

PRESSEMELDING

Trondheim 17. februar 2020

Stjernerdyss til Norge i MICHELIN Guide Nordic Countries 2020

I dag ble 2020-utgaven av den nordiske Michelin-guiden lansert i Trondheim. Fire restauranter får to stjerner, syv nye restauranter får én stjerne, Norge får hele fire nye stjerne restauranter.

MICHELIN Guide Nordic Countries 2020 ble i dag lansert av den internasjonale direktøren for Michelin-guiden. For første gang lanseres den nordiske Michelin-guiden på norsk jord, nærmere bestemt i Trondheim. Det er ikke helt tilfeldig, for Trondheim har i løpet av de siste årene hatt en rivende gastronomisk utvikling.

Den nordiske Michelin-guiden, som omfatter Norge, Danmark, Sverige, Finland og Island, inneholder i år fire nye to-stjerners restauranter: Relanserte **Alchemist** i København, ledet av Rasmus Munk, går rett inn i guiden med to Michelin-stjerner; **Jordnær** i Gentofte, nord for København, ledet av Eric Kragh Vildgaard; **Aloë** i Älvsjö, på utsiden av Stockholm, styrt av de to kompisene Daniel Högländer og Niclas Jönsson – og sist, men ikke minst, **RE-NAA** i Stavanger, som er oppkalt etter og ledet av Sven Erik Renaa.

Danske **Jordnær** prisbelønnes i tillegg med **Michelin Nordic Countries Welcome & Service Award 2020 by Ferrari Trento**, hvor Tina Kragh Vildgaard står i spissen for stedets smidige og feilfrie service, som bidrar til en uforglemmelig opplevelse.

Om de nye to-stjerners restaurantene, forteller Gwendal Poullennec:
– Mens de alle er veldig forskjellige, deler de en ekte lidenskap for gode råvarer og årstidene. Alchemist er en 50-retters altoppslukende opplevelse som bringer rikelig med originalitet til bordet, Jordnær skaper vellagde, delikate retter, Aloë samler smaker fra hele verden, og Re-Naa fokuserer på presise, kreative retter.

Syv restauranter har blitt tildelt én Michelin-stjerne, og Norge er den store vinneren med hele fire nye stjerne restauranter: Den organisk orienterte **Bare** i Bergen; den japanske og intime **Omakase by Vladimir Pak** i Oslo; elegante **Speilsalen** på det eksklusive Hotel Britannia i Trondheim; og ikke minst **Under** på Lindesnes, hvor man får servert maten under havoverflaten med en fantastisk utsikt til sjølivet på utsiden.

De andre restaurantene som mottar én stjerne er **Etoile** i Stockholm, med dens spennende globale retter; **Inari** i Helsingfors, som serverer stort sett plantebaserte retter; og relanserte **DILL** i Reykjavik, hvor kjøkkensjef og eier Gunnar Karl Gíslason har returnert fra New York.

Vinneren av **Michelin Nordic Countries Chef Mentor Award 2020 by Michelin Nordic** er Rasmus Kofoed på Geranium i København. Han er en kulinarisk ambassadør for Danmark, og en inspirator for unge kokker gjennom sitt arbeid med Bocuse d'Or-konkurransen.

Årets vinnere av **Michelin Nordic Countries Sustainability Award 2020 offered by Danske Bank** er Magnus Ek og han team på Oaxen Krog og Oaxen Slip i Stockholm i Sverige. Deres daglige arbeid omfatter alle elementer av bærekraft og inkluderer støtte til dyrevelferd, samt å fremme biologisk mangfold og bruk av bærekraftige ressurser.

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 2018. For mer informasjon besøk gjerne vår hjemmeside www.michelin.com eller www.michelin.no.



– Stadig flere er opptatt av bærekraft, og særlig i de nordiske landene, hvor man virkelig har omfavnet bærekraft som livsstil. Nordiske kokker leder an når det gjelder å bruke lokale ingredienser, de bruker så mye som mulig av råvaren og reduserer både mat- og emballasjeavfall. De setter standarden som resten av verden skal følge, forteller Gwendal Poullennec.

På Michelin-guidens hjemmeside fremheves i år, for første gang, nordiske restauranter som aktivt går inn for en bærekraftig tilnærming til matlaging. Det er også mulig å lese om alle initiativene til restaurantene som har valgt en grønn profil. I tillegg blir de som anses som rollemodeller innenfor bærekraft, belønnet med et nytt, grønt symbol – satt sammen med deres visjon gjennom et sitat fra kjøkkensjefen.

I år er det fire nye Bib Gourmand-restauranter. En «Bib» er Michelins utmerkelse for god kvalitetsmat til en god pris, og er en meget populær kategori blant leserne. To av de nye Bib Gourmand-restaurantene er i Stockholm: Det stilige og moderne brassieret **Allegrine**, og den yngre søsteren til to-stjerners restauranten Gastrologik, **Speceriet**. En «Bib» går også til Venetiansk-inspirerte **Barabba** i København i Danmark, og til nabolagsrestauranten **Nolla** i Helsingfors, Finland, som er kjent for å fronte en null-avfalls-tilnærming.

Michelin Guide Nordic Countries passer for alle typer besøkende med en lidenskap for gastronomi, fra forretningsreisende til turister. Guiden gir anbefalinger til de beste stedene å spise og besøke på tvers av alle kategorier av komfort og pris. Guiden lister opp restauranter med stjerner først, etterfulgt av restauranter med en Bib Gourmand, og deretter restauranter som er tildelt «Plate»-symbolet, som er et bevis på restaurantens gode matlaging.

En oppsummering av MICHELIN Guide Nordic Countries 2020:

To restauranter med tre stjerner

13 to-stjerners restauranter, inkludert fire nye restauranter i år

47 én-stjerners restauranter, inkludert syv nye restauranter i år

30 Bib Gourmand-restauranter, inkludert fire nye restauranter i år

156 «Plate»-restauranter, inkludert 19 nye restauranter i år

For den fullstendige listen over stjernemerkede restauranter i de nordiske landene, se den separate **Michelin Nordic Countries Guide Awards List 2020**.

Pressekontakt : Lotta Wrangle, Mobil: +46 72 250 07 40, E-post: 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 2018. For mer informasjon besøk gjerne vår hjemmeside www.michelin.com eller www.michelin.no.

