



PRESSEMELDING

MICHELINGUIDEN

Oslo - 13. september 2021

Den nordiske MICHELIN guiden 2021: en imponerende årgang

To nye restauranter mottar tre MICHELIN stjerner; én mottar to; ni mottar en

Ni nye restauranter mottar også en grønn MICHELIN stjerne for fremragende bærekraftige forpliktelser.

Den nordiske MICHELIN guiden 2021 – som inkluderer Danmark, Finland, Island, Norge og Sverige – ble lansert i dag, 13. september, i Stavanger konserthus. For første gang kunngjøres nye stjerner, Grønne stjerner og Special Awards annonsert på TV-skjermen via Matkanalen, som produserte programmet i samarbeid med Rogaland fylke og Stavangerregionen.

Dette er også det første året MICHELIN guiden kun publiseres i digitalt format; alle anbefalingene fra MICHELIN sine inspektører finnes på MICHELIN guiden sine [hjemmesider](#), samt på MICHELIN guidens gratisapper for [iOS](#) og [Android](#).

Internasjonal direktør for MICHELIN guiden, Gwendal Poullennec, forteller: «Kvaliteten på kokkekunsten i denne delen av verden fortsetter å forbause og begeistre oss. Kreativiteten og innovasjonen bak disse nye MICHELIN stjernene gjør dem til noe av det mest spennende vi har sett hittil.

I løpet av det siste året har det vært flott å bevitne hvordan det nordiske folket støtter sine lokale restauranter gjennom den spesielle og tunge tiden, og vi vil takke dem alle for å ha bidratt til opprettholdelse av en dynamisk restaurantscene. »

Et svært tydelig tegn på særegenheten til den nordiske restaurantscenen, og talentet til lokale kokker, er **tildelingen av tre MICHELIN stjerner til to restauranter.**

Maaemo i Oslo blir atter medlem av Guiden etter å ha skiftet lokaler. Kjøkkensjef og eier, Espen Holmboe Bang, byr på en overraskende meny bestående av perfekt utførte, minneverdige retter med himmelske konsistenser og smaker. Maaemo er også tildelt en grønn MICHELIN stjerne, for sin bærekraftige drift.

René Redzepis verdenskjente urbane oase, **noma** i København, Danmark, tar enda et steg frem fra sine tidligere to stjerner, til tre MICHELIN stjerner. Både teamet og den kulinariske opplevelsen er kommet styrket og mer kraftfullt ut av nedstengingsperiodene, og noma når toppen av verdens gastronomiske



MICHELINGUIDEN

opplevelser. Restauranten har en sterk tilknytning til naturen, og den holistiske tilnærmingen synes i uvanlige valg blant sesongens ingredienser, som presenteres på kreative og komplekse måter.

En restaurant mottar to MICHELIN stjerner: Kong Hans Kælder, en stemningsfull kjellerrestaurant i København, Danmark, kan nå smykke seg med to stjerner der de tidligere hadde én. De luksuriøse ingrediensene og rike smakene har sine røtter i det franske kjøkkenet, men kjøkkensjef Mark Lundgaard setter sitt eget fantasifulle preg på de gjennomførte moderne rettene.

Ni restauranter mottar én MICHELIN stjerne. I Finland er **Finnjävel Salonki** i Helsinki mottaker av en stjerne. I Sverige sjenkes stjerner til **Aira** i Stockholm; **Project** i Göteborg (forfremmet fra en Bib Gourmand); **ÄNG** i Tvååker (sjenkes også en grønn MICHELIN stjerne); og **Hotell Borgholm** (forfremmet) på den svenske øyen Öland. Danmark har totalt fire nye MICHELIN stjerner: **The Samuel** i København (drives av tidligere eier av den nå nedlagte MICHELIN stjerne restauranten Clou); **Substans** i Aarhus; **LYST** i Vejle; og **Syttende** i Sønderborg.

Med disse nye medlemmene og forfremmelsene, ender det totale antallet for stjerne restauranter i den nordiske MICHELIN guiden for 2021 på 65 – bestående av 49 én-stjerners, 12 to-stjerners og 4 tre-stjerners.

Ni restauranter anerkjennes med en grønn MICHELIN stjerne, for deres bærekraftsinnsats. Dette hever det totale antallet for Grønn stjerne restaurant til 34 blant de nordiske landene. Nylige mottakere av denne utmerkelsen er: **Grön**, Helsinki i Finland; **Maaemo**, Oslo; **ÄNG**, Tvååker i Sverige. I Danmark mottok seks restauranter en grønn MICHELIN stjerne; **Domestic** i Århus, **Henne Kirkeby Kro** i Henne, **LYST** i Vejle, samt **Ark**, **Brace** og **Térra** i København.

Poullennec forteller videre om de grønne stjernene: «Norden er en region som virkelig er i forkant når det gjelder bærekraft; en samling land som omfavner det å arbeide hånd i hånd med naturen, og setter et eksempel for resten av verden.»

Innen sjangeren Bib Gourmand finnes syv vinnere, som berømmes for god kvalitet og som et noe rimeligere alternativ. Seks av disse restaurantene er helt nye i MICHELIN guiden. Disse er: **Babette** i Stockholm (forfremmet) og **Mineral** i Malmö, Sverige; **anx** i Århus og **Møntergade**, **Silberbauers Bistro** og **Norrløst** i København, Danmark; og **FAGN-Bistro** i Trondheim, Norge.

I år utdeles også **fire Special Awards**:

René Redzepi, innehaver og kjøkkensjef ved noma i København, Danmark, mottok **MICHELIN Mentor Chef Award** for den store innflytelsen han har hatt på de mange kokkene som har vært innom hans verdensberømte kjøkken.



MICHELINGUIDEN

Christoffer Sørensen, kjøkkensjef ved Stud!o, The Standard, i København mottok MICHELIN Young Chef Award, sponset av Danske Bank. Modenheten ved Sørensens raffinerte, forseggjorte matlaging imponerte MICHELIN-inspektørene.

Henrik Dahl Jahnsen, vindirektør og sommelier ved **Speilsalen**, som ligger på Britannia Hotel i Trondheim, mottok **MICHELIN Sommelier Award**, sponset av Barbera d'Asti, for hans svært kyndige og moderne tilnærming til vinparing.

Sist, men ikke minst: **MICHELIN Welcome and Service Award**, sponset av byen Stavanger, gikk til **staben på Finnjävel Salonki** i Finland. Staben ved denne restauranten er ikke bare oppmerksomme og profesjonelle, men er også sjarmerende og personlige i sin tilnærming – de tar sin rolle svært alvorlig, samtidig som de medbringer humor i møte med gjestene.

Den nordiske MICHELIN guiden kort oppsummert:

- Danmark:
 - o 18 Èn-stjernes restauranter (hvorav 4 nye)
 - o 7 To-stjernes restauranter (hvorav 1 ny)
 - o 2 Tre-stjernes restauranter (hvorav 1 ny)
- Norge
 - o 9 Èn-stjernes restauranter
 - o 1 To-stjernes restaurant
 - o 1 Tre-stjernes restaurant (hvorav 1 ny)
- Sverige
 - o 14 Èn-stjernes restauranter (hvorav 4 nye)
 - o 4 To-stjernes restauranter
 - o 1 Tre-stjernes restaurant
- Finland
 - o 7 Èn-stjernes restauranter (hvorav 1 ny)
- Island
 - o 1 Èn-stjernes restaurant

[Her finnes det høyoppløselige bilder](#)

Nå finner du alle MICHELIN anbefalte restauranter på den nye iOS og Android MICHELIN Guide Apps, samt på hjemmesiden.



For mer informasjon og intervjuforespørsler, vennligst kontakt:

Lotta Wrangle, Tlf: +46 72 250 07 40, E-post: lotta.wrangle@michelin.com



MICHELINGUIDEN

Om Michelin

Som ledende dekkprodusent har Michelin forpliktet seg til å forbedre kundens mobilitet på en bærekraftig måte ved å produsere og distribuere de mest passende dekkene, tjenestene og løsningene for å møte kundenes behov. Michelin tilbyr også digitale tjenester, kart og guider for å gjøre reisen til en rikere og mer unik opplevelse. Michelin utvikler også høyteknologiske materialer som brukes i mobilitetsindustrien. Gruppen har sitt hovedkontor i Clermont-Ferrand, Frankrike, og opererer i 170 land, har 123 600 ansatte over hele verden og 71 produksjonsanlegg i 17 land, som sammen produserte 170 millioner dekk 2020. For mer informasjon besøk gjerne vår hjemmeside www.michelin.com eller www.michelin.no.