



PRESSMEDDELANDE

MICHELIN GUIDE

Stockholm - 13 september 2021

Stjärnregn i nordiska MICHELIN Guiden 2021

Fyra svenska restauranger får en ny stjärna i den nordiska utgåvan av Guide Michelin 2021. De är Project i Göteborg (tidigare Bib Gourmand), Aira i Stockholm, Hotell Borgholm (tidigare The Plate) på Öland och ÄNG i halländska Tvååker utanför Varberg. ÄNG får också en grön Michelin-stjärna som bevis på att man satsat på hållbarhetsarbete. Stjärnkrogen Frantzén i Stockholm behåller sina tre stjärnor i Michelinguiden.

MICHELIN Guidens nordiska utgåva omfattar Sverige, Danmark, Norge, Finland och Island. Årets utmärkelser presenterades idag i norska Stavanger. För första gången delas de nya stjärnorna ut under en TV show producerad av Matkanalen, och sänds i kanalen Godare i Sverige och på Aftonbladet TV.

Guiden publiceras i år för första gången endast i digitalt format. Alla rekommendationer från Michelininspektörerna finns på Michelinguidens [webbplats](#) och i den kostnadsfria appen MICHELIN Guide som man finner på plattformarna [iOS](#) och [Android](#).

– Kvaliteten på matlagningen i de nordiska länderna fortsätter att imponera med dess kreativitet och innovationen hos dessa nya stjärnrestauranger gör dem till några av de mest spännande vi har sett, säger Gwendal Poullennec, internationell direktör Guide Michelin. Under det senaste året har det varit fantastiskt att se hur besökare har stöttat sina lokala restauranger under denna tuffa period. Vi tackar dem för stödet till att upprätthålla en dynamisk restaurangscen.

Genom en exceptionell illustration av den nordiska kulinariska scenen och kockarnas talang, tilldelas två restauranger tre Michelinstjärnor i 2021 års upplaga av MICHELIN Guide Nordic Countries.

Maaemo i Oslo, återansluter sig till guiden på sin nya adress. Kökschefen och ägaren, Esben Holmboe Bang erbjuder en överraskningsmeny med skickligt utformade, minnesvärda rätter med framträdande texturer och smaker. Maaemo tilldelas även en grön Michelinstjärna för sina hållbarhetsmeriter.

René Redzepis urbana globalt kända oas noma i Köpenhamn når nya höjder i den gastronomiska världen, och uppgraderas från två till tre Michelinstjärnor. Tack vare teamet och de kulinariska upplevelserna har restaurangen vuxit sig starkare och kraftfullare efter senaste tidens nedstängningar. Restaurangen har en stark koppling till naturen och har ett helhetsgrepp om säsongsbetonade råvaror som uppvisas genom kreativa och komplexa rätter.



MICHELIN GUIDE

Kong Hans Kælder, en atmosfärisk källarrestaurang i Köpenhamn, uppgraderas från en till två Michelinstjärnor. De lyxiga ingredienserna och de rika smakerna har en förankring i det franska köket, men kocken Mark Lundgaard sätter också sin egen fantasifulla prägel på dessa fullbordade moderna rätter.

Nio restauranger får en Michelinstjärna. I Sverige delas stjärnor ut till Aira i Stockholm, Project i Göteborg (tidigare Bib Gourmand), ÄNG i Tvååker (tilldelas även en grön Michelinstjärna) och Hotell Borgholm (tidigare The Plate) på Öland. I Finland tilldelas en stjärna för Finnjävel Salonki i Helsingfors. Danmark har fyra nya Michelinstjärnor: The Samuel i Köpenhamn (drivs av samma ägare som den numera stängda stjärnrestaurangen Clou), Substans i Århus, LYST i Vejle och Syttende i Sønderborg.

I år presenterades även fyra "Special Awards":

nomas kökschef, René Redzepi, mottog MICHELIN Mentor Chef Award, som ett erkännande för det stora inflytande han har haft på de många kockar som har passerat hans världsberömda kök.

Christoffer Sørensen, kökschef på Stud!o The Standard, i Köpenhamn belönades med MICHELIN Young Chef Award, sponsrat av Danske Bank. Mognaden hos kocken Sørensens raffinerade och genomarbetade matlagning imponerade starkt på Michelininspektörerna.

Henrik Dahl Jahnsen, vindirektör och ansvarig Sommelier i Speilsalen, som ligger på Britannia Hotel i Trondheim, fick MICHELIN Sommelier Award, sponsrat av Barbera d'Asti, för hans skickliga och moderna inställning till vinparning.

Nio restauranger uppmärksammas med en grön stjärna för sina hållbara meriter, vilket resulterar i totalt 34 restauranger i Norden. De nytilkomna restaurangerna är: ÄNG i Tvååker, Grön i Helsingfors, Maaemo i Oslo, Domestic i Aarhus, Henne Kirkeby Kro i Henne, LYST i Vejle och Ark, Brace och Tèrra i Köpenhamn.

– Norden är ett geografiskt område som verkligen ligger före när det kommer till hållbarhet, en samling länder som förespråkar att arbeta hand i hand med naturen och föregå med gott exempel för resten av världen, säger Gwendal Poullennec.

Sju Bib Gourmand-utmärkelser delas ut för god kvalitet och prisvärd mat. I Sverige mottogs dessa utmärkelser av Babette i Stockholm och Mineral i Malmö. I Danmark av axn i Århus samt Møntergade, Silberbauers Bistro och Norrlyst i Köpenhamn och i Norge FAGN-Bistro i Trondheim.

Slutligen gick MICHELIN Welcome and Service Award, sponsrat av Stavanger kommun, till teamet på Finnjävel Salonki, i Helsingfors. De är inte bara



MICHELIN GUIDE

uppmärksamma och professionella utan även charmiga och personliga, då de tar sina roller på allvar samtidigt som de adderar humor i sin service.

Med dessa nya stjärnor och uppgraderingar 2021 uppgår det totala antalet stjärnrestauranger i Norden till 65, inklusive 49 restauranger med en stjärna, 12 med två stjärnor och fyra restauranger med tre stjärnor.

Nordiska Michelinguiden 2021

- Sverige
 - o 14 restauranger med En Stjärna (varav 4 är nya)
 - o 4 restauranger med Två Stjärnor
 - o 1 restaurang med Tre Stjärnor
- Danmark:
 - o 18 restauranger med En Stjärna (varav 4 är nya)
 - o 7 restauranger med Två Stjärnor (varav 1 är ny)
 - o 2 restauranger med Tre Stjärnor (varav 1 är ny)
- Norge
 - o 9 restauranger med En Stjärna
 - o 1 restaurang med Två Stjärnor
 - o 1 restaurang med Tre Stjärnor (varav 1 är ny)
- Finland
 - o 7 restauranger med En Stjärna (varav 1 är ny)
- Island
 - o 1 restaurang med En Stjärna

Du hittar alla restauranger som rekommenderas av Michelin i den nya appen *MICHELIN Guide* på iOS- och Android, samt på [guide.michelin.com](https://www.michelin.com/guide).

För bilder:

https://www.dropbox.com/sh/91z5yt6itii4w73/AADFv8IM_gwLzXYLvfaCdOQNa?dl=0

För mer information, kontakta:

Presschef Michelin Nordic: Lotta WRANGLE

Mobil: 072-250 07 40, E-mail: lotta.wrangle@Michelin.com



Michelin har, som det ledande företaget inom mobilitet, åtagit sig att förbättra sina kunders mobilitet på ett hållbart sätt genom att tillverka och distribuera de lämpligaste däck, tjänsterna och lösningarna för att möta sina kunders behov. Michelin erbjuder också digitala tjänster, kartor och guider för att hjälpa till att göra resor till en rikare och unik erfarenhet. Michelin utvecklar också högteknologiska material som används i mobilitetsindustrin. Gruppen har sitt huvudkontor i Clermont-Ferrand i Frankrike, och är verksam i 170 länder, har mer än 123 600 anställda världen över och 71 tillverkningsanläggningar i 17 länder som tillsammans producerade 170 miljoner däck 2020. För mer information besök gärna vår hemsida www.michelin.com eller www.michelin.se