



PRESSEMELDING

MICHELIN GUIDE

Oslo – 27.5.2024

Jordnær og RE-NAA tildelt tre MICHELIN-stjerner i MICHELIN Guide Nordic Countries 2024

- Norden kan nå skilte med hele 6 restauranter tildelt tre MICHELIN-stjerner
- 2 nye to-stjerners MICHELIN-restauranter
- 9 restauranter nylig tildelt én MICHELIN-stjerne
- 4 restauranter som nylig har fått MICHELIN Green Stars for sitt engasjement for bærekraftig gastronomi

MICHELIN har gleden av å kunne presentere det nye utvalget av restauranter i MICHELIN Guide Nordic Countries 2024. Årets prisvinnere ble kunngjort under en seremoni på Savoy Theatre i Helsingfors. Norden-guiden dekker restauranter i Danmark, Finland, Island, Norge og Sverige.

Utvalget omfatter totalt 268 restauranter, og årets hovedkunngjøring er at danske Jordnær og norske RE-NAA har sluttet seg til rekken av trestjerners MICHELIN-restauranter. De nye utmerkelsene betyr at det nå er 6 tre-stjerners MICHELIN-restauranter i regionen. Det er også 2 nye to-stjerners MICHELIN-restauranter og 9 nye én-stjerners MICHELIN-restauranter, sammen med 4 nye Green Stars og 8 restauranter som nylig har fått tildelt en Bib Gourmand.

Gwendal Poullennec, internasjonal direktør for MICHELIN-guiden, uttaler: «*Det gleder meg stort at 2024 viser seg å bli enda et strålende år for nordisk gastronomi. Takket være de eksepsjonelle prestasjonene til teamene i Jordnær og RE-NAA, har antallet tre-stjerners MICHELIN-restauranter i Norden økt med 50 %. Dette bekrefter regionens posisjon som en fascinerende matdestinasjon som er i stadig utvikling med ekte dybde og kvalitet. Det finnes eksepsjonelle restauranter over hele Danmark, Finland, Island, Norge og Sverige, som til sammen viser frem en rekke ulike typer kjøkken og en rekke dedikerte fagfolk sammen med et ekte og stadig økende engasjement for bærekraftig gastronomi.*»

2 nye tre-stjerners MICHELIN-restauranter

I det som er et suksessrikt år for nordisk gastronomi, har to restauranter blitt tildelt tre MICHELIN-stjerner. I Danmark blir **Jordnær** landets tredje restaurant som mottar utmerkelsen. Alle tre ligger i eller rundt København, noe som styrker statusen som et globalt gastronomisk reisemål. Kjøkkensjef/eier Eric Kragh Vildgaard og hele teamet fortjener sin nye status og har imponert inspektørene med enormt dyktig, intelligent og fremfor alt velsmakende matlaging. Sjømat og grønnsaker av høyeste kvalitet brukes i teknisk storslått matlaging som forener delikat kompleksitet med klassisk nøkternhet.

I Norge har norske **RE-NAA** blitt den første restauranten i Stavanger som har fått tildelt tre MICHELIN-stjerner. Den ledes av kjøkkensjef/eier Sven Erik Renaa og fungerer som en plattform for teamets enorme talenter og for enestående norske produkter. Kokkene behandler disse ingrediensene med en upåklagelig forståelse og en fornemmelse for balanse, noe som imponerer MICHELIN-inspektørene stort. Måten den diskre smaken av sjømat kombineres



MICHELIN GUIDE

med sterkere tilbehør er spesielt dyktig gjort. Hele opplevelsen, fra service til atmosfære, er fantastisk.

Dette bringer det totale antallet trestjerners restauranter i Norden opp i seks, med Frantzén, Geranium, Maaemo og noma som alle beholder sine utmerkelsene i år.

2 nye to-stjerners MICHELIN-restauranter

Oslos restaurantmiljø har fortsatt å styrke seg, med en ny tostjerners restaurant i form av **Kontrast**. Etter å ha vært åpen i over 10 år, representerer denne utmerkelsen en stor prestasjon for Mikael Svensson og teamet hans, som setter bærekraft i høyetet i matlagingen, samtidig som de bruker sine tekniske ferdigheter til de ypperste retter.

I Sverige er landets sørlige Østersjøkyst hjem for landets siste to-stjerners triumfer. Med **VYN** har kjøkkensjef og eier Daniel Berlin oppnådd enda en suksess hos MICHELIN-inspektørene, etter å ha mottatt to stjerner ved sin tidligere restaurant. I et tidligere gårdsmiljø fortsetter han å utvikle og produsere fantastisk mat som er tett knyttet til omgivelsene.

Med disse nylig tildelte to-stjerners restaurantene anbefaler MICHELIN Guide 2024 totalt 13 restauranter *som er verdt en omvei*: 7 i Danmark, 1 i Finland, 1 i Norge og 4 i Sverige.

9 nye én-stjerners MICHELIN-restauranter

Det nordiske utvalget er også styrket i år med 9 nye én-stjerners-restauranter. Interessant nok er hver av dem også et nytt tilskudd til guiden, som viser styrken i de nyåpnede i regionen.

Danmarks nye én-stjerners MICHELIN-restaurant ligger i hovedstaden København. På **Restaurant Aure** danner et krutthus fra 1700-tallet en vakker ramme for kjøkkensjefens ytterst raffinerte matlaging.

Helsingfors er en annen destinasjon som får en ny stjerne i år, i form av det unike og teatraliske **The ROOM av Kozeen Shiwan**, der kjøkkensjefen og eieren med samme navn forteller sin livshistorie gjennom sine kreative retter. Et annet sted i Finland bringer **Tapio** i Ruka mat av høy kvalitet til det populære skianlegget, med vekt på de fantastiske naturlige smakene fra de eksepsjonelle råvarene.

I Norge fortsetter Stavangers imponerende år med en MICHELIN-stjerne til **Hermetikken**. Her ble inspektørene imponert over de utsøkt utformede rettene som kompletterer et fantastisk og bredt utvalg av vin. Ikke langt fra Rosendal finner man **Iris**, en én-stjerners MICHELIN-restaurant og en ekte matdestinasjon, som med sin uvanlige beliggenhet i en bemerkelsesverdig flytende struktur tilbyr noe helt spesielt. I Oslos imponerende restaurantmiljø bidrar nå **Bar Amour** til en utsøkt opplevelse. Her bruker man fremragende råvarer med en nese-til-hale-etos og subtile portugisiske påvirkninger.

Sverige, og spesielt Stockholm, har hatt et fantastisk år med 3 nye én-stjerners restauranter å velge mellom. Hos **Celeste** arbeider kokkene i et åpent kjøkken med stor presisjon. Her finner man en sjenerøs smaksmeny supplert med et utvalg av vin, cocktails eller brus. I den luksuriøse enden av skalaen ligger **Seafood Gastro** inne på Grand Hôtel og tilbyr en dekadent opplevelse, der kokkene ikke bare stoler på kvaliteten på sine førsteklasses råvarer, men



MICHELIN GUIDE

forbedrer dem med stor teknisk dyktighet. Endelig blir **Dashi** byens andre japanske restaurant med stjerne takket være kokkenes lidenskap og deres presise, ulastelige konstruerte retter.

4 nye MICHELIN Green Stars

MICHELIN Green Star er MICHELIN-guidens måte å anerkjenne restauranter som går foran når det gjelder bærekraftig praksis. Deres enestående miljøvennlige engasjement er en kilde til inspirasjon for både ivrige matelskere og restaurantmiljøet som helhet. I år er det 4 nye mottakere av MICHELIN Green Star, noe som øker det totale antallet foregangsrestauranter til 36 og understreker Nordens fremtredende posisjon når det gjelder miljøvennlige fremskritt i bransjen.

Alimentum i Aalborg i Danmark er i konstant dialog med naturen og bruker sesongprodukter fra teamets egen gård, Lille Østergaard.

Tri i Agger i Danmark har en nese-til-hale-tilnærming til matlaging, slik at hele dyret blir brukt og det produseres minimalt med matsvinn.

Nokka i Helsingfors i Finland *føles* virkelig som en grønn stjerne, og teamet gjør en god jobb med å forklare opprinnelsen til de lokale, sesongbaserte produktene.

Kontrast i Oslo bruker toppmoderne konserveringsteknikker for å redusere avfall og produsere garum, eddik og mer.

8 nye Bib Gourmands

I tillegg til de nye stjernene og grønne stjernene er det annonsert 8 nye Bib Gourmands i Norden. Bib Gourmand er oppkalt etter Bibendum, det offisielle navnet på Michelin-mannen, og er en pris for restauranter som tilbyr mat av høy kvalitet til en god pris.

Det har vært et utmerket år for Københavns «Bibs», hvor 4 restauranter har mottatt utmerkelsen. Hos **Paesàno** henter de fargerike italienske rettene inspirasjon fra Cucina Povera-tradisjonen; **Gabrielle** bringer tradisjonell fransk mat til Københavns middagsgjester med tiltalende priser og imponerende klassisk matlaging; kjendiskokken Bo Bech står bak den omfattende menyen av kvalitetsprodukter hos **Bobé**; og **no. 2** er lillesøsteren til a|o|c som tilbyr mettende, nøyte tilberedte nordiske bistroretter.

I Helsingfors fortsetter restaurantmiljøet å utvikle seg med Bib Gourmands til **plein** og **305**. Førstnevnte er et fantastisk nærmiljøsted der kokkene viser stor sjenerøsitet i sin faste meny med vellagede og nøyte sammensatte retter. 305 tilbyr derimot et avslappet miljø der du kan nyte kjøkkenets rustikke matlaging med dristige, fyldige smaker.

Oslo kan også skilte med et par nye Bib Gourmands i 2024. **Frances**, som ligger inne i den tidligere amerikanske ambassaden, tilbyr middelhavsinspirerte deleretter som har en fantastisk vitalitet både i utseende og smak. På **The Little Pickle** er de enkle rettene og de store, fyldige smakene inspirert av britisk gastronomi.

MICHELIN GUIDE

Prisvinnere i Special Awards

I år er det også delt ut 3 Special Awards. Disse fremhever det eksepsjonelle engasjementet og ferdighetene til enkeltpersoner og team som har imponert MICHELIN-inspektørene i løpet av det siste året.

- MICHELIN Young Chef Award: **Anika Madsen** fra den én-stjerners Michelin-restauranten Iris (Rosendal, Norge) og **Nicky Arentsen** fra den én-stjerners Michelin-restauranten Aure (København, Danmark).
Årets Young Chef Award går ikke til én, men til to utrolige kokker som jobber på svært forskjellige restauranter, men som begge er imponerende og også har mottatt en MICHELIN-stjerne i år.
På Iris er Anika Madsen kaptein på et ganske egenartet skip, men hun klarer likevel å få matlagingen til å skille seg ut mot det iøynefallende bakteppet av en «flytende restaurant». Ved hjelp av sjømatprodukter fra norske farvann, inkludert lite glamorøse ingredienser som rognkjeks, lager hun originale retter som viser stor teknisk presisjon, sterk smaks kontroll og en god dose oppfinnsomhet.
Årets andre vinner er Nicky Arentsen, hvis modige grep om å åpne sin egen restaurant har gitt resultater. Selv om han er ung, har kokken jobbet på noen av Danmarks beste restauranter, og den erfaringen kommer tydelig frem på tallerkenen. Han produserer sesongretter som fremhever de utmerkede ingrediensene, kombinert på en gjennomtenkt og velbalansert måte. Han er like flink til å håndtere sterke som subtile smaker, og er en kokk med stor dyktighet og forståelse.
- MICHELIN Service Award: **Teamet** fra den én-stjerners Michelin- og Green Star-restauranten LYST (Vejle, Danmark)
At denne prisen er for hele teamet som helhet, er betegnende. Det er ikke noe reelt behov for en tradisjonell restaurantsjef i LYST, for hver og en av medarbeiderne kjenner sin rolle inn og ut og er svært godt drillet. Sammen leverer de enestående service på alle måter, og sikrer at hver detalj er perfekt på plass for at ting skal gå så smidig som mulig. De tilfører også en stor dose personlighet i arbeidet sitt, forklarer retter med entusiasme og engasjerer seg i gjestene, i tillegg til at de utfører de teatraliske aspektene ved måltidet med glans.
- MICHELIN Sommelier Award: **Damiano Alberti** fra Bib Gourmand Enomania (København, Danmark)
Enomania er blitt et absolutt must for skandinaviske ønofile og for de profesjonelle i vinindustrien. Det skyldes sommelier-eieren Damiano Alberti, som har satt sammen en fantastisk liste og tilbyr service som matcher. Han kommer fra Piemonte og har bodd i Danmark i over 30 år, men sørger for at det nordvestlige Italia alltid er godt representert i kjelleren, sammen med en helt bemerkelsesverdig samling av burgunderviner som garantert vil imponere selv de mest kresne vindrikkere. Damiano åpner alltid gjerne en flaske for deg så du kan smake og utstråler lidenskap mens han diskuterer vinene.

**NYE TRE-STJERNERS MICHELIN-RESTAURANTER I
MICHELIN GUIDE NORDIC COUNTRIES 2024:**

DANMARK		
Jordnær	København	Forfremmelse

NORGE		
RE-NAA	Stavanger	Forfremmelse

**NYE TO-STJERNERS MICHELIN-RESTAURANTER I
MICHELIN GUIDE NORDIC COUNTRIES 2024:**

NORGE		
Kontrast	Oslo	Forfremmelse

SVERIGE		
VYN	Simrishamn	Nytt tilskudd til guiden

**NYE ÉN-STJERNERS MICHELIN-RESTAURANTER I
MICHELIN GUIDE NORDIC COUNTRIES 2024:**

DANMARK		
Restaurant Aure	København	Nytt tilskudd til guiden

FINLAND		
Tapio	Ruka	Nytt tilskudd til guiden
The ROOM by Kozeen Shiwan	Helsingfors	Nytt tilskudd til guiden

NORGE		
Bar Amour	Oslo	Nytt tilskudd til guiden
Hermetikken	Stavanger	Nytt tilskudd til guiden
Iris	Rosendal	Nytt tilskudd til guiden

SVERIGE		
Celeste	Stockholm	Nytt tilskudd til guiden
Dashi	Stockholm	Nytt tilskudd til guiden
Seafood Gastro	Stockholm	Nytt tilskudd til guiden

En oversikt over restaurantutvalget i MICHELIN Guide Nordic Countries 2024

268 anbefalte restauranter, hvorav:

- 6 tre-stjerners MICHELIN-restauranter (2 nye)
- 13 to-stjerners MICHELIN-restauranter (2 nye)
- 66 én-stjerners MICHELIN-restauranter (9 nye)
- 36 MICHELIN Green Star-restauranter (4 nye)
- 37 Bib Gourmand-restauranter (8 nye)



MICHELIN GUIDE

Restaurantene i The MICHELIN Guide Nordic Countries blir med i hotellutvalget, som er tilgjengelig gratis på nettstedet og i appen til Michelin-guiden. Utvalget viser unike destinasjoner både i Norden og over hele verden. Hvert enkelt hotell er valgt av ekspertene i Michelin-guiden for sin ekstraordinære stil, servic og personlighet, og de kan alle bestilles direkte via nettstedet og i appen til Michelin-guiden.

Om Michelin

Michelin har som mål å forbedre kundenes mobilitet på en bærekraftig måte. Som et ledende mobilitetsselskap 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

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**
TRADITIONAL Caviar and ALL NATURAL
SINCE 1880

IZADI