Ny stjernerestaurant i København

I dag præsenteres indholdet af den nye Guide Michelin Main Cities of Europe 2010. København får en ny stjernerestaurant: Ajojc. Kødbyens Fiskebar får udmærkelsen Bib Gourmand − en udmærkelse som indikerer veltillavet mad til en fordelagtig pris.

København er den by i Norden med flest stjernerestauranter − hele 12 styk − hvilket er dobbelt så mange som i for eksempel Stockholm. Noma er fortsat den eneste danske restaurant med to stjerner i Guide Michelin Main Cities of Europe 2010. Ensemble og Geranium mister deres respektive stjerne.

− Allerede i år 1900 udkom den første Michelin guide i Frankrig. Den blev uddelt gratis af dækfabrikanten Michelin til alle bilister i Frankrig for at gøre det nemmere at rejse. Den dag i dag er Michelins motto "Vejen frem", og det sammenfatter koncernens stræben efter at forenkle transport af mennesker og varer − og det gør vi både gennem at tilbyde dæk og gode restaurant− og hotelguider, siger Carl Stenson, informationschef hos Michelin i de nordiske lande.

Danske restauranter med stjerner i den nye Guide Michelin Main Cities of Europe 2010:
Noma (to stjerner)
Ajojc (ny stjerne)
Paustian v. Bo Bech
Herman
Kokkeriet
Era Ora
Formel B
Kiin Kiin
Kong Hans Kælder
MR
Søllerød Kro
The Paul

7 restauranter har en Bib Gourmand−udmærkelse: Famo, Frederiks Have, Kanalen, Kødbyens Fiskebar (ny), L Altro, Le Sommelier, Oubæk. 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.

Mere information på:
http://www.michelin.dk/dk/front/affich.jsp?codeRubrique=20100308102859