



PRESSEMEDDELELSE

MICHELIN GUIDE

KØBENHAVN, 12. juni 2023

Nye MICHELIN-stjerner skinner klart over Norden i 2023-udgaven af den nordiske Michelin-guide

- **To restauranter får to MICHELIN-stjerner, hvoraf Koan i København går direkte ind i guiden med denne udmærkelse**
- **14 restauranter får én MICHELIN-stjerne**
- **7 nye grønne MICHELIN-stjerner tildeles restauranter, der er bæredygtige rollemodeller**
- **Der tilføjes 42 restauranter, så den nordiske guide i dag rummer 271 restauranter i alt**

I dag afslørede MICHELIN sit valg af restauranter til MICHELIN Guide Nordic Countries 2023 under et arrangement, der blev afholdt for første gang i Finland i Turku – landets ældste by.

MICHELIN Guide-inspektørerne har brugt endnu et år på at rejse gennem de fem lande, der udgør den nordiske udgave af MICHELIN Guide: Danmark, Finland, Island, Norge og Sverige.

I alt anbefaler 2023-udgaven 271 restauranter, hvoraf 81 har stjerner, 34 har fået tildelt en Bib Gourmand og 38 ser deres enestående engagement i bæredygtighed anerkendt med en grøn MICHELIN-stjerne.

Gwendal Poullennec, International Director for Guides MICHELIN, sagde: "Det har været endnu et rekordår for denne spændende region. Den høje køkkenstandard, der findes i alle landene, kokkenes opfindsomhed og ambitioner, restaurantdesignernes kreativitet og medarbejdernes evner og entusiasme på alle niveauer gør det til et af verdens mest indflydelsesrige områder".

To restauranter får to MICHELIN-stjerner:

Hos den meget charmerende **Koan** i København viser den koreanskfødte kok og ejer Kristian Baumanns udsøgte, kreative retter en diskret koreansk indflydelse, og der er et formål med hvert eneste element på tallerkenen. MICHELIN Guide-inspektørerne tøvede ikke med at føre denne restaurant direkte ind i Guiden med to stjerner.

Den anden nye tostjernede restaurant er **AIRA** i Stockholm, Sverige. Der er raffinement i alle mundfulde på dette herlige sted ved vandet. De virkelig smukke retter, uanset om det er quenelle med kammuslinger eller kulgrillet vagtel, består af uforglemmelige kombinationer og udsøgte ingredienser.

Med disse to tilføjelser anbefaler MICHELIN Guide Nordic Countries 14 tostjernede MICHELIN-restauranter – der er en omvej værd. Alle fire trestjernede restauranter har bevaret deres status, og har understreget den meget høje kvalitet og konsekvens i deres madlavning.



MICHELIN GUIDE

14 restauranter får én MICHELIN-stjerne:

Norge har meget at fejre med 6 restauranter, der hver har modtaget én MICHELIN-stjerne. Fem af disse restauranter ligger i Oslo: Den meget elegante **À L'aise** bruger norske råvarer til at skabe overdådige franske retter. Det klassiske gallske køkken, tilberedt med lige så dygtigt håndværk, finder man også på den indbydende **Mon Oncle**. En overraskende menu med råvarer fra egen have er omdrejningspunktet i den tiltalende **Stallen**, der som navnet siger, ligger i en tidligere stald. **Sabi Omakase Oslo** er søster til originalen i Stavanger, hvor disken kun har plads til 10 personer, og de traditionelle sushi-færdigheder vises frem, mens **SAVAGE** ligger i et hotel med en menu, der blander smagsvarianter fra hele verden. Uden for Oslo er **K2** i Stavanger en hyggelig og personligt drevet restaurant med fokus på råvarer fra lokalområdet.

I Danmark er der 5 nye etstjernede restauranter: **Villa Vest** i Lønstrup byder både på betagende udsigt med beliggenheden direkte til stranden og med overdådige retter. Mangel på skilte kan gøre det svært at finde **ARO** i Odense, men indsatsen er umagen værd, fordi det er en vellidt og beskeden restaurant. **Domæne** i Herning beviser, at man med de rette mennesker kan åbne en succesfuld restaurant hvor som helst. Restauranten ligner en stor iglo i træ og tilføjer kreativitet til sin tilbage-til-naturen-tilgang. **Tri** er endnu en mindeværdig kulisser, i dette tilfælde en træ- og glasstruktur i kystbyen Agger, hvor der er en historie bag hver ret. Med en ændring af menukonceptet og et mere afslappet udtryk end den tidligere inkarnation som Me|Mu giver **Grand Royal** i Vejle stadig sine gæster den samme høje madlavningsstandard.

En MICHELIN-stjerne i Finland, hvor en restaureret villa i Porvoo, der engang var en chokoladefabrik, nu er vært for den meget elegante **VÅR**. Kokkens tætte relation til bønder, fiskere, jægere og producenter ses tydeligt i de smukt udformede retter.

På Island er Den Blå Lagune i Grindavík måske en af landets største attraktioner, men nu er restauranten **Moss** også på landkortet med en MICHELIN-stjerne til dem, der ønsker en mindeværdig oplevelse.

I Sverige ligger **Signum** et dejligt sted ved Landvettersøen i Mölnlycke, mens køkkenet leverer retter, der er fulde af dybde og raffinement.

Med disse nye tilføjelser, sammen med de restauranter, der beholder deres udmærkelser, anbefales der nu ikke mindre end 63 restauranter med en MICHELIN-stjerne (18 i Norge, 21 i Danmark, 6 i Finland, 3 på Island og 15 i Sverige).

Syv restauranter ser deres engagement i bæredygtighed belønnet med en grøn MICHELIN-stjerne.

Gwendal tilføjede "Når det drejer sig om praktiseret bæredygtighed, er restauranter i de nordiske lande helt i top og en udtømmelig inspirationskilde. Så mange restauranter i denne region udviser et niveau af engagement, ekspertise og integritet, der kun kan fungere som et eksempel for alle, og de viser, hvad der kan opnås med hensyn til spisevaner i fremtiden".



MICHELIN GUIDE

Som følge heraf har syv restauranter fået tildelt en grøn MICHELIN-stjerne for deres engagement i en mere bæredygtig etos, hvilket bringer det samlede antal grønne MICHELIN-stjerner i de nordiske lande op på imponerende 39. De nye grønne MICHELIN-stjerner går til:

Bistro Lupa, København, Danmark

Kadeau Copenhagen, København, Danmark

Kadeau Bornholm, Aakirkeby, Danmark

NOVEL, Aarhus, Danmark

K2 Stavanger, Norge

JORD, Linköping, Sverige

VÅR, Porvoo, Finland.

Michelin Special Awards

Med sine Special Awards sætter MICHELIN Guide fokus på talentfulde fagfolk i MICHELIN-anbefalede restauranter, der hæver den gastronomiske oplevelse til et højere niveau. På den måde demonstrerer de, hvor varieret og spændende hotel- og restaurationsbranchen er at arbejde i.

I år går **Michelin Young Chef Award** til **Jalmari Kunnas**, fra Restaurant Demo i Helsinki. Jalmari vendte tilbage til denne ikoniske restaurant i 2021 efter at have brugt en periode på at udvide sin horisont i andre køkkener. I en relativt ung alder leder han køkkenet, og han sørgede også for, at restauranten bevarede sin MICHELIN-stjerne i dette års tildeling.

Vinderen af **MICHELIN Service Award** er **Mia Kondrup**, som står i spidsen for servicen på Å L'aise restauranten i Oslo, (som netop har fået tildelt en MICHELIN-stjerne i år). Inspektørerne var især imponerede over serviceteamets passion, hvordan de afspejler Mias egen entusiasme, og hvordan alle arbejder så godt sammen for at give deres gæster en virkelig oplevelse.

Emma Ziemann fra ÄNG restauranten (en MICHELIN-stjerne) i Sverige vinder **MICHELIN Sommelier Award**. Emmas afslappede måde får alle kunder til at slappe af, og hendes evne til at parre vine spænder fra Jura-vine til lokale vine på æbleis. Den stolthed, hun har i den imponerende kælder – som hun overtog ansvaret for for lidt over et år siden – er tydelig for alle.

Ud over nye stjerner og Special Awards har MICHELIN Guide-inspektørerne anerkendt syv restauranter med en Bib Gourmand for deres gode mad til moderate priser (2 i Danmark, 4 i Sverige og 1 i Finland), hvilket bringer det samlede antal op på 34. De nye 'Bib's er varierede og mangfoldige og inkluderer juju, en moderne koreansk restaurant i København, og Triton, en lokal restaurant i Stockholm med et godt menukort til en god pris.

Det fulde udvalg af MICHELIN Guide Nordic Countries 2023 vil være tilgængeligt på MICHELIN Guide-hjemmesiden <https://guide.MICHELIN.com/> og på MICHELIN Guide-appen, der er gratis tilgængelig på iOS og Android, hvor brugerne kan undersøge restauranter via deres lokaliteter, køkkentyper eller yderligere kendetegn.



MICHELIN GUIDE

Udvalget af nordiske restauranter supplerer MICHELIN Guides udvalg af hoteller, som byder på de mest unikke og spændende steder at bo i Norden og i hele verden.

Hvert hotel i guiden er valgt på grund af den ekstraordinære stil, service og personlighed – med mulighed for alle budgetter – og hvert hotel kan bookes direkte via MICHELIN Guides hjemmeside og app. Udvalget i de nordiske lande omfatter denne regions mest spektakulære hoteller, herunder pionerer inden for bæredygtighed som Walaker i Norge, der skiller sig ud fra vores 'Plus'-kollektion lige som Ett Hem i Stockholm og Hotel Sanders i København, moderne arkitektoniske vidundere som ION Adventure og UMI Hotel i Island, og fjerntliggende steder, der tilbyder sæder på første række til nordlyset som f.eks. Arctic Treehouse Hotel i Finland.

MICHELIN Guide er et benchmark inden for gastronomi. Nu sætter den en ny standard for hoteller. Besøg MICHELIN Guide-hjemmesiden, eller download den gratis app til iOS og Android for at se alle de udvalgte restauranter og booke et uforglemmeligt hotel.

Oversigt over udvalget af restauranter i 2023 i MICHELIN Guide Nordic Countries:

271 anbefalede restauranter, heraf:

4 MICHELIN-restauranter med tre stjerner

14 MICHELIN-restauranter med to stjerner (2 nye)

63 MICHELIN-restauranter med en stjerne (14 nye)

39 MICHELIN-restauranter med grøn stjerne (7 nye)

34 Bib Gourmand restauranter (7 nye)



MICHELIN GUIDE

Om Michelin

Michelin har som mål at forbedre sine kunders mobilitet på bæredygtig vis. Michelin er en førende mobilitetsvirksomhed, der udvikler, producerer og sælger dæk, der er præcist tilpasset dine behov og dine anvendelser, samt serviceydelser og løsninger, til forbedring af effektiv transport. Desuden giver Michelin sine kunder mulighed for unikke rejseoplevelser med yderligere tilbud.

De højteknologiske materialer fra Michelin anvendes i en lang række forskellige brancher. Virksomheden, der har hovedsæde i Clermont-Ferrand i Frankrig, er repræsenteret i 175 lande. Michelin beskæftiger 132.200 medarbejdere på verdensplan og producerede i 2022 i alt ca. 200 millioner dæk på 67 fabrikker. (www.michelin.com)

KONTAKT

Zoe Axdorph

Press Officer Nordics & UK

+46 (0) 79 142 71 23

zoe.axdorph@michelin.com

Anders Parby

Lokal PR-kontakt, Danmark

+45 4087 6845

ap@rubisco.dk

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

Ringvägen 100, 118 60 Stockholm, Sweden