



PRESSEMELDING

MICHELIN GUIDE

Oslo 11 august, 2021

Michelinguiden 2021: Nordiske stjerne restauranter kunngjøres 13. september

I tillegg til utdeling av Michelin-stjernene, de grønne Michelin-stjernene og øvrige profesjonelle priser, vil showet også vise enestående innhold hvor nordiske kokker og råvarer står i sentrum. For første gang vil også utdelingen sendes på TV, produsert av Matkanalen. Skuespiller Line Verndal vil lede showet, og selve arrangementet finner sted i Stavanger konserthus.

Etter en svært utfordrende tid med pandemi og lukkede dører er Michelinguiden glade for å endelig kunngjøre at utdelingen av de nordiske Michelinstjernene for 2021 vil bli presentert 13. september. For første gang vil prisutdelingen bli direktesendt på TV, produsert av Matkanalen. Selve arrangementet finner sted i Stavanger konserthus, og blir sendt klokken 20.00, norsk tid. For å gi alle muligheten til å følge feiringen, vil showet også være tilgjengelig på VG, sosiale medier samt Michelinguidens egen YouTube-kanal.

– Når det nå endelig ser ut til å bli lysere for matindustrien, med kokker som omsider kan ønske sine matglade gjester velkommen tilbake til restaurantene, er vi glade for å invitere alle til å oppleve den nye årgangen av de nordiske Michelinguiden-stjernene i et eksepsjonelt TV-program. Våre inspektører har fulgt restaurantene tett, både når det gjelder tempo, seriøsitet og perfektjon. Stavanger blir det nordiske gastronomiske fyret for kvelden, og her vil vi bli presentert gastronomisk kompetanse, kreativitet, men også motstandskraften til et helt yrke, som aldri slutter å imponere oss, sier internasjonal direktør for Michelinguiden, Gwendal Poullennec.

TV-programmet vil presentere de nye restaurantene som mottar Michelin-stjerne, og markere de bærekraftige forpliktelsene til de nye Michelin Green Star-restaurantene som kunngjøres parallelt. Spesielle Michelin-utmerkelser vil fremheve den fremragende kunnskapen til unge talenter så vel som andre fagfolk som på sin måte er involvert i en gastronomisk opplevelse. Med spesielt fokus på nordiske råvarer vil også bredden og mangfoldet av lokale matscener hedres.

– Vi gleder oss veldig til å produsere og kringkaste årets kunngjøring av de nordiske stjernene. Interessen for Michelin-stjerne restauranter er stor, og tilsvarende er også den stadig økende matinteressen. Å være matkanal på vegne av hele Skandinavia forplikter oss til å følge dette med argusøyne for publikummet vårt, sier Øivind Lindøe, administrerende direktør i Matkanalen.

– Å være vert og partner for Michelinguiden er en flott anledning for både Stavanger og Rogaland til å markere det fantastiske kulinariske og gastronomiske potensialet vi har i regionen vår. Vi kan skille med utsøkte restauranter hvor noen av Norges beste kokker er representert, og en region fullspekket av deilige og ettertraktede råvarer. Gjennom Michelinguiden etablerer vi oss som en spennende destinasjon for kulinariske opplevelser. Vi gleder oss til seremonien - et arrangement



MICHELIN GUIDE

som gir nordisk gastronomi en velfortjent internasjonal oppmerksomhet, sier reiselivsdirektør Elisabeth Saupstad i Visit Region Stavanger.

– Vi er så stolte over at Michelin-guidens stjerneutdeling for de nordiske landene finner sted i Stavanger. Å være vertsby for denne seremonien er en flott mulighet for både byen og regionen, som en stor landbruks- og havbrukskommune, til å vise frem de fantastiske lokale råvarene, restaurantene, de talentfulle kokkene og restaurantpersonalet som vi har representert her i Stavanger-regionen. Vi gleder oss veldig til arrangementet, sier ordfører i Stavanger, Kari Nessa Nordtun.

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

Michelin, the leading mobility company, is dedicated to enhancing its clients' mobility, sustainably; designing and distributing the most suitable tires, services and solutions for its clients' needs; providing digital services, maps and guides to help enrich trips and travels and make them unique experiences; and developing high-technology materials that serve a variety of industries. Headquartered in Clermont-Ferrand, France, Michelin is present in 170 countries, has 123,600 employees and operates 71 tire production facilities which together produced around 170 million tires in 2020. (www.michelin.com)

www.michelin.com

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)