PRESSEMELDING
22. februar 2012

Guide Michelin – en stjerne i Michelins historie

Allerede år 1900 ble Guide Michelin lansert første gang. Den gang som nå er formålet med guiden å gjøre reisen enklere, mer komfortabel – og litt mer velsmakende! Den 14. mars kommer årets resultater for Guide Michelin Main Cities of Europe 2012.

– Hensikten med guiden var å få folk til å bruke bilen, sier Lotta Wrangle, pressesjef for Michelin i Norden. – Og hvordan få franskmenn til å interessere seg for bil, når det er mat som topper interessen deres? Jo, da slår man to fluer i et smekk og kombinerer dem. Resultatet ble en guidebok til restauranter på landsbygda. Franskmennene ble mette, og Michelin solgte dekk til nye bileiere som slet ut dekkene på å reise ut og besøke de omtalte restaurantene.

Mye har hendt siden den første guiden kom ut. Den gangen ble den delt ut gratis til alle som kjøpte en bil, på den tiden handlet det om 3 000 biler i Frankrike hvorav 95 prosent befant seg i Paris.

De første guidene inneholdt også matnyttig informasjon om hvor man kunne fylle bensin, skifte dekk og lyspærer, og hvor en kunne ta en matbit eller overnatte. I dag er Guide Michelin en oversikt over hoteller og restauranter over hele verden.

De ettertraktede stjernene
I Guide Michelin er det kun maten som gis karakterer ved hjelp av stjerner, slik det har vært gjort siden 1930-tallet. Tre stjerner betyr at en restaurant i seg selv er en reise verd, to stjerner betyr at restauranten fortjener en omvei, og en stjerne betyr at det er en eksepsjonelt god restaurant i sin kategori.

– Det er helt klart stjernene som lyser sterkest i guiden, sier Lotta Wrangle, men vi skal ikke glemme at også service, miljø og andre inntrykk belønnes ved hjelp av korslagte bestikk. Dessuten byr guiden på et utvalg av hoteller og restauranter i forskjellige prisklasser. Enkelte restauranter belønnes for eksempel med ”Bib Gourmand”, som signaliserer at det er en restaurant som serverer god mat til en rimelig pris.

Årets pressemelding for Guide Michelin Main Cities of Europe 2012 sendes ut den 14. mars klokken 10.00 CET.

Guide Michelin kan også lastes ned som applikasjon til iPhone. Applikasjonen finner du i “AppStore” på din iPhone om du søker på "guide michelin".

Pressekontakt Michelin Nordic: Lotta Wrangle
Telefon: +46 (0)8 709 07 76, mobil: +46 (0)72 250 07 40
E-mail: lotta.wrangle@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, 111 000 ansatte (hvorav ca. 300 i Norden) og 71 produksjonsanlegg i 19 land. For mer informasjon: www.michelin.com eller www.michelin.no