16. marts 2009

To nye stjernerestauranter i København

I dag præsenteres indholdet af den nye Guide Michelin Main Cities of Europe 2009. København får to nye stjernerestauranter og er den by i Norden med fleste stjernerestauranter – hele 13 styk.

Herman og Kokkeriet er to restauranter i København med nye stjerner i Guide Michelin. Noma er fortsat den eneste danske restaurant med to stjerner i Guide Michelin Main Cities of Europe 2009.

– København er den by i Norden med flest stjernerestauranter – hele 13 styk. Stockholm ligger på andenpladsen med ni stjernerestauranter, heraf to restauranter med to stjerner. Samtidig vil jer gerne understrege, at Guide Michelin er mere end bare luksusrestauranter og hoteller. Guiden tilbyder et udvalg af gode restauranter og hoteller i forskellige prisklasser, siger Carl Stenson, presseansvarlig hos Michelin i de nordiske lande.

Danske restauranter med stjerner i den nye Guide Michelin Main Cities of Europe 2009.

Noma (to stjerner)
Herman (ny stjerne)
Kokkeriet (ny stjerne)
Bo Bech at Paustian
Ensemble
Era Ora
Formel B
Geranium
Kiin Kiin
Kongs Hans Kaelder
MR
Søllerød Kro
The Paul

6 restauranter har en Bib Gourmand-udmærkelse: Famo, Frederiks Have (ny), Kanalen, L'Altro, Le Sommelier, Oubaek. Udmærkelsen Bib Gourmand gives til restauranter med god mad til rimelige priser.

Hvert år rejser anonyme inspektører rundt og prøvespiser restauranter og bor på hoteller. Inspektørerne betaler altid for deres mad og hotelovernatninger og aflønnes af Michelin – alt sammen for at bevare Guide Michelins uafhængighed, og for at inspektørerne skal få samme oplevelse som alle andre gæster.

Tre stjerner i Guide Michelin betyder, at en restaurant tilbyder en oplevelser, som det er værd at rejse efter; to stjerner betyder, at restauranten er en omvej værd, mens én stjerne betyder, at det er en rigtig god restaurant i sin kategori. Stjerner uddeles kun på basis af den mad, som serveres. Bestiksymboler deles ud for miljø, service osv. Hoteller belønnes på samme måde for deres miljø med hussymboler i forskellige størrelser. Rødt bestik og røde hussymboler gives til særligt gode restauranter og hoteller.

Tokyo er den by i verden med flest trestjernede restauranter. De seneste skud på stammen blandt byer, som er nævnt i Guide Michelin, er Hong Kong og Macao, som er med for første gang i 2009.

Pressekontakt Michelin Nordic: Carl Stenson
Telefon: +46 8 709 07 17, e-mail: carl.stenson@se.michelin.com

Michelins mission er at bidrage til konstant at forbedre varers og menneskers mobilitet ved at fremstille og markedsføre dæk. Vi fremstiller dæk til for eksempel fly, personvogne, motorcykler og cykler, entreprenørmaskiner, landbrugsmaskiner, lastvogne og den amerikanske rumfærge. Michelin tilbyder endvidere elektroniske tjenester på www.viamichelin.com og udgiver vejkort og -atlas, rejse-, restaurant- og hotelguider. Michelins hovedkontor ligger i Clermont-Ferrand i Frankrig, og virksomheden er repræsenteret i 170 lande, har 113.000 ansatte (heraf cirka 300 i Norden) og 71 fabrikker i 19 lande. Nærmere information på: www.michelin.com eller www.michelin.dk