

Pohjoismaissa kimaltelee yhteensä 80 Michelin-tähteä

Helmikuun 17 päivänä julkistetaan uusi *Michelin Guide Nordic Countries 2020*. Pohjoismainen gourmet-maailma jännittää: muuttuuko tähtikartta ja miten? Tähdet paljastetaan Norjan Trondheimissä, mihin joukko pohjoismaisia huippukokkeja ja gourmet-asiantuntijoita kokoontuu juhlistamaan tapahtumaa. Vuoden 2020 laitos on jo seitsemäs vain Pohjoismaihin keskittyvä Michelinin hotelli- ja ravintolaopas.

Michelinin ensimmäinen pohjoismainen opas julkaistiin vuonna 2014. Pieni punainen hotelli- ja ravintolaopas on sen jälkeen kasvanut merkittävästi. Nykyisessä, sekä painettuna kirjana että on-line -versiona saatavassa oppaassa on yhteensä yli 260 ravintolaa Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa sekä Islannissa ja Fär-saarilla. Yhden, kahden tai kolmen tähden ravintoloita on Pohjoismaissa 64 ja niillä yhteensä 80 tähteä. Lisäksi 34 ravintolalla on *Bib Gourmand* -symboli kertomassa hyvästä hinta-laatusuhteesta ja runsaalla 150 ravintolalla Michelinin lautassymboli hyviä, huolellisesti valmistettuja annoksia kuvastamassa.

Nykyisessä, helmikuussa 2019 julkistetussa oppaassa tuli Suomeen yksi uusi tähti, kun uudistunut ravintola Palace nousi tähtikaartiin.

Tähtisatoa vuodesta 2014 alkaen

Ensimmäisessä pohjoismaisessa Guide Michelinissä oli kaikkiaan 39 tähtiravintolaa, mutta ei yhtään kolmen tähden ravintolaa. Tällä hetkellä kolmen tähden ravintoloita on kolme: Frantzén Tukholmassa, Geranium Kööpenhaminassa ja Maaemo Oslossa. Lisäksi on 10 kahden tähden ja 51 yhden tähden ravintolaa. Miten tähtikartta muuttuu – jos muuttuu – selviää Trondheimin konserttitalossa Olavshallenissa 17. helmikuuta, kun Guide Michelinin johtaja **Gwendal Poullennec** esittelee *Michelin Guide Nordic Countries 2020 -oppaan*.

- Michelinin ravintolatarkastajat arvostavat Pohjoismaita uniikkina gastronomisena alueena; sen ravintolatarjonnan monimuotoisuus ja noste kiinnostavat hyvän ruuan ystäviä kautta maailman. Pohjoismaisissa gourmet-keittiöissä ei ainoastaan pyritä kehittämään luovuutta ja teknistä osaamista, vaan ollaan edelläkävijöitä ruokahävikin vähentämisessä, paikallisten raaka-aineiden suosimisessa sekä kasvisten innovatiivisessa käytössä, sanoo Poullennec.

Suomessa on nyt, ennen Michelin Guide Nordic Countries 2020 julkistamista, viisi yhden tähden ravintolaa, kaikki Helsingissä: Demo, Grön, Olo, Ora ja Palace. Painetussa vuoden 2019 oppaassa on mukana kuudeskin tähtiravintola, Ask, joka säilytti tähtensä kuuden peräkkäisen vuoden ajan. Ask sulki ovensa elokuussa 2019, mutta ravintoloitsijat **Linda Stenman-Langhoff** ja **Filip Langhoff** ovat sanoneet etsivänsä uusia, suurempia tiloja ja jatkavansa ravintolan toimintaa niiden löydyttyä.

Helsingissä on lisäksi viisi Bib Gourmand -ravintolaa sekä 20 Michelinin lautassymbolilla varustettua ravintolaa.

Trondheim valittiin julkistamistilaisuuden isäntäkaupungiksi

– Olemme todella onnellisia saadessamme toimia isäntänä Michelinin *Nordic Star Giving Event 2020* -tapahtumalle, sanoo **Tanja Holmen**, Visit Trondheim -matkailunedistämiskeskuksen johtaja. –Trondheim oli pitkään melko tuntematon kaupunki, jossa matkailijoita kävi harvakseltaan. Panostaminen ruokaan ja ravintolatarjontaan on osoittautunut erittäin onnistuneeksi ja tuonut kaupungillemme koko joukon kansainvälistä huomiota ja kulinaristimatkoilijoita. Yhteistyö taitavien keittiömestareiden, paikallisten raaka-ainetuottajien ja useiden muiden korkeaa laatua arvostavien tahojen kanssa on hedelmällistä.

Michelin on johtava rengasvalmistaja, joka on omistautunut ihmisten ja tavaroiden liikkuvuuden edistämiseen kestävästä kehityksen mukaisesti. Michelin valmistaa ja myy renkaita kaiken tyyppiin ajoneuvoihin ja tarjoaa innovatiivisia sekä digitaalisia sovelluksia ajoneuvokalustojen hallintaan ja matkailuun. Lisäksi Michelin julkaisee matkaoppaita, hotelli- ja ravintolaoppaita sekä kaupunki- ja tiekarttoja sekä on-line että painettuna versioina. Yhtymän pääkonttori sijaitsee Clermont-Ferrandissa Ranskassa ja sillä on paikallinen organisaatio 170 maassa; henkilöstön määrä on yli 125 000. 67 rengasvalmistajien kanssa Michelin valmisti vuonna 2018 yhteensä 190 miljoonaa rengasta. Tutkimuksesta ja tuotekehityksestä vastaa teknologiakeskus, jonka yksiköt sijaitsevat Euroopassa, Pohjois-Amerikassa ja Aasiassa. (www.michelin.com, www.michelin.fi)



Uusi sukupolvi nuoria kokkeja, jotka ovat työskennelleet parhaissa ravintoloissa niin Norjassa kuin muuallakin maailmassa, on viime vuosien aikana palannut juurilleen Trondheimiin. Heidän intohimonaan on kehittää huippulaatuista ravintolatarjontaa käyttäen paikallisia raaka-aineita. Kaupungin ravintolamaailma onkin saanut aivan uuden ilmeen vain muutamassa vuodessa. Trondheim on nimetty Norjan uudeksi kulinaariseksi pääkaupungiksi ja saanut arvonimen *Home of Nordic Flavours*. Myös Pohjoismaiden ensimmäisen "kestävän keittiön" kunniamaininnan, *Michelin Guide Nordic Sustainability Award 2019*, sai Trondheimissa sijaitseva yhden tähden Credo-ravintola, joka sai ensimmäisenä Pohjoismaissa kunniamaininnan

Trondheimille on lisäksi äskettäin myönnetty *European Region of Gastronomy 2022* -tunnustus kannustuksena ruoka-aineiden tuottajien ja ravintola-alan luovuudelle, gastronomiselle innovaatiokyvyille sekä kestävän matkailun ja talouden kehittämiseksi ja nuoremman sukupolven kouluttamiselle ja rekrytoinnille. Tunnustuksen myöntää kansainvälinen IGCAT-instituutti (International Institute for Gastronomy, Culture, Arts and Tourism).

Michelin hotelli- ja ravintolaoppaan historia pähkinänkuoressa

Ensimmäinen Guide Michelin ilmestyi vuonna 1900. Michelin-veljekset André ja Édouard halusivat edistää autoilua ja automatkailua Ranskassa laajemmin. Opasta jaettiin 20 vuoden ajan ilmaiseksi tuohon aikaan vielä harvalukuisille autoilijoille. Siinä lueteltiin paikkakunnittain rengas- ja autokorjaamoverstaita avun saannin helpottamiseksi tarpeen tullen, ja annettiin vihjeitä hyvistä ruoka- ja majoituspaikoista.

Michelin-oppaassa oli yksityiskohtaiset tiekartat ja lukuisia hyödyllisiä neuvoja matkan varrelle, muun muassa renkaan puhkeamis- ja vaihtamistilanteisiin. Vuodesta 1920 eteenpäin Guide Michelin tuli maksulliseksi – hinta oli seitsemän frangia. Vuonna 1926 alkoi uusi traditio, kun Michelin palkkasi ensimmäisen, sittemmin lähes myyttiseksi käsitteeksi kasvaneen ravintolatarkastajan ja gourmet-tason ravintolat merkittiin tähdellä. Nykyisin voimassa oleva tähtiluokittelu – yksi, kaksi ja kolme tähteä – otettiin käyttöön vuoden 1936 Guide Michelinissä.

Lisää Guide Michelinistä: <https://guide.michelin.com/fi/en/about-us>

Lisätietoja:

Lehdistön yhteyshenkilö, Michelin Nordic, Tukholma:

Lotta Wrangle, puh.: +46 72 250 07 40, S-posti: lotta.wrangle@michelin.com

Michelin on johtava rengasvalmistaja, joka on omistautunut ihmisten ja tavaroiden liikkuvuuden edistämiseen kestävän kehityksen mukaisesti. Michelin valmistaa ja myy renkaita kaiken tyyppiin ajoneuvoihin ja tarjoaa innovatiivisia sekä digitaalisia sovelluksia ajoneuvokalustojen hallintaan ja matkailuun. Lisäksi Michelin julkaisee matkaoppaita, hotelli- ja ravintolaoppaita sekä kaupunki- ja tiekarttoja sekä on-line että painettuina versioina. Yhtymän pääkonttori sijaitsee Clermont-Ferrandissa Ranskassa ja sillä on paikallinen organisaatio 170 maassa; henkilöstön määrä on yli 125 000. 67 rengastuotantolaitoksessaan Michelin valmisti vuonna 2018 yhteensä 190 miljoonaa rengasta. Tutkimuksesta ja tuotekehityksestä vastaa teknologiakeskus, jonka yksiköt sijaitsevat Euroopassa, Pohjois-Amerikassa ja Aasiassa. (www.michelin.com, www.michelin.fi)

