

PRESSMEDDELANDE

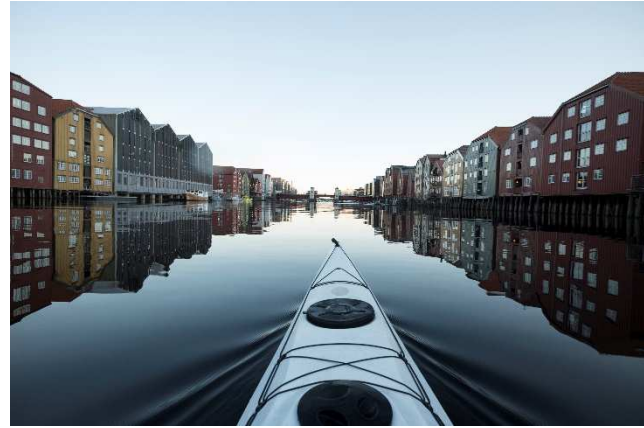
Stockholm 5 juli 2019

Michelin Guide Nordic Countries 2020

Nästa års Michelin-stjärnor delas ut i Trondheim

För första gången ska Michelin-guiden presenteras i Norge. Nästa år är Trondheim värdstad när den världsberömda guiden delar ut sina stjärnor.

Den 17 februari 2020 gör Michelin i samarbete med *Visit Trondheim*, sin årliga presentation av nya stjärnor som tilldelats restauranger i Michelin Guide Nordic Countries 2020. Därmed placerar sig Trondheim, med sina två enstjärniga restauranger i centrum av den prestigefyllda utdelningen när gastronomins superstjärnor och journalister från hela världen kommer till staden.



– Vi ser fram mot att fira de nordiska restaurangerna i Trondheim nästa år. Orten har under de senaste åren blivit en kulinarisk destination i Norge och Norden, där tradition möter nya ideer. Topprestaurangerna i staden håller elitklass när det gäller innovation och hållbarhet, och har tillgång till regionens bästa råvaror, säger Gwendal Poullennec, internationell direktör, Guide Michelin.

Själva presentationen av Michelins nordiska guide sker i Olavshallen och följs av en middag för gästerna på Britannia Hotel.

– Detta är helt fantastiskt och inget mindre än en historisk milstolpe för matstaden Trondheim! Vi glädjer oss att önska massmedier, deltagare och gäster välkomna till Trøndelag i februari 2020. Nu får vi en unik chans att visa hela regionen med både producenter, topprestauranger och enklare matställen, som alla delar en förkärlek till de utmärkte råvarorna. Det är ju härifrån som de nordiska smakerna kommer ifrån, säger Tanja Holmen, turistchef, *Visit Trondheim*.

Även turisdirektör Bente Holm i *Innovasjon Norge* gläds åt Michelins beslut.

– Vi gratulerar Trondheim, som 2020 har värdskapet för den första Michelin Guide Nordic Countries på norsk jord. Detta är en unik möjlighet att få internationell uppmärksamhet och särskilt att få visa fram det som Trondheims-regionen har att bjuda på, med smakupplevelser i världsklass, kultur och historia. Staden har utmärkt sig i många år som en matstad och varumärket «Home of Nordic Flavours» – något som också gagnar hela Norge som rese-mål. Michelin-utdelningen på plats i Trondheim och Norge är definitivt ett erkännande av jobbet med att positionera Norge som matnation, säger turisdirektör Bente Bratland Holm i *Innovasjon Norge*.

Som ledande däcktillverkare är Michelin engagerat i att förbättra sina kunders mobilitet på ett hållbart sätt genom att utveckla och marknadsföra de lämpligaste däcken, tjänsterna och lösningarna som motsvarar kundernas behov. Michelin tillhandahåller också digitala tjänster, kartor och guider som bidrar till att göra resan till en mer innehållsrik och unik upplevelse. Michelin utvecklar också högteknologiska material som används inom en rad affärsområden. Gruppen har sitt huvudkontor i Clermont-Ferrand i Frankrike, och är verksam i 170 länder, har mer än 125 000 anställda världen över och 67 tillverkningsanläggningar. Gruppen tillverkade cirka 190 miljoner däck 2018. (www.michelin.com) eller www.michelin.se

Näringsminister Torbjørn Røe Isaksen glädjer sig också över nyheten.

– Det är glädjande att Michelin önskar förlägga detta arrangemang till Norge. Jag välkomnar allt som kan bidra till bättre mat. Jag hoppas den ökade uppmärksamheten av Norge som matnation bidrar till etablering av små och medelstora verksamheter, integrering i arbetslivet och ett attraktivt matutbud. Gratulationer till Trondheim och lycka till med arrangemanget, säger näringsminister Torbjørn Røe Isaksen.

Inbjudningar till media och journalister sänds ut i januari 2020. Som alltid kommer Michelin att distribuera ett pressemeddelande med en fullständig lista över de restauranger som mottar stjärnor direkt efter presentationen.

Michelin Guide Nordic Countries

Den första utgåvan av Michelin Guide Nordic Countries kom i februari 2015. 2020 blir det första året som guiden delas ut i Norge. Norge har totalt åtta stjärnrestauranger i 2019 års utgåva av guiden, fördelade mellan en tre-stjärnig (Maaemo i Oslo) och sju en-stjärniga (Kontrast, Galt och Statholdergaarden i Oslo, Credo och Fagn i Trondheim, och Sabi Omakase och Re-Naa i Stavanger). 2020 års utgåva av guiden säljs vid utvalda försäljningsställen dagen efter lanseringen.

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

Kontakt Visit Trondheim: Kongress- och arrangemangschef, Jens Storli
Mobil : +47 917 677 52, E-Post ; Jens@visittrondheim.no

Som ledande däcktillverkare är Michelin engagerat i att förbättra sina kunders mobilitet på ett hållbart sätt genom att utveckla och marknadsföra de lämpligaste däcken, tjänsterna och lösningarna som motsvarar kundernas behov. Michelin tillhandahåller också digitala tjänster, kartor och guider som bidrar till att göra resan till en mer innehållsrik och unik upplevelse. Michelin utvecklar också högteknologiska material som används inom en rad affärsområden. Gruppen har sitt huvudkontor i Clermont-Ferrand i Frankrike, och är verksam i 170 länder, har mer än 125 000 anställda världen över och 67 tillverkningsanläggningar. Gruppen tillverkade cirka 190 miljoner däck 2018. (www.michelin.com) eller www.michelin.se