Nyheter i Guide Michelin Main Cities of Europe 2010

I den nye Guide Michelin Main Cities of Europe 2010 får Norge en ny restaurant med utmerkelsen BibGourmand − en utmerkelse som indikerer vellaget mat til gunstig pris.

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.

Den nye restauranten med utmerkelsen BibGourmand er Obo Bar & Grill. Fra tidligere har Restaurant Eik en BibGourmand.

Allerede i 1900 kom den første Michelin−guiden ut i Frankrike. Den ble delt ut gratis av dekkprodusenten Michelin til alle bilister i Frankrike for å forenkle reisingen. Også i dag er Michelins motto En bedre vei frem , og det sammenfatter konsernets bestrebelse på å forenkle transporter av mennesker og varer og det gjør vi både ved å tilby gode dekk og gode restaurant− og hotellguider, sier Carl Stenson, informasjonssjef hos Michelin i de nordiske landene.

Følgende norske restauranter har en stjerne i Guide Michelin Main Cities of Europe 2010:
Haga
Le Canard
Oscarsgate
Spisestedet Feinschmecker
Statholdergaarden

Guide Michelin Main Cities of Europe 2009 presenterer et utvalg av restauranter og hoteller i forskjellige prisklasser. 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.

For mer informasjon om Guide Michelin:
http://www.michelin.no/no/front/affich.jsp?codeRubrique=20100305112355