



LEHDISTÖTIEDOTE

MICHELIN GUIDE

Helsinki, 27 saattaa 2024

Jordnær ja RE-NAA on myönnetty kolme MICHELIN-tähteä MICHELIN Guide Nordic Countries -oppaaseen vuonna 2024

- Pohjoismaissa on nyt ennätyselliset kuusi ravintolaa, jolle on myönnetty kolme MICHELIN-tähteä
- 2 uutta kahden MICHELIN-tähden ravintolaa
- 9 uutta yhden MICHELIN-tähden ravintolaa
- MICHELIN Green Stars -palkinto sitoutumisesta kestävään gastronomiaan myönnettiin 4 uudelle ravintolalle

MICHELIN esittelee ilolla uudet MICHELIN Guide Nordic Countries 2024 -ravintolat. Tämän vuoden palkitut julkistettiin Helsingin Savoy-teatterissa järjestetyssä tilaisuudessa. Nordic Countries Guide kattaa ravintolat Tanskassa, Suomessa, Islannissa, Norjassa ja Ruotsissa.

Oppaassa on yhteensä 268 ravintolaa. Tämän vuoden pääjulkaisussa kerrotaan, että Tanskan Jordnær ja Norjan RE-NAA ovat nousseet kolmen MICHELIN-tähden ravintoloiden joukkoon. Uusien tähtiluokitusten myötä Pohjoismaissa on nyt 6 kolmen tähden ravintolaa. Lisäksi oppaassa on 2 uutta kahden MICHELIN-tähden ja 9 uutta yhden MICHELIN-tähden ravintolaa sekä 4 uutta Green Star -tähden ja 8 uutta Bib Gourmand -ravintolaa.

Gwendal Poullennec, MICHELIN Guides -julkaisujen kansainvälinen johtaja, kertoo: *"Olen iloinen, että vuosi 2024 osoittautuu jälleen upeaksi vuodeksi pohjoismaiselle gastronomialle. Jordnærin ja RE-NAA:n tiimien ensiluokkaisten saavutusten ansiosta kolmen MICHELIN-tähden ravintoloiden määrä Pohjoismaissa on kasvanut 50 %. Tämä vahvistaa alueen asemaa kiehtovana ja jatkuvasti kehittyvänä ruokakohteena, jossa on todellista syvyyttä ja laatua. Tanskassa, Suomessa, Islannissa, Norjassa ja Ruotsissa on ensiluokkaisia, erilaisia ravintolatyyppejä edustavia ravintoloita, useita omistautuneita hotelli- ja ravintola-alan huippuammattilaisia sekä todellista, jatkuvasti kasvavaa sitoutumista kestävään gastronomiaan."*

2 uutta kolmen tähden MICHELIN-ravintolaa

Pohjoismaiden gastronomian loistavan vuoden aikana 2 uutta ravintolaa on saanut kolme MICHELIN-tähteä. **Jordnæristä** tulee Tanskan kolmas ravintola tässä kategoriassa. Kaikki kolme ravintolaa sijaitsevat Kööpenhaminassa tai sen ympäristössä, mikä vahvistaa alueen asemaa globaalina gastronomisena kohteena. Keittiömestari ja omistaja Eric Kragh Vildgaard sekä koko ravintolatiimi ovat ansainneet uuden asemansa, sillä he ovat ihastuttaneet tarkastajia uskomattoman taitavalla, älykkäällä ja ennen kaikkea herkullisella otteellaan. Erittäin laadukkaita äyriäisiä ja kasviksia käytetään teknisesti upealla tavalla, jossa yhdistyvät herkkä tulkinta ja klassinen, hillitty tyyli.

Norjan **RE-NAA** on Stavangerin ensimmäinen ravintola, jolle on myönnetty kolme MICHELIN-tähteä. Ravintolalle nimensä antaneen keittiömestarin Sven Erik Renaan johtama ravintola tarjoilee huippulahjakkaan tiimensä tuella erinomaisista norjalaisista raaka-aineista



MICHELIN GUIDE

valmistettuja annoksia. Keittiömestarit käsittelevät raaka-aineita virheettömän tasapainoisesti ja syvällä ymmärryksellä, mikä teki MICHELIN-tarkastajiin valtavan vaikutuksen. Hienostuneet äyriäisten maut yhdistyvät erityisen hyvin voimakkaampiin lisukkeisiin. Koko ravintolakokemus palvelusta tiloihin on loistava.

Pohjoismaissa kolmen tähden ravintoloiden kokonaismäärä on nyt siis 6. Frantzén, Geranium, Maaemo ja Noma säilyttävät kaikki tähtensä tänä vuonna.

2 uutta kahden MICHELIN-tähden ravintolaa

Oslon ravintolamaailmaa vahvistaa entisestään uusi kahden tähden ravintola nimeltä **Kontrast**. Yli 10 vuotta sitten avatun ravintolan saama tunnustus on suuri saavutus Mikael Svenssonille ja hänen tiimilleen. He asettavat kestävän kehityksen etusijalle keittiössään ja käyttävät teknistä taitoaan nostaakseen jokaisen ruokalajin makujen taivaaseen.

Ruotsin uusin kahden tähden ravintola sijaitsee Itämeren etelärannikolla. **VYN**-ravintolan keittiömestari Daniel Berlin on saanut jälleen tunnustusta saatuaan jo edellisellä ravintolallaan MICHELIN-tarkastajilta kaksi tähteä. Entisessä maatilaympäristössä toimivassa menestyvässä ravintolassaan hän tarjoilee herkullista ruokaa, joka on tiiviisti sidoksissa ympäristöönsä.

MICHELIN Guide 2024 suosittelee näiden äskettäin palkittujen kahden tähden ravintoloiden myötä nyt yhteensä 13 ravintolaa, *joihin kannattaa tulla kauempaakin*: Niistä 7 on Tanskassa, 1 Suomessa, 1 Norjassa ja 4 Ruotsissa.

9 uutta yhden MICHELIN-tähden ravintolaa

Pohjoismaista ravintolatarjontaa on tänä vuonna vahvistettu 9 uudella yhden tähden ravintolalla. Mielenkiintoista on, että jokainen niistä on samalla uusi lisäys oppaaseen, mikä on osoitus alueen uusien ravintoloiden kyvyistä.

Tanskan uusi yhden MICHELIN-tähden ravintola sijaitsee pääkaupungissa Kööpenhaminassa. **Restaurant Aure** sijaitsee 1700-luvulta peräisin olevassa ruutikellarissa, joka tarjoaa upeat puitteet hienostuneelle ruualle.

Tänä vuonna myös Helsinki on saanut uuden tähden, ainutlaatuisen, speaktaakkelimaisen **The ROOM by Kozeen Shivanin**, jossa samanniminen keittiömestari ja omistaja kertoo elämäntarinansa luovien ruokalajiensa avulla. Muualla Suomessa ravintola **Tapio** Rukalla tarjoilee suositussa hiihtokeskuksessa huippuluokan ruoka-annoksia, joissa painotetaan upeiden raaka-aineiden ihania, luonnollisia makuja.

Norjassa Stavangerin vaikuttava vuosi jatkuu, kun oman MICHELIN-tähtensä saa **Hermetikken**. Siellä tarkastajiin tekivät vaikutuksen erinomaisesti toteutetut annokset, joita täydentää upea ja monipuolinen viinilista. Rosendalin lähellä sijaitseva **Iris** on yhden MICHELIN-tähden ravintola ja todella mahtava ruokakohde, jonka epätavallinen sijainti ja upea kelluva rakenne tarjoavat jotain todella erityistä. **Bar Amour** täydentää Oslon jo ennestään vaikuttavaa tarjontaa virheettömällä ruokailukokemuksella, jonka saavat aikaan erinomaiset raaka-aineet, loppuun asti harkittu eetos ja hienovaraiset portugalilaiset vaikutteet.



MICHELIN GUIDE

Ruotsissa ja erityisesti Tukholmassa on ollut upea vuosi, ja ravintolatarjonta onkin täydentynyt kolmella uudella yhden tähden ravintolalla. **Celesten** keittiömestarit työskentelevät erittäin tarkasti avokeittiössä. Runsasta maistelumenua täydentää valikoima viinejä, cocktaileja tai virvoitusjuomia kullekin ruokalajille. Asteikon yllisin päätä edustavassa Grand Hôtel -hotellissa sijaitseva **Seafood Gastro** tarjoaa yllällisen kokemuksen, jossa keittiömestarit eivät luota vain ensiluokkaisten raaka-aineiden laatuun, vaan nostavat ne uudelle tasolle erinomaisten teknisten taitojensa ansiosta. **Dashi** on kaupungin toinen tähden saanut japanilainen ravintola keittiömestareiden intohimon ruokaan ja tarkkojen, virheettömästi valmistettujen annosten ansiosta.

4 uutta MICHELIN Green Stars -tunnustusta

MICHELIN Green Star on MICHELIN Guiden tunnustus ravintoloille, jotka ovat edelläkävijöitä kestäväen kehityksen käytännöissään. Niiden poikkeukselliset ympäristösitoumukset ovat inspiroineet sekä innokkaita herkkusuita että koko ravintolayhteisöä. Tänä vuonna MICHELIN Green Star -tunnustuksen saa 4 uutta alan toimijaa, mikä nostaa tämän tunnustuksen saaneiden ravintoloiden kokonaismäärän 36:een ja korostaa näin Pohjoismaiden asemaa alan ympäristöystävällisessä kehityksessä.

Alimentum Tanskan Aalborgissa käy jatkuvaa vuoropuhelua luonnon kanssa ja käyttää kauden raaka-aineita, joita se saa tiimin omalta Lille Østergaardin tilalta.

Tanskan Aggerissa sijaitseva **Tri** käyttää ruoanvalmistuksessa kokonaisvaltaista lähestymistapaa, jossa hyödynnetään koko eläin ja jonka ansiosta ruokahävikkiä syntyy mahdollisimman vähän.

Nokka Helsingissä *tuntuu* todella Green Star -ravintolalta, sillä tiimi tekee erinomaista työtä kertoessaan paikallisten kauden raaka-aineiden alkuperästä.

Kontrast Oslossa käyttää uusimpia säilöntätekniikoita jätteen vähentämisessä ja garumkalakastikkeen, viinietikan ja muiden tuotteiden valmistamisessa.

8 uutta Bib Gourmand -ravintolaa

Uusien Michelin-tähden ja Green Stars -ravintoloiden lisäksi Pohjoismaissa on myönnetty 8 uudelle ravintolalle Bib Gourmand -tunnustus. Michelin-ukon virallisen nimen Bibendumin mukaan nimetty Bib Gourmand on tunnustus ravintoloille, jotka tarjoavat erinomaista laatua ja vastinetta rahoille.

Kööpenhaminan Bib-ravintoloille tämä on ollut mahtava vuosi, sillä tunnustuksen saa neljä ravintolaa. **Paesàno** värikkäät italialaiset ruokalajit ovat saaneet inspiraationsa cucina povera -perinteestä. **Gabrielle** tuo perinteisen ranskalaisen keittiön Kööpenhaminan ruokailijoiden saataville houkuttelevien hintojen ja vaikuttavan, perinteisen keittiön myötä. Julkkiskokki Bo Bech on **Boben** kattavan, korkealaatuisen ruokalistan takana. Ravintola **no.2** on a|o|c:n pelkistetty sisarravintola, joka tarjoaa huolella valmistettuja pohjoismaisia bistro-annoksia.

Helsingissä ravintolamaailma kehittyi edelleen. Bib Gourmand -tunnustuksen saavat **Plein** ja **305**. Plein on upealla alueella sijaitseva ravintola, jossa keittiömestarit osoittavat anteliaisuuttaan hyvin valmistetuilla ja huolella kootuilla annoksillaan. 305 puolestaan tarjoaa



MICHELIN GUIDE

rennon ympäristön, jossa voi nauttia keittiön rustiikkisesta tarjonnasta sekä rohkeasta ja täyteläisestä makumaailmasta.

Oslo saa myös kaksi uutta Bib Gourmand -ravintolaa vuodelle 2024. **Frances**, joka sijaitsee entisessä Yhdysvaltain suurlähetystössä, tarjoilee Välimeren alueelta vaikutteita saaneita ruokailijoiden kesken jaettavia annoksia, joiden ulkonäkö ja maku ovat ihanan eloisia. **The Little Pickle** -ravintolassa suoraviivaiset annokset ja suuret, tyydyttävät maut ovat saaneet inspiraationsa brittiläisestä gastronomiasta.

Special Award -voittajat

Tänä vuonna jaettiin myös kolme Special Award -palkintoa. Palkinto korostaa erityisen vaikutuksen MICHELIN-tarkastajiin kuluneen vuoden aikana tehneiden yksilöiden ja tiimien poikkeuksellista omistautumista ja taitoa.

- MICHELIN Young Chef Award -palkinto: **Anika Madsen**, yhden MICHELIN-tähden Iris, (Rosendal, Norja) & **Nicky Arentsen**, yhden MICHELIN-tähden Aure (Kööpenhamina, Tanska)

Tämän vuoden Young Chef Award -palkinto myönnetään ei vain yhdelle, vaan kahdelle uskomattomalle keittiömestarille, jotka työskentelevät hyvin erityyppisissä ravintoloissa, mutta jotka molemmat ovat todella vakuuttavia ja saaneet tänä vuonna myös yhden MICHELIN-tähden.

Irisin Anika Madsen on melko omaperäisen laivan kippari, joka kuitenkin onnistuu erottumaan kelluvan ravintolan huomiota herättävästä miljööstä. Hän valmistaa norjalaisista vesiltä pyydystetyistä äyriäistuotteista, myös arkisista raaka-aineista kuten rasvakalasta, omaperäisiä annoksia, jotka osoittavat suurta teknistä tarkkuutta, vahvaa makujen hallintaa ja runsaasti kekseliäisyyttä.

Tämän vuoden toinen voittaja on Nicky Arentsen, jonka rohkea veto avata oman ravintola on maksanut itsensä takaisin runsaskätisesti. Vaikka hän on nuori, hän on jo työskennellyt useassa Tanskan huippuravintolassa, ja tämä kokemus näkyy lautasella. Hän valmistaa kauden annoksia, joissa yhdistyvät erinomaiset raaka-aineet harkitulla ja tasapainoisella tavalla. Hän osaa käsitellä sekä voimakkaita että hienovaraisia makuja erittäin taitavasti ja syvällä asiantuntemuksella.

- MICHELIN Service Award -palkinto: **Koko tiimi** yhden MICHELIN-tähden ja MICHELIN Green Star -ravintolasta LYST (Vejle, Tanska)

Kertoo paljon, että tämä palkinto on tarkoitettu koko ravintolatiimille. Perinteistä ravintolapäällikköä LYST ei oikeastaan edes tarvitse, koska jokainen työntekijä osaa hyvin harjoitellut tehtävänsä läpikotaisin. Yhdessä he tarjoavat kaikin tavoin erinomaista palvelua ja varmistavat, että jokainen yksityiskohta on täydellisesti kohdallaan, jotta asiat sujuvat mahdollisimman hyvin. He tuovat työhönsä myös tervetullutta persoonallisuutta, selostavat ruokalajeja innostuneesti ja ovat vuorovaikutuksessa ruokailijoiden kanssa sekä nostavat ylpeydellä esiin aterian teatraalisia puolia.

- MICHELIN Sommelier Award -palkinto: **Damiano Alberti**, Bib Gourmand Enomania (Kööpenhamina, Tanska)

Enomaniasta on tullut ehdoton käyntikohde Pohjoismaiden viinin ystäville ja viinialan ammattilaisille. Se johtuu paikan sommelierista, Damiano Albertista, joka on myös

MICHELIN GUIDE

paikan omistaja. Hän on laatinut upean viinilistan ja tarjoaa siihen sopivaa palvelua. Hän on kotoisin Piedmontista ja asunut Tanskassa yli 30 vuotta, mutta pitää huolen, että Luoteis-Italia on aina hyvin edustettuna viinikellarissa. Lisäksi hänen aidosti huomattava bourgogne-viinien valikoima tekee vaikutuksen vaativimpiinkin asiakkaisiin. Damiano avaa aina mielellään pullon maisteltavaksi, ja säteilee intohimoa aiheeseen keskustellessaan viineistä.

**UUDET KOLMEN TÄHDEN MICHELIN-RAVINTOLAT
MICHELIN GUIDE NORDIC COUNTRIES 2024 -OPPAASSA:**

TANSKA		
Jordnær	Kööpenhamina	Luokituksen nousu

NORJA		
RE-NAA	Stavanger	Luokituksen nousu

**UUDET KAHDEN TÄHDEN MICHELIN-RAVINTOLAT
MICHELIN GUIDE NORDIC COUNTRIES 2024 -OPPAASSA:**

NORJA		
Kontrast	Oslo	Luokituksen nousu

RUOTSI		
VYN	Simrishamn	Uusi ravintola oppaassa

**UUDET YHDEN TÄHDEN MICHELIN-RAVINTOLAT
MICHELIN GUIDE NORDIC COUNTRIES 2024 -OPPAASSA:**

TANSKA		
Restaurant Aure	Kööpenhamina	Uusi ravintola oppaassa

SUOMI		
Tapio	Ruka	Uusi ravintola oppaassa
The ROOM by Kozeen Shiwan	Helsinki	Uusi ravintola oppaassa

NORJA		
Bar Amour	Oslo	Uusi ravintola oppaassa
Hermetikken	Stavanger	Uusi ravintola oppaassa
Iris	Rosendal	Uusi ravintola oppaassa

RUOTSI		
Celeste	Tukholma	Uusi ravintola oppaassa
Dashi	Tukholma	Uusi ravintola oppaassa
Seafood Gastro	Tukholma	Uusi ravintola oppaassa

MICHELIN Guide Nordic Countries 2024 yhdellä silmäyksellä

268 suositeltua ravintolaa, joista:

- 6 kolmen tähden MICHELIN-ravintolaa (2 uutta)
- 13 kahden tähden MICHELIN-ravintolaa (2 uutta)



MICHELIN GUIDE

- 66 yhden tähden MICHELIN-ravintolaa (9 uutta)
- 36 Green Star MICHELIN-ravintolaa (4 uutta)
- 37 Bib Gourmand -ravintolaa (8 uutta)

MICHELIN Guide Nordic Countries -oppaiden ravintolalistauksia täydentää hotelliopas, joka on saatavilla maksutta MICHELIN Guide -verkkosivustolla ja sovelluksesta. Se esittelee ainutlaatuisia kohteita sekä Pohjoismaissa että ympäri maailmaa. MICHELIN Guiden asiantuntijat ovat valinneet kunkin hotellin sen ensiluokkaisen tyylin, palvelutason ja persoonallisuuden vuoksi. Kaikki hotellit ovat varattavissa suoraan MICHELIN Guide -sivuston ja sovelluksen kautta.

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 valmistivat 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

Ringvägen 100, 118 60 Stockholm, Sweden



Visit Finland

LAFONT

EIRA
PURE NORWEGIAN
MINERAL WATER


CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1858

**ROSSINI
CAVIAR**
PRODUCTION LIQUOR-BELLES AND ALL NATUREL
SINCE 1939

IZADI