



PRESSEMELDING

MICHELIN GUIDE

Oslo – 12.06.2023

Nye MICHELIN-stjerner skinner klart over Norden i 2023-utvalget i MICHELIN-guiden

- **To restauranter får to MICHELIN-stjerner, hvorav den ene går rett inn i guiden med denne utmerkelsen**
- **14 restauranter tildelt én MICHELIN-stjerne**
- **7 nye MICHELIN Green Stars tildeles bærekraftige rollemodellrestauranter**
- **Det er lagt til 42 nye restauranter i utvalget, som nå omfatter totalt 271 etablissementer**

I dag avslørte MICHELIN sitt nye utvalg av restauranter for MICHELIN Guide for Norden 2023 under et arrangement som for første gang ble avholdt i Finland, i Åbo – landets eldste by.

MICHELIN-guidens inspektører har brukt enda et år på å reise i de fem landene som dekkes i den nordiske utgaven av MICHELIN-guiden: Danmark, Finland, Island, Norge og Sverige.

2023-utgaven anbefaler totalt 271 restauranter, hvorav 81 har fått stjerner, 34 er tildelt en Bib Gourmand og 38 er anerkjent med MICHELIN Green Star for sitt engasjement for bærekraftig gastronomi.

Gwendal Poullennec, internasjonal direktør for MICHELIN-guiden sa: «Det har vært enda et bra år for denne spennende regionen. Den høye standarden vi finner på restauranter over hele Norden, oppfinnsomheten og ambisjonen hos kokkene, kreativiteten til restaurantdesignerne og evnen og entusiasmen til de ansatte på alle nivåer gjør Norden til et av verdens mest innflytelsesrike områder».

To restauranter tildelt to MICHELIN-stjerner:

På den svært sjarmerende restauranten Koan i København viser den koreanskfødte eier og kokk Kristian Baumanns utsøkte og kreative retter med subtile, koreanske innflytelser. Hvert element på tallerkenen har et formål. MICHELIN-guidens inspektører nølte ikke med å plassere denne restauranten rett inn i Guiden og gi den to stjerner.

Den andre nye to-stjerners restauranten er **AIRA** i Stockholm. Det er raffinement over hele linjen på dette nydelige stedet i vannkanten. De virkelig vakre rettene, enten det er quenelle med kamskjell eller kullgrillet vaktel, er satt sammen av minneverdige kombinasjoner og suverene ingredienser.

Med disse to nykommerne anbefaler MICHELIN Guide Nordic Countries 14 to-stjerners restauranter – verdt en omvei. På tre-stjernersnivået har alle de fire restaurantene som innehar denne prisen beholdt sin status, noe som fremhever den svært høye kvaliteten og påliteligheten i deres kjøkken.



MICHELIN GUIDE

14 restauranter får én MICHELIN-stjerne:

Norge har mye å feire med 6 nye én-stjerners MICHELIN-restauranter i år. Fem av disse restaurantene ligger i Oslo: Den svært elegante **À L'aise** bruker norske råvarer til å lage overdådige franske retter. Klassisk fransk mat tilberedt med håndverkspreg er også å finne på den smarte **Mon Oncle**. Sjarmerende **Stallen**, som ligger i en gammel stallbygning, appellerer med en overraskelsesmeny med produkter fra hagen. **Sabi Omakase Oslo** er søsteren til originalen i Stavanger, der det kun er 12 plasser ved disken og man kan se tradisjonelle sushi-kunstverk trylles frem, mens **SAVAGE** ligger inne på et hotell med en meny som blander smaker fra hele verden. **K2** i Stavanger er en sjarmerende og personlig drevet restaurant med fokus på råvarer fra nærområdet.

Danmark har fått fem nye én-stjerners MICHELIN-restauranter: **Villa Vest** i Lønstrup byr både på fantastisk utsikt fra klippene og på fantastiske retter. Mangel på skilting kan gjøre **ARO** i Odense vanskelig å finne, men innsatsen lønner seg, for dette er en veldig hyggelig og upretensiøs restaurant. **Domæne** i Herning beviser at med de rette menneskene kan du åpne en suksessrik restaurant hvor som helst. Restauranten ser ut som en stor tre-iglo og tilfører kreativitet til sin tilbake-til-naturen-tilnærming. **Tri** er en annen minneverdig setting, i dette tilfellet en tre- og glass-struktur i kystbyen Agger, der det ligger en historie bak hver rett. Med en endring i menykonseptet og et mer avslappet utseende enn sin tidligere inkarnasjon **Me|Mu**, gir **Grand Royal** i Vejle fortsatt gjestene sine den samme høye matstandarden.

En MICHELIN-stjerne i Porvoo i Finland der en restaurert villa som en gang var en sjokoladefabrikk, nå huser den svært elegante **VÅR**. Kokkens nære forhold til bønder, fiskere, jegere og produsenter fremgår tydelig av de vakkert utformede rettene.

Blue Lagoon i Grindavík på Island er gjerne en av landets største attraksjoner, men nå er også restauranten **Moss** på kartet med en MICHELIN-stjerne for de som ønsker en minneverdig opplevelse.

I Sverige ligger **Signum** ved bredden av Landvettersjön i Mölnlycke, hvor kjøkkenet byr på sofistikerte retter med dybde.

Med disse nye tilskuddene i tillegg til de restaurantene som beholder utmerkelsene sine, anbefales nå hele 63 virksomheter med én MICHELIN-stjerne i regionen (18 i Norge, 21 i Danmark, 6 i Finland, 3 på Island og 15 i Sverige).

Syv restauranter får sitt engasjement for bærekraft belønnet med en MICHELIN Green Star.

Gwendal la til: «Når det gjelder bærekraftspraksis, er restauranter i de nordiske landene sanne ledere og en uuttømmelig kilde til inspirasjon. Så mange restauranter i denne regionen har et nivå av engasjement, ekspertise og integritet som bør fungere som et eksempel for alle, og som viser hva som kan oppnås når det gjelder matvaner i fremtiden.»



MICHELIN GUIDE

Som følge av dette har syv restauranter blitt tildelt en MICHELIN Green Star for sitt engasjement for et mer bærekraftig etos, noe som bringer det totale antallet MICHELIN Green Stars i de nordiske landene til imponerende 39. De nye MICHELIN Green Stars går til:

Bistro Lupa, København, Danmark

Kadeau Copenhagen, Danmark

Kadeau Bornholm, Danmark

NOVEL, Aarhus, Danmark

K2 Stavanger, Norge

JORD, Linköping, Sverige

VÅR, Porvoo, Finland.

Michelin spesialpriser

Med Special Awards setter MICHELIN-guiden spotlighten på talentfulle fagfolk i MICHELIN-anbefalte restauranter som løfter den gastronomiske opplevelsen til et høyere nivå. På den måten viser de hvor variert og spennende serveringsbransjen er å jobbe i.

I år går **Michelin Young Chef Award** til **Jalmari Kunnas**, fra Restaurant Demo i Helsingfors. Jalmari vendte tilbake til denne ikoniske restauranten i 2021, etter en periode hvor han utvidet sin horisont i andre kjøkken. I relativt ung alder forvalter han kjøkkenet og sikret også at restauranten beholdt sin MICHELIN-stjerne i årets utvalg.

Vinneren av **MICHELIN Service Award** er **Mia Kondrup**, daglig leder på restaurant À L'aise i Oslo (som ble tildelt en MICHELIN-stjerne i år). Inspektørene var spesielt imponert over serviceteamets lidenskap, hvordan de reflekterer Mias egen entusiasme, og hvordan alle arbeider så godt sammen for å forbedre gjestenes opplevelse.

Emma Ziemann fra restaurant ÄNG (én MICHELIN-stjerne) i Sverige vinner **MICHELIN Sommelier Award**. Emmas avslappede tilnærming smitter over på kundene, og vinparingen hennes spenner fra Jura-vin til lokal epleisvin. Den stoltheten hun har i den imponerende kjelleren – som hun overtok ansvaret for for drøyt et år siden – er tydelig for alle.

I tillegg til de nye stjernene and spesialprisene har MICHELIN Guide-inspektørene tildelt syv restauranter en Bib Gourmand for god mat til moderate priser (2 i Danmark, 4 i Sverige og 1 i Finland), slik at det nå er totalt 34. De nye «Bib-ene» er varierte og mangfoldige, og inkluderer juju, en moderne koreansk restaurant i København og Triton, en nabolagsrestaurant i Stockholm med en god set-meny.

Det komplette utvalget av MICHELIN Guide Nordic Countries 2023 vil være tilgjengelig på MICHELIN Guides nettsted <https://guide.MICHELIN.com> og i MICHELIN Guide-appen, som er tilgjengelig gratis på iOS og Android, der brukere kan undersøke restauranter via geografisk sted, kjøkkentyper eller tilleggskvaliteter.

Restaurantutvalget i Nordics slutter seg til MICHELIN Guide-utvalget av hoteller, med de mest unike og spennende stedene å overnatte i Norden og over hele verden.



MICHELIN GUIDE

Alle hotellene i guiden er valgt på grunn av sin ekstraordinære stil, service og personlighet – med alternativer for ethvert budsjett – og alle hotellene kan bestilles direkte via MICHELIN Guides nettsted og i appen. Utvalget for Norden inneholder regionens mest spektakulære hoteller, inkludert bærekraftspionerer som Walaker i Norge, Ett Hem i Stockholm og Hotel Sanders i København fra vår «Plus»-kolleksjon, moderne arkitektoniske mirakel som ION Adventure og UMI Hotel på Island, og fjerntliggende destinasjoner som gir nordlysopplevelser fra første rad, som Arctic Treehouse Hotel i Finland.

MICHELIN-guiden er en målestokk innen gastronomi. Nå setter den en ny standard for hoteller. Besøk MICHELIN Guide-nettstedet eller last ned den gratis appen for iOS og Android for å se alle restaurantene i utvalget eller bestille et uforglemmelig hotellopphold.

En oversikt over restaurantutvalget i MICHELIN Guide Nordic Countries 2023:

271 anbefalte restauranter, hvorav:

4 MICHELIN tre-stjerners restauranter

14 MICHELIN to-stjerners restauranter (2 nye)

63 MICHELIN én-stjernes restauranter (14 nye)

39 MICHELIN Green Star-restauranter (7 nye)

34 MICHELIN Bib Gourmand-restauranter (7 nye)



MICHELIN GUIDE

Om Michelin

Michelin har som mål å forbedre kundenes mobilitet på en bærekraftig måte. Som et ledende mobilitetselskap utvikler, produserer og selger Michelin dekk som er nøyaktig tilpasset dine behov og formål, samt tjenester og løsninger for å forbedre transporteffektiviteten. Med ytterligere tilbud gir Michelin kundene en unik reiseopplevelse. Michelins høyteknologiske materialer brukes i mange ulike bransjer. Selskapet har hovedkontor i Clermont-Ferrand i Frankrike og er i 175 land. Michelin har 132 200 ansatte over hele verden og driver 67 fabrikker for dekkproduksjon, som sammen produserte rundt 200 millioner dekk i 2022. (www.michelin.com)

KONTAKT

Zoe Axdorph

Press Officer Nordics & UK

+46 (0) 79 142 71 23
zoe.axdorph@michelin.com

Liv Nyfløt

PR-rådgiver Norge

+47 (0) 952 48896
liv@slaeger.com

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

Ringvägen 100, 118 60 Stockholm, Sweden