



LEHDISTÖTIEDOTE

MICHELIN GUIDE

Helsinki-12. kesäkuuta 2023

Uudet Michelin-tähdet loistavat kirkkaina Pohjoismaiden yllä MICHELIN Guide Nordic Countries -oppaan vuoden 2023 valikoimassa

- **Kaksi ravintolaa sai hiljattain kaksi Michelin-tähteä, joista toinen menee suoraan oppaaseen tällä tunnustuksella**
- **14 uutta yhden Michelin-tähden ravintolaa**
- **Seitsemän uutta Michelinin Vihreän Tähdessä (Green Star) -tunnustusta myönnetään kestävästä kehityksestä edustaville ravintoloille**
- **42 ravintolaa on lisätty valikoimaan, jossa on nyt yhteensä peräti 271 ravintolaa**

Tänään Michelin esitteli uuden MICHELIN Guide Nordic Countries 2023 -oppaan ravintolavalikoimansa ensimmäistä kertaa Suomessa järjestetyssä tilaisuudessa. Tapahtumapaikkana oli Turku, joka on Suomen vanhin kaupunki.

Michelin-oppaan tarkastajat ovat matkustaneet jälleen kuluneen vuoden aikana kaikissa viidessä maassa, jotka ovat mukana Michelin-oppaan pohjoismaisessa versiossa: Tanska, Suomi, Islanti, Norja ja Ruotsi.

Vuoden 2023 painoksessa on mukana yhteensä 271 ravintolaa, joista 81:lle on myönnetty tähtiä, 34:lle Bib Gourmand -tunnustus ja 38:lle Vihreä Tähti tunnustuksena erinomaisesta sitoutumisesta kestäväan ravintolatoimintaan.

Michelin Guiden kansainvälinen johtaja Gwendal Poullennec kertoo: "Tällä mielenkiintoisella alueella on ollut jälleen kerran huippuvuosi. Eri pohjoismaiden korkeatasoiset keittiöt, keittiömestareiden nerokkuus ja kunnianhimo, ravintolasuunnittelijoiden luovuus sekä henkilökunnan ammattitaito ja innostus kaikilla tasoilla tekevät alueesta yhden maailman vaikutusvaltaisimmista".

Kaksi uutta ravintolaa palkittiin kahdella Michelin-tähdellä:

Koan on ihastuttava ravintola Kööpenhaminassa, jota pitää korealaisesta taustastaan tunnettu keittiömestari Kristian Baumann. Hänen herkullisissa ja luovissa ruokalajeissaan voi aistia hienovaraisia korealaisia vaikutteita, ja jokainen lautasella oleva elementti on tarkkaan harkittu. Michelin-tarkastajat eivät epäröineet ottaa tätä ravintolaa suoraan kahdella tähdellä oppaan valikoimaan.

Toinen uusi kahden tähden ravintola on **AIRA** Tukholmassa. Tässä ihastuttavassa paikassa veden äärellä on hienostuneisuutta joka käänneessä. Todella kauniit ruokalajit, olipa kyseessä sitten kampasimpukoita sisältävä quenelle tai hiilloksella grillattu viiriäinen, koostuvat ikimuistoisista yhdistelmistä ja erinomaisista raaka-aineista.



MICHELIN GUIDE

Näiden kahden lisäyksen myötä MICHELIN Guide Nordic Countries suosittelee nyt 14 kahden Michelin-tähden ravintolaa, jotka ovat reitiltä poikkeamisen arvoisia. Kolmen tähden tasolla kaikki neljä ravintolaa, jotka ovat saaneet tämän tunnustuksen aikaisemmin, ovat säilyttäneet tähtensä, mikä korostaa niiden ruoanlaiton erittäin korkeaa laatua ja johdonmukaisuutta.

14 ravintolaa sai äskettäin yhden Michelin-tähden:

Norjalla on syytä juhlaan, sillä tänä vuonna Norja sai kuusi uutta yhden Michelin-tähden ravintolaa. Viisi näistä ravintoloista sijaitsee Oslossa: erittäin elegantti **Å L'aise** käyttää norjalaisia tuotteita upeiden ranskalaisten ruokien valmistamiseen. Tyylikäs **Mon Oncle** tarjoaa klassista, taidokkaasti valmistettua ranskalaista ruokaa. Entisessä tallirakennuksessa sijaitsevassa ihanassa **Stallen**issa on yllätysmenu, joka käsittää tuotteita omasta puutarhasta. **Sabi Omakase Oslo** on Stavangerissa sijaitsevan alkuperäisravintolan sisar, ja sen tiskillä on vain 12 istumapaikkaa. Ravintolan keittiö tarjoilee perinteistä sushitaidetta. **SAVAGE** puolestaan sijaitsee hotellin sisätiloissa ja sen ruokalistalla yhdistellään makuja eri puolilta maailmaa. Oslon ulkopuolella Stavangerissa sijaitseva **K2** on viehättävä ja persoonallisesti johdettu ravintola, jossa keskitytään paikallisiin huipputuotteisiin.

Tanskassa on viisi uutta yhden tähden ravintolaa: Lønstrupissa sijaitseva **Villa Vest** tarjoaa sekä vaikuttavia näkymiä kallion reunalta että upeita ruokalajeja. Odensessa sijaitsevaa **ARO**a voi olla vaikea löytää kylttien puutteen vuoksi, mutta vaiva on kaiken arvoinen, sillä kyseessä on erittäin sympaattinen ja vaatimaton ravintola. **Domæne** Herningissä todistaa, että oikeiden ihmisten avulla voit avata menestyksekkään ravintolan missä tahansa. Ravintola on kuin suuri puusta tehty iglu, ja sen luonnonläheisyys korostaa luovuutta. **Tri** on toinen ikimuistoinen ravintola, joka on puusta ja lasista tehty rakennus Aggerin rannikkokaupungissa. Ravintolan jokaisen ruokalajin taustalla on tarina. Me|Mu Vejlenissä on muuttanut nimeään ja konseptiaan. Nyt ravintola tunnetaan nimellä **Grand Royal**, ja rennon ilmeen lisäksi sen ruokalista on muuttunut tarjoten yhä edelleen vieraille korkeatasoisia ruokailuelämyksiä.

Suomessa yhden Michelin-tähden sai erittäin tyylikäs **VÅR**, joka toimii Porvoossa entiseen suklaatehtaaseen kunnostetuissa tiloissa. Keittiömestarin läheinen suhde maanviljelijöihin, kalastajiin, metsästäjiin ja tuottajiin näkyy kauniisti valmistetuissa ruokalajeissa.

Sininen laguuni Grindavíkissä, Islannissa, saattaa olla yksi maan suurimmista nähtävyyksistä, mutta nyt myös sen ravintola **Moss** on merkitty kartalle yhdellä Michelin-tähdellään niille, jotka etsivät ikimuistoista kokemusta.

Signum sijaitsee Ruotsissa ihastuttavalla paikalla Landvettersjön-järven rannalla Mölnlyckessä, ja sen keittiön annokset ovat erittäin syvällisiä ja hienostuneita.

Näiden uusien lisäysten ja tähtiensä säilyttäneiden ravintoloiden myötä oppaassa on nyt peräti 63 yhden Michelin-tähden ravintolaa (18 Norjassa, 21 Tanskassa, 6 Suomessa, 3 Islannissa ja 15 Ruotsissa).

Seitsemän ravintolaa on saanut Michelinin Vihreän Tähden tunnustuksena kestävästä ravintolatoiminnasta.



MICHELIN GUIDE

Gwendal jatkaa: "Kestävän kehityksen käytännöissä pohjoismaiset ravintolat ovat todellisia edelläkävijöitä ja ehtymättömiä inspiraation lähteitä. Niin monet pohjoismaiset ravintolat osoittavat sellaista sitoutumista, asiantuntemusta ja luotettavuutta, joka voi toimia esimerkkinä kaikille ja osoittaa, mitä ruokailutottumuksissa voidaan saavuttaa tulevaisuudessa".

Seitsemälle ravintolalle on myönnetty Michelinin Vihreä Tähti tunnustuksena niiden sitoutumisesta kestävämpään toimintatapaan, mikä nostaa Vihreän Tähten saaneiden ravintoloiden kokonaismäärän Pohjoismaissa peräti 39:ään. Uudet Michelinin Vihreän Tähten saaneet ravintolat ovat:

Bistro Lupa, Kööpenhamina, Tanska

Kadeau Copenhagen, Tanska

Kadeau Bornholm, Tanska

NOVEL, Aarhus, Tanska

K2 Stavanger, Norja

JORD, Linköping, Ruotsi

VÄR, Porvoo, Suomi.

Erikoispalkinnot

Michelin-oppaan erikoispalkinnot ovat tunnustus Michelinin suosittelemissa ravintoloissa työskenteleville lahjakkaille ammattilaisille, jotka nostavat gastronomisen kokemuksen uudelle tasolle. He osoittavat, miten monipuolista ja jännittävää on työskennellä hotelli- ja ravintola-alalla.

Nuorille keittiömestareille jaettavan **Michelin Young Chef**-tunnustuspalkinnon saa tänä vuonna helsinkiläisessä ravintola Demossa työskentelevä **Jalmari Kunnas**. Jalmari palasi tähän ikoniseen ravintolaan vuonna 2021 sen jälkeen, kun hän oli laajentanut näköpiiriään muissa keittiöissä. Keittiömestariksi hän on suhteellisen nuori, ja siitä huolimatta hän varmistaa sen, että ravintola säilytti Michelin-tähtensä myös tänä vuonna.

MICHELIN Service Award -tunnustuspalkinnon voitti **Mia Kondrup**, joka johtaa asiakaspalvelua Oslossa sijaitsevassa À L'aise-ravintolassa (joka sai tänä vuonna yhden Michelin-tähten). Tarkastajat olivat erityisen vaikuttuneita tarjoilutiimin intohimosta: siitä, miten he heijastavat Mian omaa innostusta ja miten kaikki työskentelevät niin hyvin yhdessä parantaakseen ruokailijoiden kokemusta.

Emma Ziemann ruotsalaisesta ÄNG-ravintolasta (yksi Michelin-tähti) sai vastaanottaa **MICHELIN Sommelier Award** -palkinnon. Emman rento käytös saa kaikki asiakkaat viihtymään, ja hänen viiniyhdistelmänsä vaihtelevat Jura-viineistä paikallisiin omenajääviineihin. Lienee kaikille selvää, että Emma on ylpeä vaikuttavasta viinikellarista, josta hän otti vastuun hieman yli vuosi sitten.

Uusien tähtien ja erikoispalkintojen lisäksi MICHELIN Guide -tarkastajat ovat myöntäneet seitsemälle ravintolalle Bib Gourmand -tunnustuksen hyvästä ruoasta kohtuulliseen hintaan (kaksi Tanskassa, neljä Ruotsissa ja yksi Suomessa), mikä nostaa tämän tunnuskategorian kokonaismääräksi 34. Uudet Bib-ravintolat ovat monipuolisia ja vaihtelevia. Näihin ravintoloihin kuuluvat muun muassa Juju, nykyaikainen korealainen ravintola



MICHELIN GUIDE

Kööpenhaminassa, ja Triton, lähiöravintola Tukholmassa. Ravintoloissa hinnan ja laadun suhde kohtaavat ruokalistassa erinomaisesti.

MICHELIN Guide Nordic Countries 2023 on nähtävillä MICHELIN Guide -verkkosivustolla <https://guide.MICHELIN.com> sekä MICHELIN Guide -sovelluksessa, joka on saatavana ilmaiseksi iOS- ja Android-käyttöjärjestelmiin. Sovelluksen avulla käyttäjät voivat tutkia ravintoloita niiden sijaintien, keittiötyyppien tai lisäominaisuuksien avulla.

Pohjoismainen ravintolavalikoima on osa MICHELIN Guide -hotellivalikoimaa, joka tarjoaa ainutlaatuisia ja jännittäviä majoituspaikkoja Pohjoismaissa ja kaikkialla maailmassa.

Jokainen oppaan hotelli on valittu ainutlaatuisen tyylin, palvelun ja persoonallisuuden perusteella. Tarjolla on vaihtoehtoja jokaisen budjetille, ja kaikkiin hotelleihin voi tehdä varauksen suoraan MICHELIN Guiden verkkosivuilta ja sovelluksesta. Pohjoismaiden valikoima käsittää alueen upeimpia hotelleja. Esimerkkeinä näistä ovat kestävän kehityksen pioneirit, kuten Norjan Walaker, Plus-valikoimamme, kuten Tukholman Ett Hem ja Kööpenhaminan Hotel Sanders. Lisäksi valikoimassa on moderneja arkkitehtonisia ihmeitä, kuten ION Adventure ja UMI Hotel Islannissa, sekä kaukaisia kohteita, jotka tarjoavat eturivin paikkoja revontulien katseluun, kuten Arctic Treehouse Hotel Suomessa.

MICHELIN Guide on gastronomian mittapuu. Nyt se asettaa uuden standardin hotelleille. Käy MICHELIN Guide -sivustolla tai lataa ilmainen sovellus iOS- ja Android-käyttöjärjestelmille, niin voit tutustua kaikkiin valikoiman ravintoloihin ja varata unohtumattoman hotellin.

MICHELIN Guide Nordic Countries 2023 lyhyesti:

271 suositusravintolaa, joista:

4 kolmen tähden ravintolaa

14 kahden tähden ravintolaa (2 uutta)

63 yhden tähden ravintolaa (14 uutta)

39 MICHELIN Green Star -ravintolaa (7 uutta)

34 Bib Gourmand -ravintolaa (7 uutta)



MICHELIN GUIDE

Tietoja Michelinistä

Michelinin tavoitteena on parantaa asiakkaidensa liikkuvuutta kestäväällä tavalla. Johtavana liikennealan yrityksenä Michelin kehittää, valmistaa ja toimittaa renkaita, jotka on räätälöity täsmällisesti tarpeiden ja käyttötarkoitusten mukaan, sekä tarjoaa palveluja ja ratkaisuja kuljetustehokkuuden parantamiseksi. Lisäksi Michelin tarjoaa asiakkailleen mahdollisuuden nauttia ainutlaatuisista matkailuelämyksistä.

Michelinin huipputeknisiä materiaaleja käytetään monilla teollisuudenaloilla. Michelinin pääkonttori sijaitsee Clermont-Ferrandissa, Ranskassa, ja yritys toimii 175 maassa. Michelin työllistää maailmanlaajuisesti 132 200 henkilöä ja sillä on 67 rengastehdasta, jotka valmistelevat yhteensä noin 200 miljoonaa rengasta vuonna 2022 (www.michelin.com).

YHTEYSTIEDOT

Zoe Axdorph

Press Officer Nordics & UK

+46 (0) 79 142 71 23

zoe.axdorph@michelin.com



@MichelinPress

Ringvägen 100, 118 60 Stockholm, Sweden