

## PRESSEMELDING

Oslo 24. januar 2020

### 80 Michelin-stjerner skinner over Norden

Den 17. februar samles kokker og matentusiaster fra hele Norden i Trondheim for å være tilstede under offentliggjøringen av *Michelin Guide Nordic Countries 2020*, bedre kjent som *Michelinguiden*. Når den slippes er det allerede åtte norske restauranter som håper på å beholde stjernene, og enda flere øyner et håp om få en.

Siden den første utgaven av Michelins nordiske guide, som ble lansert i 2014, har den lille, røde hotell- og restaurantguiden vokst betydelig. I dag inneholder guiden, som finnes både i papir- og onlineformat, over 260 restauranter i Norge, Sverige, Finland, Danmark, Island og Færøyene. Intet mindre enn 64 av de nordiske restaurantene har én, to eller tre stjerner – totalt 80 stjerner. Deretter har 34 restauranter hedersomtalen *Bib Gourmand* og ytterligere 150 restauranter har blitt belønnet med Michelins tallerken-symbol, «*The PLATE Michelin*».

I 2019-utgaven av guiden, som blir erstattet av den nye 2020-utgaven i februar, ble fire nye, nordiske restauranter tildelt én stjerne, hvorav to av de ligger i Trondheim: **Fagn** og **Credo**. Under ledelse av Heidi Bjerkan, ble også **Credo** tildelt tidenes første Michelin Guide Nordic Sustainability Award 2019, for deres imponerende økologiske tilnærming og engasjement.

#### Utdelingen i Trondheim

Følger årets inspektører i forgjengernes fotspor, kommer enda flere stjerner til å drøsse over de beste nordiske restaurantene under avsløringen i Olavshallen i Trondheim, 17. februar. Kokker, journalister og spesielt inviterte gjester er på plass når Michelinguidens direktør, Gwendal Poullennec, presenterer *Michelin Guide Nordic Countries 2020*. Tanja Holmen, direktør for Visit Trondheim, er veldig glad for at Michelinguiden har funnet veien til Trondheim.

– Vi føler oss ekstremt heldige som har fått Trondheim som vertsby for Nordic Star Giving Event i 2020, og som den første byen i Norge som vertskap for arrangementet. Fra å være en av de minst anerkjente og besøkte regionene i Norge, har Trondheim endelig fått oppmerksomhet internasjonalt. Det første målrettede fokuset på mat, for å utvikle turisme, har vist seg å være veldig fruktbart. Hvis det ikke hadde vært for dyktige kokker, erfarne produsenter og lokale organisasjoner som fokuserer på kunnskap rundt kvalitetsprodukter, ville dette ikke være mulig. Og på grunn av kulinariske pådrivere innen bærekraft, som kokk Heidi Bjerkan bak Credo, setter Trondheim tonen for de andre nordiske landene, sier Tanja Holmen, direktør for Visit Trondheim.

En generasjon av unge kokker som har jobbet på topprestauranter i Norge, og resten av verden, har flyttet tilbake til Trondheim i løpet av de siste årene. De åpnet egne spisesteder fordi de vil lage maten der ingrediensene er. De er dedikerte, kreative og utrolig talentfulle, og har på få år fullstendig forvandlet byens restaurantscene. Dette er en stor grunn til at Trondheim nå har tatt posisjonen som Norges nye mathovedstad og Home of Nordic Flavours.

Trondheim har også nylig blitt anerkjent som *European Region of Gastronomy 2022*, med et hovedfokus på å stimulere kreativitet og gastronomisk innovasjon, utvikle bærekraftig turisme, utdanne og rekruttere den yngre generasjonen og støtte lokale økonomier.

Som ledende dekkprodusent har **Michelin** forpliktet seg til å forbedre kundens mobilitet på en bærekraftig måte ved å produsere og distribuere de mest passende dekkene, tjenestene og løsningene for å møte kundenes behov. Michelin tilbyr også digitale tjenester, kart og guider for å gjøre reisen til en rikere og mer unik opplevelse. Michelin utvikler også høyteknologiske materialer som brukes i mobilitetsindustrien. Gruppen har sitt hovedkontor i Clermont-Ferrand, Frankrike, og opererer i 170 land, har 114 000 ansatte over hele verden og 70 produksjonsanlegg i 17 land, som sammen produserte 190 millioner dekk 2017. For mer informasjon besøk gjerne vår hjemmeside [www.michelin.com](http://www.michelin.com) eller [www.michelin.no](http://www.michelin.no).



### Stjerneregning siden 2014

Da den nordiske Michelin-guiden ble lansert, inneholdt den 39 stjerne-restauranter, men ingen av dem hadde tre stjerner. Siden den gang har det bare gått en vei. De nordiske landene kan i dag smykke seg med hele tre tre-stjerners restauranter: **Frantzén** i Stockholm, **Geranium** i København, og ikke minst **Maaemo** i Oslo. I tillegg er det hele ti to-stjerners restauranter og 51 én-stjernere på våre breddegrader.

– Michelins inspektører fortsetter å oppdage spennende restauranter, og Norden tilbyr noe unikt. Restaurantenes mangfold og ambisiøse utvikling gjør de nordiske landene til noe helt spesielt for matelskere over hele verden. Ikke nok med at kokkene fortsetter å utvikle sine tekniske ferdigheter, de viser også måter å redusere matavfallet på mens de fokuserer på lokale ingredienser og et mer plantebasert kosthold, sier Gwendal Poullennec.

Slik er stjerne-statusen i Norge før lanseringen av 2020-utvagen: Vi har åtte restauranter med stjerner. Øverst troner **Maaemo** i Oslo med tre stjerner. Deretter følger syv restauranter, fordelt på tre byer, med én stjerne. Det er **Fang** og **Credo** i Trondheim, **Sabi Omakase** i Stavanger, og deretter hovedstadens fire én-stjernere **Galt**, **Kontrast**, **Re-Naa** og **Statholdergaarden**.

I Norge er det bare én restaurant som er tildelt *Bib Gourmand*-betegnelsen, som betyr at man serverer strålende mat til en god pris, og det er Oslo-restauranten **Smalhans**.

### Historien til Michelin-guiden

Alt startet i 1900 da Michelin-brødrene André og Édouard prøvde å få ferske franske bilførere til å oppleve landsbygda og livet bak rattet. De lanserte en guidebok med informasjon og tips om hvor bilister kunne få hjelp med bilen om de støtte på problemer, samt hvor de kunne spise og sove.

Michelins guide inkluderer veikart, bensinstasjoner langs veiene, råd om dekk naturligvis, og en liste med bra steder å spise og bo på reisen. I løpet av de neste to tiårene ble Michelin-guiden distribuert gratis til bilistene i Frankrike. Det var først i 1920 at den første Michelin-guiden begynte å bli solgt, og kostet da syv franc. I 1926 begynte guiden sin nesten 100 år lange tradisjon med å gi stjerner til restauranter, da Michelin-brødrene ansatte den første av en lang rekke av deres mytiske restaurantinspektører.

**Pressekontakt** : Lotta Wrangle, Mobil: +46 72 250 07 40, E-post: [lotta.wrangle@michelin.com](mailto:lotta.wrangle@michelin.com)

Som ledende dekkprodusent har **Michelin** forpliktet seg til å forbedre kundens mobilitet på en bærekraftig måte ved å produsere og distribuere de mest passende dekkene, tjenestene og løsningene for å møte kundenes behov. Michelin tilbyr også digitale tjenester, kart og guider for å gjøre reisen til en rikere og mer unik opplevelse. Michelin utvikler også høyteknologiske materialer som brukes i mobilitetsindustrien. Gruppen har sitt hovedkontor i Clermont-Ferrand, Frankrike, og opererer i 170 land, har 114 000 ansatte over hele verden og 70 produksjonsanlegg i 17 land, som sammen produserte 190 millioner dekk 2017. For mer informasjon besøk gjerne vår hjemmeside [www.michelin.com](http://www.michelin.com) eller [www.michelin.no](http://www.michelin.no).

