

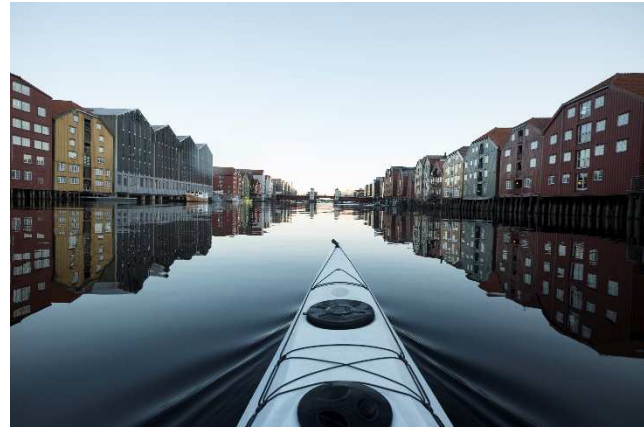
## Michelin Guide Nordic Countries 2020

### Vuoden 2020 pohjoismaiset tähdet jaetaan Trondheimissa

**Ensi vuonna Michelinin hotelli- ja ravintolaopas julkistetaan ensimmäistä kertaa Norjassa. Kun maailmankuulu opas jakaa vuoden 2020 pohjoismaiset tähtensä, isäntäkaupunkina toimii Trondheim.**

Michelin järjestää yhdessä Visit Trondheim -matkailuorganisaation kanssa uuden Michelin Guide Nordic Countries julkistamistilaisuuden 17. helmikuuta 2020.

Trondheim kaksine yhden tähden Michelin-ravintoloinen on gourmet-maailman keskiössä kun arvostetut Michelin-tähdet jaetaan gastronomian supertähtien ja kansainvälisen lehdistön läsnä ollessa.



– Hienoa, että saamme juhlia pohjoismaisten ravintoloiden menestystä Norjan Trondheimissa ensi vuonna. Kaupungista on viime vuosien kuluessa kasvanut merkittävä kulinaristinen kohde Norjassa ja koko Pohjolassa. Trondheimin keittiöissä perinteet kohtaavat uudet, luovat ideat. Kaupungin huippuravintolat edustavat eliittiä gastronomisessa innovatiivisuudessa ja kestävien luomuraaka-aineiden käytössä. Trondelagin maakunta tarjoaa kerrassaan hienoja raaka-aineita, joiden pohjalta keittiömestarit luovat upeita annoksia, kertoo **Gwendal Poullennec**, Guide Michelinin kansainvälinen johtaja.

Michelin Guide Nordic Countries 2020 julkistamistilaisuus pidetään Olavshallenin kongressikeskuksessa, jonka jälkeen vieraille tarjotaan illallinen Britannia-hotellissa. Tilaisuus järjestetään yhteistyössä Visit Trondheim -matkailuorganisaation kanssa.

– Aivan fantastista, suorastaan historiallinen käännekohta ruokakaupunki Trondheimille! Iloitan toivotamme median edustajat ja muut vieraat tervetulleiksi Trondelagin maakuntaan ensi helmikuussa. Tämä on meille loistava tilaisuus esitellä maakunta, sen tuottajat, huippuravintolat ja yksinkertaisemmat ruokailupaikat, joita kaikkia yhdistää rakkaus laadukkaisiin raaka-aineisiin. Juuri täältä pohjoismaiset makuelämykset tulevat, sanoo **Tanja Holmen**, Visit Trondheimin matkailujohtaja.

Myös Innovasjon Norgen matkailujohtaja **Bente Bratland Holm** iloitsee asiasta ja onnittelee Trondheimia:

– Saamme ainutlaatuisen tilaisuuden herättää kansainvälistä kiinnostusta ja tuoda esille Trondheimin ja koko alueen tarjontaa – onhan kaupunki valinnut tunnuslauseekseen ”Home of Nordic Flavours”. Guide Michelinin ansiosta koko Norja nousee esiin kulinaristisena matkailukohteena, Bente Bratland Holm myhäilee.

Michelin on johtava rengasvalmistaja, joka on omistautunut ihmisten ja tavaroiden liikkuvuuden edistämiseen kestäväen kehityksen mukaisesti. Michelin valmistaa ja myy renkaita kaiken tyyppiin ajoneuvoihin ja tarjoaa innovatiivisia sekä digitaalisia sovelluksia ajoneuvokalustojen hallintaan ja matkailuun. Lisäksi Michelin julkaisee matkaoppaita, hotelli- ja ravintolaoppaita sekä kaupunki- ja tiekarttoja sekä on-line että painettuina versioina. Yhtymän pääkonttori sijaitsee Clermont-Ferrandissa Ranskassa ja sillä on paikallinen organisaatio 170 maassa; henkilöstön määrä on yli 117 400. Michelinillä on 121 tuotantolaitosta 17 maassa sekä tutkimuksesta ja tuotekehityksestä vastaava teknologiakeskus, jonka yksiköt sijaitsevat Euroopassa, Pohjois-Amerikassa ja Aasiassa. Vuonna 2017 Michelin valmisti 190 miljoonaa rengasta. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com), [www.michelin.fi](http://www.michelin.fi))

Norjan elinkeinoministeri **Torbjørn Røe Isaksen** kommentoi uutista tyytyväisenä:

– Michelinin päätös järjestää oppaan julkistaminen Trondheimissa on oikein positiivinen asia koko Norjalle. Kannatan kaikkea, mikä edistää tasokasta ruokakulttuuria. Toivonkin, että Norjaan ruokakansakuntana kohdistuva huomio myötävaikuttaa uusien pienten ja keski suurten alan toimijoiden syntymiseen ja että parempi ruokakulttuuri juurtuisi myös työelämään. Toivotan Trondheimille onnea ja menestystä tilaisuuden järjestämisessä.

Kutsut medialle ja alan lehtimiehille lähetetään tammikuun 2020 kuluessa. Välittömästi julkistuksen tapahduttua Michelin lähettää lehdistötiedotteen, joka sisältää täydellisen listan kaikista pohjoismaisista tähtiravintoloista.

### **Michelin Guide Nordic Countries**

Ensimmäinen Michelin Guide Nordic Countries julkistettiin helmikuussa 2015. Vuonna 2020 julkistaminen tapahtuu ensi kertaa Norjassa. Vuoden 2019 oppaassa Norjalla on yhteensä kahdeksan tähtiravintolaa, joista yhdellä on kolme tähteä (Maaemo Oslossa) ja seitsemällä yksi tähti (Kontrast, Galt ja Statholdergaarden Oslossa, Credo ja Fagn Trondheimissa, sekä Sabi Omakase ja Re-Naa Stavangerissa).

**Suomessa** tähtiravintoloita on toistaiseksi vain Helsingissä. Vuoden 2019 oppaassa ne ovat seuraavat:

**Ask**, yksi tähti (ravintola suljettiin elokuussa 2019, ravintoloitsija etsii uusia tiloja)

**Demo**, yksi tähti

**Grön**, yksi tähti

**Olo**, yksi tähti

**Ora**, yksi tähti

**Palace**, yksi tähti

*Lisätietoja:*

**Lehdistön yhteyshenkilö, Michelin Nordic, Tukholma:** Lotta Wrangle, puh.: +46 72 250 07 40, S-posti: [lotta.wrangle@michelin.com](mailto:lotta.wrangle@michelin.com)

**Visit Trondheim yhteystiedot:** Kongress- og arrangementssjef, Jens Storli, puh. +47 917 677 52, S-posti: [Jens@visittrondheim.no](mailto:Jens@visittrondheim.no)

Michelin on johtava rengasvalmistaja, joka on omistautunut ihmisten ja tavaroiden liikkuvuuden edistämiseen kestävästi. Michelin valmistaa ja myy renkaita kaiken tyyppiin ajoneuvoihin ja tarjoaa innovatiivisia sekä digitaalisia sovelluksia ajoneuvokalustojen hallintaan ja matkailuun. Lisäksi Michelin julkaisee matkaoppaita, hotelli- ja ravintolaoppaita sekä kaupunki- ja tiekarttoja sekä on-line että painettuina versioina. Yhtymän pääkonttori sijaitsee Clermont-Ferrandissa Ranskassa ja sillä on paikallinen organisaatio 170 maassa; henkilöstön määrä on yli 117 400. Michelinillä on 121 tuotantolaitosta 17 maassa sekä tutkimuksesta ja tuotekehityksestä vastaava teknologiakeskus, jonka yksiköt sijaitsevat Euroopassa, Pohjois-Amerikassa ja Aasiassa. Vuonna 2017 Michelin valmisti 190 miljoonaa rengasta. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com), [www.michelin.fi](http://www.michelin.fi))

