

## PRESSMEDDELANDE

Stockholm, 6 februari 2020

### Se Nordens Michelin-stjärnor 2020 direkt på Stureplan

**Den 17 februari offentliggörs vilka restauranger som fått Michelinstjärnor i årets utgåva av den nordiska Michelin-guiden: *Michelin Guide Nordic Countries 2020*. Utdelningen går av stapeln i norska Trondheim i Norge. I Sverige kan ceremonin följas via Live Stream på storbildsskärmen vid Stureplan i centrala Stockholm.**

För första gången anordnas ett offentligt evenemang med en öppen inbjudan att följa den sjunde upplagan av den nordiska Michelin-guiden i Trondheims konserthus, Olavshallen. Eventet äger rum på Stureplan och direktsändningen på storbildsskärmen pågår mellan klockan 17.00 -18.30. Restaurang Sturehof med placering mitt på Stureplan håller sin bar och uteservering öppen för gäster som vill följa livesändningen.

- Vi hoppas få se många gäster på vårt evenemang och tillsammans dela vår passion för mat och upplevelser samt fira de nya stjärnmärkta restaurangerna, säger Lotta Wrangle, presschef på Michelin i Norden.

Före premiären av årets nordiska utgåva har Sverige 22 stjärnor. Frantzén i Stockholm har tre. Fäviken Magasinet i Järpen, Vollmers i Malmö, Daniel Berlin i Skåne Tranås, Gastrologik och Oaxen Krog i Stockholm har två stjärnor vardera. I Göteborg har Bhoga, Koka, SK Mat & Människor, Thörnströms Kök, 28+ och Upper House en stjärna. PM & Vänner, Växjö och Malmös Bloom in the Park och SAV en stjärna. I Stockholm har Agrikultur, Aloë, Ekstedt, Mathias Dahlgren-Matbaren, Operakällaren, Sushi Sho och Volt en stjärna vardera.

Traditionen inleddes 1900 när bröderna André och Édouard Michelin, i ett försök att få de nyblivna franska bilförarna att uppleva landsbygden och livet bakom ratten, introducerade sin guidebok med information och tips var bilister kunde äta, sova och få hjälp med sin bil om de stötte på problem.

Guiden innehöll kartor, bensinstationer, råd om däckbyten och en lista över bra ställen att bo och äta på under resan. I två decennier delades guiden ut gratis till bilister i Frankrike. Det var först 1920 som den började säljas för sju franc. 1926 delades de första stjärnorna ut till restauranger, då Michelin-bröderna anlätade den förste i en lång rad av mytomspunna restauranginspektörer.

Michelin-guidens historia: <https://guide.michelin.com/se/en/about-us>

#### **För mer information, vänligen kontakta**

Lotta Wrangle, Presschef Michelin Nordic, M: +46 72 250 07 40, E: [lotta.wrangle@michelin.com](mailto:lotta.wrangle@michelin.com)

Michelin är en av världens ledande däcktillverkare och syftar till att förbättra kundernas rörlighet genom att producera och distribuera de mest hållbara däcken, tjänsterna och lösningarna. Michelin erbjuder också digitala tjänster, vägkartor och guider för att förbättra din resa. Slutligen utvecklar Michelin högteknologiska material som används idag inom mobilitetsindustrin. Med huvudkontor i Clermont-Ferrand, Frankrike, är Michelin-gruppen representerad i 171 länder, har 114 000 anställda över hela världen och 70 tillverkningsanläggningar i 17 länder. 2017 producerade Michelin 190 miljoner däck ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

