

PRESSMEDDELANDE

Stockholm, 24 januari, 2020

80 Michelin-stjärnor skimrar över Norden

Den 17 februari samlas kockar och gourmander från hela Norden i Trondheim vid offentliggörandet av de nordiska Michelinstjärnorna i *Michelin Guide Nordic Countries 2020*. Det är den sjunde upplagan av den nordiska hotell- och restaurangguiden. När den släpps är det många svenska restauranger som hoppas de kan försvara sin stjärnstatus.

Sedan den första utgåvan av Michelins nordiska guide publicerades år 2014 har den lilla, röda hotell- och restaurangguiden vuxit avsevärt. Idag innehåller guiden, som finns i både bok- och onlineformat, över 260 restauranger i Sverige, Norge, Finland, Danmark, Färöarna och Island. Inte mindre än 64 av de nordiska restaurangerna har dessutom två eller tre stjärnor - totalt 80 stjärnor. Därtill får 34 restauranger hedersomnämmandet *Bib Gourmand-restauranger* och ytterligare drygt 150 restauranger har lyfts fram för sin matlagning med Michelins tallrikssymbol.

I den senaste utgåvan av guiden 2019, som nu kommer att ersättas av 2020-upplagan i februari, fick Stockholmsrestaurangen Frantzén behålla sina tre stjärnor och Gastrologik fick en andra stjärna.

Stjärnregn sedan 2014

När den nordiska Michelin-guiden startade hade den 39 stjärnrestauranger men ingen med tre stjärnor. Sedan dess har det gått uppåt. De nordiska länderna kan idag stoltsera med att ha tre trestjärniga restauranger, Frantzén i Stockholm, Geranium i Köpenhamn och Maaemo i Oslo. Dessutom har vi 10 tvåstjärniga och 51 enstjärniga restauranger på våra breddgrader.

Följer årets inspektörer i sina föregångares fotspår, kommer ännu fler stjärnor att falla på de bästa nordiska restaurangerna i Trondheims konserthus, Olavshallen, den 17 februari. Kockar, media och speciellt inbjudna gäster är på plats när Michelin-guidens högste ansvarige Gwendal Poullennec presenterar *Michelin Guide Nordic Countries 2020*.

– Michelins inspektörer fortsätter att hitta spännande nya restauranger och Norden erbjuder något unikt. Restaurangernas mångfald och ambitiösa utveckling gör de nordiska länderna till något speciellt för matälskare över hela världen. Inte nog med att kockarna fortsätter att utveckla sina tekniker och förmågor. De visar också sätt att minska matavfallet på samtidigt som de fokuserar på lokala ingredienser och en mer växtbaserad kost, säger Gwendal Poullennec.

Dagsläget i Sverige före premiären för 2020 års utgåva: Vi har 22 restauranger med stjärnor. Frantzén har tre stjärnor. Fäviken Magasinet i Järpen, Vollmers i Malmö, Daniel Berlin i Skåne Tranås, Gastrologik och Oaxen Krog i Stockholm har alla två stjärnor vardera.

I Göteborg har Bhoga, Koka, SK Mat & Människor, Thörnströms Kök, 28+ och Upper House en stjärna. I Växjö har PM & Vänner en stjärna. I Malmö har 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.

Slutligen finns det 14 svenska Bib Gourmand-restauranger som har tilldelats Michelins erkännande för en restaurang med god mat till ett bra pris.

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).



Trondheim valdes till värdstad

– Vi känner oss väldigt lyckligt lottade att Michelin valde Trondheim till värdstad för *Nordic Star Giving Event 2020* och till den första norska staden som någonsin varit värd för evenemanget. Från att ha varit en av de minst erkända och glest besökta regionerna i Norge, har Trondheim äntligen fått internationell uppmärksamhet. Satsningen på mat för att utveckla turismen har visat sig vara mycket givande. Om det inte vore för de skickliga kockarna, erfarna producenterna och lokala organisationerna som fokuserar på kunskap kring kvalitetsprodukter skulle det här inte vara möjligt. Genom kulinariska influencers inom hållbarhet såsom kocken Heidi Bjerkan vid restaurang Credo som har en Michelinstjärna (och var först med att vinna *Michelin Guide Nordic Sustainability Award 2019*), sätter Trondheim tonen för de andra nordiska länderna, säger Tanja Holmen, chef Visit Trondheim.

En generation av unga kockar som har arbetat på de bästa restaurangerna i Norge och i resten av världen har flyttat tillbaka till Trondheim under de senaste åren. De har öppnat sina egna matställen för att de vill laga sin mat med de lokala ingredienserna. De är hängivna, kreativa och otroligt begåvade och har på några år förändrat stadens restaurangscen. Detta är en stor anledning till att Trondheim nu har tagit positionen som Norges nya kulinariska huvudstad och *Home of Nordic Flavours*.

Trondheim har också nyligen erkänts som *European Region of Gastronomy 2022*, med primärt fokus på att stimulera kreativitet och gastronomisk innovation, utveckla hållbar turism, utbilda och rekrytera den yngre generationen och stödja lokala ekonomier.

Historien om Michelin-guiden

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

Michelins guide inkluderade vägkartor, bensinstationer längs vägarna, naturligtvis råd om däckbyten och en lista över bra ställen att bo och äta på resan. Under de kommande två decennierna delades Michelin-guiden ut gratis till bilister i Frankrike. Det var först 1920 som den första Michelin-guiden började säljas och kostade då sju franc. 1926 började guiden sin snart 100-åriga tradition med att dela ut stjärnor till restauranger, då Michelin-bröderna anlätade den första av en lång rad av sina mytomspunna restauranginspektörer.

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

För mer information, vänligen kontakta

Lotta Wrangle, Presschef Michelin Nordic, +46 72 250 07 40, 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).

