

PRESSMEDDELANDE

Trondheim 17 februari 2020

MICHELIN Guide Nordic Countries 2020

Fyra nya 2-stjärniga och sju nya 1-stjärniga restauranger

*I dag blev MICHELIN Guide Nordic Countries 2020 presenterad vid en ceremoni i Trondheim i Norge. Fyra restauranger får två stjärnor, sju nya restauranger får en stjärna. I Sverige får **Aloë** två stjärnor och **Etoile** får en stjärna.*

Årets guide som täcker Danmark, Finland, Island, Norge och Sverige, innehåller fyra nya 2-stjärniga restauranger; relanserade **Alchemist** i Köpenhamn, ledd av Rasmus Munk, går direkt in i guiden med två Michelin-stjärnor; **Jordnær** i Gentofte norr om Köpenhamn, ledd av sin mycket motiverade chef Eric Kragh Vildgaard; **Aloë** i Älvsjö, strax utanför Stockholm ledd av de två vännerna Daniel Höglander och Niclas Jönsson; och **RE-NAA** i Stavanger under ledning av Sven Erik Renaa som gett krogen dess namn.

Utöver de två stjärnorna får **Jordnær** också **Michelin Nordic Countries Welcome & Service Award 2020** som delas ut av **Ferrari Trento**, där den charmerande Tina Kragh Vildgaard överser den smidiga, felfria servicen och bidrar till att skapa en verkligt minnesvärd erfarenhet.

Gwendal Poullennec sade i en kommentar till de två stjärnorna: "Samtidigt som de alla är mycket olika delar de en verklig passion för att finna goda, säsongsbetonade råvaror. Alchemist är en uppslukande erfarenhet med 50+ -rätter med stor originalitet, Jordnær erbjuder vällagade, delikata rätter; Aloë sammanför smaker från hela världen; och Re-Naa fokuserar på ett exakt, skapande kök."

Sju restauranger har tilldelats 1 stjärna. Norge är den stora vinnaren med fyra nya utmärkelser: **Bare** i Bergen som fokuserar på ekologisk mat; japanska bardiskrestaurangen **Omakase by Vladimir Pak** i Oslo; eleganta **Speilsalen**, i ett lyxigt hotell i Trondheim; och **Under** i Lindesnes, där du äter middag under havsytan med en fantastisk utsikt mot det förbipasserande livet i havet.

En stjärna får **Etoile** i Stockholm med sitt fascinerande globala kök; **Inari** i Helsingfors som till stor del serverar växtbaserade rätter; relanserade **DILL** i Reykjavik med kocken och ägaren Gunnar Karl Gíslason som återvänt från New York.

Vinnare av **Michelin Nordic Countries Chef Mentor Award 2020** som delas ut av **Michelin Nordic** är Rasmus Kofoed på Geranium i Köpenhamn. Han är en kulinarisk ambassadör för Danmark och en viktig inspiration för unga kockar genom sitt arbete i tävlingen Bocuse d'Or.

Vinnare av **Michelin Nordic Countries Sustainability Award 2020** som delas ut av **Danske Bank** är Magnus Ek och hans team på Oaxen Krog och Oaxen Slip i Stockholm. Deras dagliga arbete omfattar alla delar av hållbarhet inklusive djurskydd, liksom främjandet av biologisk mångfald och användningen av hållbara resurser.

Gwendal Poullennec sade: "Idag har hållbarhet blivit allt viktigare för människor, och framförallt i de nordiska länderna där man verkligen tagit till sig hållbarhet som en livsstil. Nordiska kockar leder utvecklingen när det gäller att fokusera på lokala ingredienser; med inställningen noll avfall, nose-to-tail, (ta tillvara hela djuret) och minska avfall från både mat och förpackningar. De sätter standarden för resten av världen."

Som ledande däcktillverkare är Michelins uppdrag att förbättra sina kunders mobilitet på ett hållbart sätt, genom att designa och distribuera de lämpligaste däcken, tjänsterna och lösningarna på sina kunders behov. Michelin tillhandahåller också en serie innovativa digitala tjänster, kartor och guider för att göra resor till en rikare och unik upplevelse, och utvecklar högteknologiska material för mobilitetsindustrin. Gruppen har sitt huvudkontor i Clermont-Ferrand i Frankrike, och är verksam i 170 länder, har mer än 125 000 anställda världen över som tillverkar cirka 190 miljoner däck vid 67 tillverkningsanläggningar 2018. www.michelin.com eller www.michelin.se



I år har mer information introducerats på Michelins website (www.guide.michelin.com) för att lyfta fram de nordiska restauranger som aktivt följer en hållbar livsstil. De som tar steg i riktningen mot att arbeta på ett grönare sätt hittar där detaljer om dessa restaurangers initiativ. Dessutom, restauranger som ligger i framkant med sina hållbara arbetssätt, lyfts fram som förebilder med hjälp av en ny grön symbol och får sin vision sammanfattad via citat från kocken.

I år finns fyra nya "Bib Gourmand"-restauranger. En "Bib" är Michelins utmärkelse för god kvalitet, prisvärt kök och har visat sig mycket uppskattat av läsarna. Två av dessa Bib Gourmands ligger i Stockholm, det eleganta, moderna brassariat **Allegrine**, och den yngre systemen till 2-stjärniga Gastrologik, **Speceriet**. En "Bib" går också till venetiansk-inspirerade **Barabba** i Köpenhamn, liksom till kvartersrestaurangen **Nolla** i Helsingfors, en förespråkare för noll avfall.

Michelin Guide Nordic Countries tillgodoser alla finismakare, från affärsresenärer till turister och rekommenderar de bästa ställena för mat och övernattnig, i alla pris- och komfortkategorier. Guiden listar först restauranger med stjärnor, därefter restauranger med Bib Gourmand och sedan restauranger med tallrikssymbolen, som betyder vällagad mat.

MICHELIN Guide Nordic Countries 2020 I korthet:

13 tvåstjärniga restauranger, inklusive fyra nykomlingar

47 Enstjärniga restauranger, inklusive sju nykomlingar

30 Bib Gourmand-restauranger, inklusive fyra nykomlingar

156 Tallriksrestauranger, inklusive 19 nykomlingar

För att se alla restauranger med stjärnor i de nordiska länderna gå in på den separata **Michelin Nordic Countries Guide Awards List 2020**.

Presskontakt : Lotta Wrangle, Mobil: +46 72 250 07 40, E-post: lotta.wrangle@michelin.com

Som ledande däcktillverkare är Michelins uppdrag att förbättra sina kunders mobilitet på ett hållbart sätt, genom att designa och distribuera de lämpligaste däcken, tjänsterna och lösningarna på sina kunders behov. Michelin tillhandahåller också en serie innovativa digitala tjänster, kartor och guider för att göra resor till en rikare och unik upplevelse, och utvecklar högteknologiska material för mobilitetsindustrin. Gruppen har sitt huvudkontor i Clermont-Ferrand i Frankrike, och är verksam i 170 länder, har mer än 125 000 anställda världen över som tillverkar cirka 190 miljoner däck vid 67 tillverkningsanläggningar 2018. www.michelin.com eller www.michelin.se

