



## **Fire nye stjerner i Danmark i årets Michelin-guide**

I dag præsenterer Michelin den nye [Guide MICHELIN Main Cities of Europe 2012](#). Med fire nye stjerne restauranter udbygger København sin i forvejen fremtrædende position i guiden. I alt har 13 restauranter i år fået tildelt 14 stjerner.

København er ubestridt Nordens gastronomiske centrum. Det bliver endnu engang bekræftet i den nye udgave af "Guide MICHELIN Main Cities of Europe 2012". For tiende år i træk er København den by i Norden med flest stjerne restauranter. København får oven i købet 12 Bib Gourmand restauranter – en udmærkelse, som fortæller om veltillavet mad til en fordelagtig pris.

- Hele fire nye danske restauranter får i år en stjerne i Michelin-guide. Udover det er der føjet syv nye restauranter til guiden i Danmark, siger Lotta Wrangle, pressechef hos Michelin i Norden.

### **Danske restauranter med stjerner i den nye Guide MICHELIN Main Cities of Europe 2012:**

**2 stjerner:** Noma.

**1 stjerne:** Geranium (Ny), Grønbech & Churchill (Ny), Relæ (Ny), Den Røde Cottage (Ny), AOC, Herman, Kokkeriet, Era Ora, Formel B, Kiin Kiin, Kong Hans Kælder og Søllerød Kro.

**Bib Gourmand:** Marv & Ben (Ny), Orangeriet, Enomania, Mêlée, Søren K, Skovshoved, Famo, Frederiks Have, Kanalen, Kødbyens Fiskebar, L'Altro og Sommelier.

### **1.500 hoteller og 2.100 restauranter i 44 byer og 20 forskellige lande**

Hvert år rejser anonyme inspektører rundt i hele Europa og prøvespiser på restauranter og bor på hoteller. Inspektørerne betaler altid for deres mad og hotelovernatninger. De er aflønnet af Michelin – alt sammen for at bevare Guide MICHELINs uafhængighed og troværdighed. Og for, at inspektørerne skal få samme oplevelse som alle andre gæster.

I Guide MICHELIN Main Cities of Europe 2012 er der blevet plads til 1.500 hoteller og 2.100 restauranter fra 44 byer og 20 lande. Det er 329 restauranter mere end året før. Bare 15 restauranter har tre stjerner, 74 har to stjerner (18 nye i år) og 287 har 1 stjerne (44 nye). Udvalget af restauranter omfatter også 250 Bib Gourmand restauranter (48 nye i år).

Allerede i år 1900 udkom den første Guide MICHELIN i Frankrig. Den blev uddelt gratis af dækproducenten Michelin til alle bilister i Frankrig for at gøre det nemmere at rejse. Den dag i dag er Michelins motto "Vejen frem" – et motto, det sammenfatter koncernens stræben efter at forenkle rejser ved at tilbyde dæk og gode restaurant- og hotelguider. Michelin publicerer i år 26 guider, som dækker 23 lande på tre kontinenter. Tilsammen indeholder guiderne over 45.000 adresser.

Michelins forskellige guider er tilgængelige online på [Viamichelin.com](http://Viamichelin.com), som har mere end 400 mio. besøgende om året. Endelig kan Guide MICHELIN hentes som app til iPhone og iPad, hvor man kan finde restauranter fra alle Michelins europæiske guider, inklusiv Main Cities of Europe guiden.

**Pressekontakt Michelin Nordic: Lotta Wrangle**

**Telefon: +46 8 709 07 76, e-mail: [lotta.wrangle@se.michelin.com](mailto:lotta.wrangle@se.michelin.com)**

**Informationschef Michelin Nordic: Carl Stenson**

**Telefon: +46 8 709 07 17, e-mail: [carl.stenson@se.michelin.com](mailto:carl.stenson@se.michelin.com)**