

12. mars tennes Michelin-stjernene !

Den 12. mars lanseres årets utgave av Guide Michelin «Main Cities of Europe 2014». Guiden ble lansert første gang i år 1900, og formålet har hele tiden vært å gjøre bilistenes reise enklere, mer komfortabel – og litt mer velsmakende!

– Michelins mål med å gi ut guiden var å få folk til å kjøre mer med bilene sine, forteller pressesjef Lotta Wrangle i Michelin i Norden. – Og hvordan få franskmenn til å interessere seg for bil? Jo, da kombinerer man bil og mat. Resultatet ble en guidebok til restauranter på landsbygda. Franskmennene ble mette, og Michelin solgte dekk til bileiere som slet ut dekkene på å besøke guidens anbefalte restauranter.

Drømmen om stjernene

Det er maten restaurantene serverer som bedømmes ved hjelp av de berømte Michelin-stjernene. Stjernesystemet ble først innført på 1930-tallet, og spenningen rundt hvem som får eller mister stjerner er stor hver gang guiden lanseres.

Tre stjerner i Guide Michelin betyr at restaurant er en reise verd i seg selv, to stjerner betyr at restauranten fortjener at man tar en omvei, mens en stjerne betyr at restauranten er eksepsjonelt god i sin kategori.

– Stjernene lyser selvsagt sterkest i guiden men vi skal ikke glemme at også service, miljø og andre inntrykk belønnes ved hjelp av korslagte bestikk, sier Lotta Wrangle. I tillegg omtaler guiden et utvalg av hoteller og restauranter i forskjellige prisklasser. Visse restauranter belønnes med karakteren "Bib Gourmand", som fortellere at restauranten serverer god mat til en rimelig pris.

Den første Guide Michelin ble delt ut gratis til alle som kjøpte en bil i Frankrike, det vil si rundt 3000 stykker hvorav 95 prosent befant seg i Paris. I begynnelsen inneholdt guiden også annen «matnyttig» informasjon om hvor man kunne fylle bensin – ikke like selvsagt den gang som nå, skifte dekk og lypærer, og hvor en kunne ta en matbit eller overnatte. I dag har Guide Michelin blitt en ledende oversikt over hoteller og restauranter over hele verden.

Mer informasjon

Årets pressemelding for Guide Michelin Main Cities of Europe 2014 sendes ut den 12. mars klokken 11.00.

Lik oss på Facebook for å følge med på resultatene i årets Guide Michelin og andre historier så snart de presenteres. www.facebook.com/MichelinNorge

Besøk oss gjerne på nett for mer informasjon om guiden og stjernene: www.michelin.no/om/guide-michelin/

Pressekontakt Michelin Nordic: Lotta Wrangle

Telefon: +46 (0)8 709 07 76, mobil: +46 (0)72 250 07 40

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



Michelins mål er å bidra til en bærekraftig mobilitetsutvikling for varer og mennesker gjennom design, produksjon og markedsføring av [dekk](#) for alle typer kjøretøy, f.eks. biler, sykler, bulldosere, fly, jordbruksmaskiner, lastebiler, motorsykler og den amerikanske romfergen. Michelin publiserer også kart, reise-, restaurant- og hotellguider og tilbyr elektroniske reisetjenester på ViaMichelin.com. Michelins hovedkontor ligger i Clermont-Ferrand i Frankrike. Michelin har virksomhet i over 170 land med 113 400 ansatte (hvorav ca. 300 i Norden) og driver 72 produksjonsanlegg i 19 land i fem kontinenter. Forskning og utvikling skjer i teknikkaneleggene i Europa, USA og Japan. Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke www.michelin.com eller www.michelin.se