



Norsk stjerneskudd i årets Michelin-guide

I dag presenteres innholdet i årets utgave av [Guide MICHELIN Main Cities of Europe 2012](#) av dekkprodusenten Michelin. Restaurant Maaemo går direkte inn i guiden med to stjerner.

– Maaemo er den første nordiske restauranten i Guide Michelins historie som går direkte inn i guiden med to stjerner, sier Lotta Wrangle, pressesjef for Michelin i Norden.

Fire norske restauranter er tildelt totalt fem stjerner* i årets utgave. I tillegg er tre restauranter denne gangen tildelt utmerkelsen Bib Gourmand – merket som indikerer at restauranten serverer vellaget mat til gunstig pris. Stjernene som deles ut baseres kun på maten som serveres, i tillegg viser bestikksymboler bedømmelse av miljø, service med mer.

Norske restauranter med stjerne i Guide MICHELIN Main Cities of Europe 2012:

To stjerner: Maaemo (Ny)

En stjerne: Bagatelle (Ny), Statholdergaarden og Restaurant Oscarsgate

Bib Gourmand: Lille B (Ny), restauranteik og Oro Bar & Grill

1500 hoteller og 2100 restauranter i 44 byer i 20 land

Michelins anonyme inspektører, som reiser omkring og prøvespiser på restauranter og bor på hoteller, betaler alltid for mat og hotellovernatting for å bevare Guide Michelins uavhengighet og for å sikre at inspektørene skal få samme opplevelse som øvrige gjester.

Guiden presenterer et utvalg hoteller og restauranter i alle komfort- og prisklasser i 44 byer i 20 europeiske land. Guide MICHELIN Main Cities of Europe 2012 omtaler hele 1500 hoteller og 2100 restauranter, noe som er en økning på 329 restauranter sammenlignet med året før. Utvalget av restauranter omfatter 250 som viser Bib Gourmand-piktogrammet for meget bra valuta for pengene (48 nye), 15 er tildelt tre stjerner, 74 har to stjerner (derav 18 nye) og 287 har fått en stjerne (44 nye).

Den første Michelin-guiden ble utgitt allerede i 1900 i Frankrike. Guiden ble delt ut gratis av Michelin til alle bilister i Frankrike for å gjøre det enklere å reise og oppmuntre dem til å bruke bilen mer på tur. Fortsatt er mottoet for Michelin "En bedre vei frem", noe som oppsummerer selskapets mål om å forenkle transport av mennesker og gods. Guide MICHELIN Main Cities of Europe 2012 ble første gang utgitt i 1982 og utgis i år for 31. gang.

Michelins forskjellige guider er nå også tilgjengelige på nettstedet Viamichelin.com, som har over 400 millioner besøkende årlig. Papirutgavene kom ut i et opplag på over en million eksemplarer i fjor.

For mer informasjon vennligst kontakt:

Pressekontakt for Michelin Nordic: Lotta Wrangle

Telefon: +46 8 709 07 76, mobil: +46 72 250 07 40

E-post: lotta.wrangle@se.michelin.com

Pressekontakt Michelin Nordic: Carl Stenson

Telefon: +46 8 709 07 17

E-post: carl.stenson@se.michelin.com

* En restaurant som får tre stjerner i Guide Michelin bedømmes å være verd en reise i seg selv, mens to stjerner betyr at restauranten er verd en omvei. En stjerne betyr at restauranten er eksepsjonelt god i sin kategori. Hoteller bedømmes på samme måte for sitt miljø med hussymboler i ulike størrelser. Røde bestikk og hussymboler gis til ekstra hyggelige steder.