PRESSEMELDING
16.3.2009

Nyheter i Guide Michelin Main Cities of Europe 2009

I Guide Michelin Main Cities of Europe 2009 får Norge igjen en restaurant med to stjerner. Bagatelle har nå fått tilbake to stjerner.

De øvrige restaurantene i Norge med en stjerne beholder sin status. Stjerner deles ut basert bare på maten som serveres. Bestikksymboler gis for miljø, service med mer.

– Nå har alle nordiske land minst én restaurant med to stjerner i sin hovedstad. Det er et bevis på at nordisk gastronomi holder en meget høy standard, sier Carl Stenson, informasjonsansvarlig hos Michelin i de nordiske land.

Følgende norske restauranter har en stjerne i Guide Michelin Main Cities of Europe 2009:

Bagatelle (to stjerner)
Haga
Oscarsgate
Statholdergaarden
Le Canard
Spisestedet Feinschmecker

Guide Michelin Main Cities of Europe 2009 presenterer et utvalg av restauranter og hoteller i forskjellige prisklasser. Ett eksempel er Bib Gourmand-symbolet som gis til restauranter med god mat til rimelige priser. Bib Gourmand-restaurant i Oslo er restauranteik.

Hvert år reiser anonyme inspektører rundt og prøvespiser på restauranter og bor på hoteller. Disse inspektørene betaler alltid for maten eller hotellovernattingen og lønnes av Michelin – alt for å bevare Guide Michelins uavhengighet og for at inspektørene skal få samme opplevelse som øvrige gjester.

Tre stjerner i Guide Michelin betyr at en restaurant er verd en reise i seg selv, to stjerner betyr at restauranten er verd en omvei, mens en stjerne betyr at det er en eksepsjonelt bra restaurant i sin kategori. Hoteller belønnes på samme måtte for sitt miljø med hussymboler i forskjellige størrelser. Røde bestikk og hussymboler gis til spesielt hyggelige etablissementer.

Nå går det også an å laste ned Guide Michelin som en applikasjon til iPhone. På den måten kan man lett finne frem til stjernerestauranter og gode hoteller.

Pressekontakt Michelin Nordic: Carl Stenson
Telefon: +46 (0)8 709 07 17, mobil: +46 (0)70 268 41 46
E-post: carl.stenson@se.michelin.com

Michelins mål er å bidra til en bærekraftig mobilitetsutvikling for varer og mennesker gjennom produksjon av dekk. Michelin produserer dekk for f.eks. fly, biler, sykler/motorsykler, bulldosere, jordbruksmaskiner, lastebiler og den amerikanske romfergen. Michelin tilbyr også elektroniske tjenester på www.viamichelin.com og publiserer kart, reiseguider og hotell- og restaurantguider. Michelins hovedkontor ligger i Clermont-Ferrand i Frankrike. Michelin har virksomhet i 170 land, 113 000 ansatte (hvorav ca. 300 i Norden) og driver 71 produksjonsanlegg i 19 forskjellige land. Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke www.michelin.com eller www.michelin.se.