



Danmark får endnu en to-stjernet restaurant i årets Michelin-guide

I dag præsenteres den nye [Guide Michelin](#) Main Cities of Europe 2013 af dækvirksomheden Michelin. Her får Geranium sin anden stjerne og Kadeau går direkte ind i guiden med en stjerne.

- Uanset, om du leder efter en stjerne-restaurant eller et hyggeligt, lokalt spisested, så har Michelins anonyme inspektører udvalgt det bedste København har at tilbyde. Og så kommer Guide Michelin i år endda i en version, som kan hentes ned på de fleste mobiltelefoner, siger Carl Stenson, informationschef hos Michelin i Norden.

Danske restauranter med stjerner i den nye Guide Michelin Main Cities of Europe 2013:

2 stjerner: Noma og Geranium (ny med to stjerner)

1 stjerne: Grønbech & Churchill, Relæ, Den Røde Cottage, AOC, Kokkeriet, Era Ora, Formel B, Kiin Kiin, Kong Hans Kælder, Søllerød Kro og Kadeau (Ny)

Tretten restauranter får en Michelin Bib Gourmand: Marv & Ben, Orangeriet, Enomania, Mêlée, Søren K, Skovshoved, Famo, Frederiks Have, Kanalen, Kødbyens Fiskebar, L'Altro, Sommelier og Retour (Ny).

1.574 hoteller og 2.154 restauranter i 44 byer og 20 lande

Hvert år rejser anonyme inspektører rundt i hele Europa og prøvespiser på restauranter og bor på hoteller. Inspektørerne er aflønnet af Michelin, men betaler altid for deres mad og hotelovernatninger – alt sammen for at bevare Guide Michelins uafhængighed og troværdighed. Og for, at inspektørerne skal få samme oplevelse som alle andre gæster.

I Guide Michelin Main Cities of Europe 2013 er der blevet plads til 1.574 hoteller og 2.154 restauranter fra 44 byer og 20 lande. Bare 15 restauranter har tre stjerner, 80 har to stjerner (9 nye i år) og 309 har en stjerne (50 nye). Udvalget af restauranter omfatter også 265 Bib Gourmand restauranter (54 nye i år).

Om Guide Michelin

Allerede i år 1900 udkom den første Guide Michelin i Frankrig. Den blev uddelt gratis af dækproducenten Michelin til alle bilister i Frankrig for at gøre det nemmere at rejse. Den dag i dag er Michelins motto "Vejen frem" – et motto, det sammenfatter koncernens stræben efter at gøre det nemt at rejse ved at tilbyde dæk og gode restaurant- og hotelguider.

Michelins forskellige guider er tilgængelige online på Viamichelin.com, som har mere end 400 mio. besøgende om året. Endelig kan Guide Michelin hentes som app til iPhone og iPad, hvor man kan finde restauranter fra alle Michelins europæiske guider, herunder Main Cities of Europe 2013.

Pressekontakt Michelin Nordic: Lotta Wrangle

Telefon: +46 8 709 07 76, e-mail: lotta.wrangle@se.michelin.com