



PRESSEMEDDELELSE

MICHELIN GUIDE

KØBENHAVN, 27 maj 2024

Jordnær og RE-NAA har begge fået tre MICHELIN-stjerner i MICHELIN Guide Nordic Countries 2024

- Norden kan nu bryste sig af 6 trestjernede MICHELIN-restauranter – det højeste antal nogensinde
- 2 nye trestjernede MICHELIN-restauranter
- 9 restauranter har lige fået en MICHELIN-stjerne
- 4 restauranter har modtaget anerkendelse i form af en MICHELIN Green Star for deres engagement i bæredygtig gastronomi

Hos MICHELIN er vi utrolig glade for at kunne præsentere de nye restauranter, der er udvalgt til MICHELIN Guide Nordic Countries 2024. Dette års prisvindere blev offentliggjort ved et arrangement på Savoy Theatre i Helsinki. Den nordiske guide omfatter restauranter i Danmark, Finland, Island, Norge og Sverige.

Listen omfatter i alt 268 restauranter, og årets største nyhed er, at danske Jordnær og norske RE-NAA begge har fået tildelt tre MICHELIN-stjerner. Med de nye udnævnelser er der nu 6 trestjernede restauranter i regionen. Der er også 2 nye trestjernede MICHELIN-restauranter, 9 nye enstjernede MICHELIN-restauranter samt 4 nye Green Stars og 8 restauranter, der netop har modtaget en Bib Gourmand.

Gwendal Poullennec, International Director for Guides MICHELIN, bemærkede: "*Jeg er utrolig glad for, at 2024 har vist sig at være endnu et fantastisk år for nordisk gastronomi. Takket være enestående resultater fra de to teams hos Jordnær og RE-NAA er antallet af trestjernede MICHELIN-restauranter i Norden steget med 50 %. Det er endnu et bevis på regionens ry som en fascinerende, gastronomisk rejsedestination under stadig udvikling og med en stor dybde og kvalitet. Der findes exceptionelle restauranter i både Danmark, Finland, Island, Norge og Sverige, som tilsammen formår at demonstrere en lang række forskellige køkkener med dedikerede, professionelle ejere i front kombineret med et dybfølt og stadigt voksende engagement i bæredygtig gastronomi.*"

2 nye trestjernede MICHELIN-restauranter

I et år, hvor man fejrer nordisk gastronomi in Helsinki, har 2 restauranter fået tre MICHELIN-stjerner. I Danmark er **Jordnær** den tredje restaurant, der modtager denne udmærkelse. Alle tre restauranter ligger i eller omkring København, hvilket cementerer byens status som global, gastronomisk rejsedestination. Kok og indehaver, Eric Kragh Vildgaard, og hele hans team har virkelig fortjent den nye status, og de har imponeret inspektørerne med deres exceptionelt dygtige, intelligente og frem for alt ovenud delikate gastronomi. Fisk, skaldyr og grøntsager af allerhøjeste kvalitet anvendes i den teknisk avancerede gastronomi, der kombinerer delikat kompleksitet med klassisk minimalisme.

Samtidig er **RE-NAA** i Norge den første restaurant i Stavanger nogensinde, der har fået tildelt tre MICHELIN-stjerner. Med chefkokken Sven Erik Renaa i spidsen fungerer den som en scene for det enormt talentfulde team og de fremragende norske råvarer. Kokkene behandler deres råvarer med en dyb forståelse og sans for balance, der virkelig imponerede MICHELIN-



MICHELIN GUIDE

inspektørerne. Med stor dygtighed kombineres de fine smagsnuancer fra fisk og skaldyr med tilbehør, der har en kraftigere smag. Den totale oplevelse, der inkluderer både service og omgivelser, er helt fantastisk.

Det bringer det samlede antal trestjernede restauranter i Norden op på 6, inklusive Frantzén, Geranium, Maaemo og noma, der alle har formået at bevare deres udmærkelser i år.

2 nye tostjernede MICHELIN-restauranter

Restaurantscenen i Oslo fortsætter sin fremgang takket være tilføjelse af den nye tostjernede restaurant **Kontrast**. Restauranten har eksisteret i over 10 år, og udmærkelsen er en kæmpemæssig anerkendelse af Mikael Svensson og hans team, som gastronomisk har bæredygtighed i centrum kombineret med en teknisk kunnen, der får hver eneste ret til at fremstå som noget helt specielt.

På sydkysten af Sverige ud mod Østersøen ligger den seneste tostjernede udnævnelse. Daniel Berlin, kok og indehaver på **VYN**, har igen formået at imponere MICHELIN-inspektørerne efter at have haft to stjerner i sin tidligere restaurant. Han trives på sin restaurant, der har til huse på en tidligere gård, hvor han producerer delikat mad med en nær tilknytning til omgivelserne.

Inklusive de nye tostjernede restauranter kan MICHELIN Guide 2024 anbefale i alt 13 restauranter, *der er en omvej værd*: 7 i Danmark, 1 i Finland, 1 i Norge og 4 i Sverige.

9 nye enstjernede MICHELIN-restauranter

Udvalget i Norden er i år også forøget med 9 nye enstjernede restauranter. Det er interessant at bemærke, at de alle er nye i Guiden, hvilket demonstrerer styrken af de seneste tilføjelser i regionen.

Danmarks nye enstjernede MICHELIN-restaurant ligger i København. På **Restaurant Aure** udgør et krudtmagasin fra det 18. århundrede bagtæppe for kokkenes sublimt raffinerede madlavning.

Helsinki er endnu en destination, der i år har fået en ny stjerne i form af det unikke og teaterinspirerede **The ROOM by Kozeen Shiwan**, hvor kok og indehaver af samme navn fortæller sin egen livshistorie gennem sine kreative retter. Et andet sted i Finland frembringer **Tapio** gastronomi af høj klasse på den populære skisportsdestination Ruka med sit fokus på de fantastiske, naturlige smagsnuancer i de enestående ingredienser.

I Norge fortsætter Stavanger i år sin imponerede udvikling med en MICHELIN-stjerne til **Hermetikken**. Her blev inspektørerne imponeret over de eminent eksekverede retter, der akkompagnerede det imponerende brede vinkort. Ikke langt fra Rosendal ligger **Iris**, en enstjernet MICHELIN-restaurant, der udgør et ægte gastromirejsemål takket være sin usædvanlige placering i en unik, svævende struktur, der har noget helt specielt at tilbyde. I hovedstaden Oslo bliver byens allerede imponerende spisescene suppleret af **Bar Amour**, der tilbyder en oplevelse, der ikke kan sættes en finger på takket være fremragende, gennemført etiske produkter og en diskret portugisisk indflydelse.



MICHELIN GUIDE

Sverige, og især Stockholm, har haft et fantastisk år med 3 nye enstjernede restauranter. Hos **Celeste** arbejder kokkene i et åbent køkken med stor præcision for at kreere en omfattende smagsmenu, hvor hver ret suppleres med et udvalg af vin, cocktails eller alkoholfrie tilbud. I den luksuriøse ende af skalaen er **Seafood Gastro** placeret på Grand Hôtel og tilbyder en dekadent oplevelse, hvor kokkene ikke nøjes med at stole på råvarenes førsteklasses kvalitet, men også forbedrer dem med stor teknisk kunnen. Endelig får **Dashi**, som byens anden japanske restaurant, en Michelin-stjerne, takket være kokkenes passion og evne til præcist og nøjagtigt at konstruere deres retter.

4 nye MICHELIN Green Stars

En MICHELIN Green Star er måden, hvorpå MICHELIN Guides anerkender restauranter, der går forrest, når det gælder bæredygtig praksis. Deres enestående miljømæssige engagement er en kilde til inspiration, både for madelskere og for hele restaurationssektoren. I år er der 4 nye modtagere af en MICHELIN Green Star, hvilket bringer det samlede antal rollerestauranter op på 36 og understreger Nordens fremtrædende placering inden for miljømæssige fremskridt i branchen.

Alimentum i Aalborg arbejder i konstant dialog med lokalområdet og anvender sæsonens produkter fra holdets egen gård, Lille Østergaard.

Tri i Agger arbejder ud fra en helhedsorienteret gastronomisk tilgang, hvor hele dyret anvendes, så madspildet minimeres.

Nokka i Helsinki i Finland *føles* virkelig også som en Green Star, hvor holdet virkelig formår at forklare oprindelsen af de lokale sæsonvarer.

Kontrast i Oslo anvender banebrydende konserveringsmetoder for at reducere spild i forbindelse med produktion af bl.a. fish sauce og eddike.

8 nye Bib Gourmand-restauranter

Ud over nye Michelin-stjerner og Green Stars er der udnævnt 8 nye Bib Gourmand-restauranter i Norden. Navnet Bib Gourmand stammer fra Bibendum, Michelin-mandens officielle navn, og er en pris, der gives til restauranter med madlavning af høj kvalitet til en god pris.

Det har været et ualmindeligt godt år for Københavns Bib Gourmand-restauranter med 4 nye restauranter på listen. På **Paesàno** hentes der inspiration fra den farverige italienske Cucina Povera-tradition; **Gabrielle** henter det traditionelle franske køkken til de københavnske spisesteder til en attraktiv pris og med imponerende klassisk madlavningskunst; den kendte kok Bo Bech står bag den omfattende menu baseret på råvarer af høj kvalitet hos **Bobo**; og **no.2** er en nedtonet udgave af a|o|c, der tilbyder velsmagende, omhyggeligt tilberedte retter inden for "Nordic bistro".

I Helsinki, hvor restaurantscenen fortsat udvikler sig, har **plein** og **305** modtaget en Bib Gourmand. Førstnævnte er et fantastisk lokalt spisested, hvor kokkene med stor generøsitet sammensætter deres menu af vellavede og velkomponerede retter. Og 305 tilbyder afslappede omgivelser, hvor man kan nyde køkkenets rustikke madlavning præget af dristige, fyldige smage.

MICHELIN GUIDE

Oslo byder også på et par nye Bib Gourmand-restauranter i 2024. **Frances**, der ligger i den tidligere amerikanske ambassade, tilbyder middelhavsinspirerede retter til deling, der udstråler en vidunderlig livlighed i både udseende og smag. Hos **The Little Pickle** er de enkle retter og den fyldige, mættende smag inspireret af britisk gastronomi.

Vindere af særlige priser

I år er der også blevet uddelt 3 særlige priser. De er en hyldelse til enestående engagement og evner hos de personer og teams, der især har formået at imponere MICHELIN-inspektørerne i løbet af det seneste år.

- MICHELIN Young Chef Award: **Anika Madsen** fra den enstjernede MICHELIN-restaurant Iris (Rosendal, Norge) og **Nicky Arentsen** fra den enstjernede MICHELIN-restaurant Aure (København, Danmark)
Dette års Young Chef Award går ikke kun til én, men til to helt formidable kokke, der hver især arbejder på meget forskellige restauranter, men som begge virkelig har imponeret og desuden også i år har modtaget en MICHELIN-stjerne.
Hos Iris er Anika Madsen kaptajn på et temmelig idiosynkratisk fartøj, men det er alligevel lykkedes hende at få madlavningen til at stå frem på en bemærkelsesværdig baggrund af "flydende restaurant". Ved hjælp af fisk og skaldyr fra norske farvande, blandt andet uprætentiøse råvarer som stenbiderfisk, frembringer hun originale retter med stor teknisk præcision, stærk kontrol over smagsnuancerne og en god portion opfindsomhed.
Årets anden vinder er Nicky Arentsen, hvis modige beslutning om at åbne egen restaurant har vist sig mere end umagen værd. Selvom han stadig er ung, har han allerede arbejdet på nogle af Danmarks bedste restauranter, og det mærker man tydeligt på hans tallerken. Han tilbyder gennemtænkte og velafbalancerede sæsonbaserede retter, der fremhæver de førsteklasses råvarer. Han kan som kok både håndtere kraftige og diskrete smagsnuancer med stor dygtighed og forståelse.
- MICHELIN Service Award: **Holdet** fra den enstjernede MICHELIN-restaurant og Green Star-restauranten LYST (Vejle, Danmark)
At prisen går til hele holdet fortæller sin helt egen historie. Der er nemlig ikke noget reelt behov for en traditionel restaurantchef hos LYST, for hver medarbejder kender sin rolle helt præcist, da den er omhyggeligt indøvet. Sammen formår de at levere en på alle måder fremragende service, som sikrer, at hver eneste detalje udføres til perfektion, så alting forløber så problemfrit som muligt. De tilføjer også deres arbejde en god portion personlighed og forklarer med begejstring og engagement deres retter over for gæsterne og formår på en overbevisende måde at fjerne de prætentiøse aspekter fra måltidet.
- MICHELIN Sommelier Award: **Damiano Alberti** fra Bib Gourmand-restauranten Enomania (København, Danmark)
Enomania er blevet et absolut must for skandinaviske vinkendere og professionelle inden for vinbranchen. Det skyldes ejer og sommelier Damiano Alberti, som har sammensat et helt fantastisk vinkort med et matchende serviceniveau. Han stammer fra Piemonte og har boet i Danmark i mere end 30 år, men sørger for at det nordvestlige Italien altid er velrepræsenteret i hans vinkælder, sammen med en



MICHELIN GUIDE

bemærkelsesværdig samling af vine fra Bordeaux, der garanteret vil imponere selv de mest kræsne vinkendere. Damiano er altid villig til at åbne en flaske for dig, så du har mulighed for at smage, og han udstråler stor passion under diskussion af vinene.

NYE TRESTJERNEDE MICHELIN-RESTAURANTER I MICHELIN GUIDE NORDIC COUNTRIES 2024:

DANMARK		
Jordnær	København	Promotion

NORGE		
RE-NAA	Stavanger	Promotion

TO NYE TOSTJERNEDE MICHELIN-RESTAURANTER I MICHELIN GUIDE NORDIC COUNTRIES 2024:

NORGE		
Kontrast	Oslo	Promotion

SVERIGE		
VYN	Simrishamn	Ny tilføjelse til guiden

NYE ENSTJERNEDE MICHELIN-RESTAURANTER I MICHELIN GUIDE NORDIC COUNTRIES 2024:

DANMARK		
Restaurant Aure	København	Ny tilføjelse til guiden

FINLAND		
Tapio	Ruka	Ny tilføjelse til guiden
The ROOM by Kozeen Shiwan	Helsinki	Ny tilføjelse til guiden

NORGE		
Bar Amour	Oslo	Ny tilføjelse til guiden
Hermetikken	Stavanger	Ny tilføjelse til guiden
Iris	Rosendal	Ny tilføjelse til guiden

SVERIGE		
Celeste	Stockholm	Ny tilføjelse til guiden
Dashi	Stockholm	Ny tilføjelse til guiden
Seafood Gastro	Stockholm	Ny tilføjelse til guiden

Oversigt over MICHELIN Guide Nordic Countries 2024

268 anbefalede restauranter, inklusive:

- 6 trestjernede MICHELIN-restauranter (2 nye)
- 13 tostjernede MICHELIN-restauranter (2 nye)



MICHELIN GUIDE

- 66 enstjernede MICHELIN-restauranter (9 nye)
- 36 MICHELIN Green Star-restauranter (4 nye)
- 37 Bib Gourmand-restauranter (8 nye)

Restauranterne i MICHELIN Guide Nordic Countries suppleres af en gratis tilgængelig liste over hoteller på MICHELIN-guidens hjemmeside og app. Listen indeholder unikke rejsemål i Norden og hele verden. Alle hoteller er udvalgt af eksperterne fra MICHELIN Guide på basis af deres unikke stil, service og personlighed, og de kan alle bookes direkte via MICHELIN-guidens hjemmeside og app.

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

Ringvägen 100, 118 60 Stockholm, Sweden



Visit Finland

LAFONT

EIRA
PURE NORWEGIAN
MINERAL WATER


CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**
Maison fondée à Reims en 1851

**ROSSINI
CAVIAR**
PREPARED BY THE HOUSE OF
SINCE 1930

IZADI