



Norge holder stillingen i årets Michelin-guide

I dag presenteres innholdet i årets utgave av [Guide MICHELIN Main Cities of Europe 2013](#) av dekkprodusenten Michelin. Restaurant Maaemo har fortsatt to stjerner, mens Bagatelle og Statholdergaarden har en stjerne hver.

- Uansett om du ser etter en stjernerestaurant eller hjemmekoselig kro, har Michelins anonyme inspektører gjort ett utvalg av det beste Oslo har å tilby. Nå finnes også Guide Michelin tilgjengelig for nedlasting til de fleste mobiltelefoner, sier Carl Stenson, informasjonssjef for Michelin i Norden.

Tre norske restauranter er tildelt til sammen fire stjerner* i årets utgave. I tillegg er tre restauranter tildelt utmerkelsen Bib Gourmand – merket som indikerer at restauranten serverer vellaget mat til gunstig pris. Stjernene som deles ut baseres kun på maten som serveres, i tillegg viser bestikksymboler bedømmelse av miljø, service med mer.

Norske restauranter med stjerne i Guide MICHELIN Main Cities of Europe 2013:

To stjerner: Maaemo

En stjerne: Bagatelle og Statholdergaarden

Bib Gourmand: Lille B, restauranteik og Oro Bar & Grill

1574 hoteller og 2154 restauranter i 44 byer i 20 land

Michelins anonyme inspektører, som reiser omkring og prøvespiser på restauranter og bor på hoteller, betaler alltid for mat og hotellovernatting for å bevare Guide Michelins uavhengighet og sikre at inspektørene skal få samme opplevelse som øvrige gjester.

Guiden presenterer et utvalg hoteller og restauranter i alle komfort- og prisklasser i 44 byer i 20 europeiske land. Guide MICHELIN Main Cities of Europe 2013 omtaler hele 1574 hoteller og 2154 restauranter. Utvalget av restauranter omfatter 265 som viser Bib Gourmand-piktogrammet for meget bra valuta for pengene (54 nye), 15 er tildelt tre stjerner, 80 har to stjerner (derav 9 nye) og 309 har fått en stjerne (50 nye).

Den første Michelin-guiden ble utgitt allerede i 1900 i Frankrike. Guiden ble delt ut gratis av Michelin til alle bilister i Frankrike for å gjøre det enklere å reise. Fortsatt er mottoet for Michelin "En bedre vei frem", noe som oppsummerer selskapets mål om å forenkle transport av mennesker og gods. Guide MICHELIN Main Cities of Europe ble første gang utgitt i 1982 og utgis i år for 32. gang.

Michelins forskjellige guider er nå også tilgjengelige på nettstedet Viamichelin.com, som har over 400 millioner besøkende årlig. Papirutgavene kom ut i et opplag på over en million eksemplarer i fjor.

For mer informasjon vennligst kontakt:

Pressekontakt for Michelin Nordic: Lotta Wrangle

Telefon: +46 8 709 07 76, mobil: +46 72 250 07 40

E-post: lotta.wrangle@se.michelin.com

* En restaurant som får tre stjerner i Guide Michelin bedømmes å være verd en reise i seg selv, mens to stjerner betyr at restauranten er verd en omvei. En stjerne betyr at restauranten er eksepsjonelt god i sin kategori. Hoteller bedømmes på samme måte for sitt miljø med hussymboler i ulike størrelser. Røde bestikk og hussymboler gis til ekstra hyggelige steder.