



LEHDISTÖTIEDOTE

MICHELIN GUIDE

Helsinki, 13. syyskuuta 2021

MICHELIN Guide Nordic Countries 2021: häikäisevä vuosikerta

Pohjoismaihin kaksi uutta kolmen tähden ravintolaa, yksi uusi kahden tähden ravintola ja yhdeksän uutta yhden tähden ravintolaa – joista yksi Suomeen

Lisäksi yhdeksän pohjoismaista ravintolaa ovat saaneet Michelinin Vihreän Tähdän, *Michelin Green Star*, osoituksena merkittävästä sitoutumisesta kestävään kehitykseen ravintola-alalla.

Michelin Guide Nordic Countries 2021 julkistettiin tänään 13. syyskuuta 2021 Stavangerin Konserttitalolla Norjassa. Opas kattaa Islannin, Norjan, Ruotsin, Suomen ja Tanskan. Ensimmäistä kertaa uusien Michelin-tähtien, Vihreiden Tähtien sekä erikoispalkintojen julkistamistilaisuus televisioitiin suorana lähetyksenä seremoniassa, jonka tuottajana toimi norjalainen Matkanalen yhteistyössä Rogalandin läänin ja Stavangerin hallintoalueen kanssa.

Vuosi 2021 on myös ensimmäinen vuosi, jolloin ravintolaopas julkaistaan ainoastaan digitaalisena versiona. Kaikki ravintolatarkastajien arviot ja suositukset ovat nähtävissä Michelin Guiden verkkosivuilla ja Michelin Guide -sovelluksessa, joka on ladattavissa ilmaiseksi sekä [iOS](#) että [Android](#) -puhelimisiin.

Michelin Guiden kansainvälinen johtaja **Gwendal Poullennec** sanoo: "Näiden pohjoisten maiden ruuanlaittotaitojen laadukkuus jaksaa innostaa ja hämmästyttää. Uusien Michelin-tähtiravintoloiden luovuus ja innovatiivisuus ovat ehdottomasti näkemistämme kaikkein kiinnostavimpien joukossa.

Kuluneen vuoden aikana on myös ollut kannustavaa nähdä, miten pohjoismainen ravintolayleisö on tukenut paikallisia ravintoloita ja niiden kekseliäitä ratkaisuja toiminnan jatkamiseksi tämän poikkeuksellisen haastavan ajanjakson aikana. Olemme kiitollisia siitä, että tällä tavoin on autettu ravintola-alan aktiivista toimintaa."

Osoituksena pohjoismaisen ravintolatarjonnan ja pohjoismaisten kokkien taitojen korkeasta tasosta vuoden 2021 Michelin Guide Nordic Countries -laitoksessa on peräti **kaksi uutta kolmen Michelin-tähden ravintolaa**.

Oslossa uudessa osoitteessa toimiva **Maaemo** on jälleen oppaan ravintolavalikoimassa ja sai takaisin kolme tähteään. Omistaja ja pääkokki **Esben Holmboe Bang** tarjoilee yllätysmenun, joka koostuu mieleenpainuvan täydellisestä rakenteesta ja hienoista makuelämyksistä. Maaemo palkittiin myös



MICHELIN GUIDE

Michelinin Vihreällä Tähdellä tunnustuksena sitoutumisestaan kestäväan ravintolatoimintaan.

Maailmanlaajuisesti tunnettu, Kööpenhaminan urbaani keidas **noma**, jota luotsaa ravintolan omistaja ja vastaava keittiömestari **René Redzepi**, sai nyt kolmannen Michelin-tähtensä. Ravintolan tiimi ja sen tarjoamat kulinaariset elämykset ovat entisestään vahvistuneet ravintola-rajoitusten poistuttua ja nousevat nyt kansainvälisen gastronomian korkeuksiin. **nomalla** on läheinen yhteys luontoon ja tiimin kokonaisvaltainen ote synnyttää luovia, virtuoosimaisia annoksia, joissa hyödynnetään sesongin aineksia innovatiivisesti ja monipuolisesti.

Yksi uusi kahden Michelin-tähden ravintola: Tunnelmallinen kellariravintola **Kong Hans Kælder** Kööpenhaminassa sai nyt toisen Michelin-tähtensä. Ylelliset ainekset ja runsaat maut perustuvat ranskalaiseen keittiöön, mutta keittiömestari **Mark Lundgaard** lisää niihin oman, kekseliään sävynsä. Annoksista syntyy moderneja, taidokkaasti koostettuja makuelämyksiä.

Yhdeksän uutta yhden Michelin-tähden ravintolaa, yksi Suomessa: Helsinkiläinen **Finnjævel Salonki** sai nyt ensimmäisen Michelin-tähtensä. Ruotsissa yhden Michelin-tähden saivat **Aira** Tukholmassa, **Project** Göteborgissa (aikaisemmin Bib Gourmand), **ÄNG** Tvååkerissa (sai myös Michelinin Vihreän Tähdän) sekä **Hotell Borgholm** (aikaisemmin lautassymboli) Öölannin saarella. Tanska sai neljä uutta yhden tähden Michelin-ravintolaa: **The Samuel** Kööpenhaminassa (sama omistaja kuin entisellä, nyt lopettaneella Star Clou -ravintolalla), **Substans** Aarhusissa, **LYST** Vejlessä ja **Syttende** Sønderborgissa.

Vuoden 2021 Guide Michelin Nordic Countries -oppaan uudet tulokkaat ja luokitustaan parantaneet nostavat tähtiravintoloiden määrän 65:een. Näistä 49 on yhden, 12 kahden ja 4 kolmen Michelin-tähden ravintolaa.

Yhdeksän ravintolaa sai Michelinin Vihreän Tähdän (Green Star) tunnustuksena kestävästä ravintolatoiminnastaan. Kaikkiaan Vihreä Tähti on nyt 34 ravintolalla Pohjoismaissa. Uutena Vihreän Tähdän saivat seuraavat ravintolat: Suomessa **Grön** (Helsinki), Norjassa **Maaemo** (Oslo), Ruotsissa **ÄNG** (Tvååker) ja Tanskassa **Domestic** (Aarhus), **Henne Kirkby Kro** (Henne), **LYST** (Vejle) sekä **Ark**, **Brace** ja **Terra** (Kööpenhamina).

Poullennec kommentoi Vihreitä Tähtiä: "Pohjoismaat ovat todella edelläkävijöitä ravintolatoiminnan kestävyuden kehittämisessä. Näissä maissa halutaan ja osataan työskennellä käsi kädessä luonnon kanssa, ja tämä asenne antaa hienon esimerkin muulle maailmalle."

Seitsemän uutta Bib Gourmand -symbolia jaettiin tunnustuksena ravintolan hyvästä hinta-laatusuhteesta. Näistä kuusi menivät uusina oppaan valikoimaan tulleille ravintoloille. Bib Gourmand -symbolin saivat: Ruotsissa **Babette** (Tukholma, ei symbolia aiemmin) ja **Mineral** (Malmö), Tanskassa **anx** (Aarhus)



MICHELIN GUIDE

sekä **Møntergade, Silberbauers Bistro** ja **Norrløyst** (Kööpenhamina), Norjassa **FAGN-Bistro** (Trondheim).

Tänä vuonna jaettiin myös **neljä erikoispalkintoa**:

René Redzepe, noman omistaja ja keittiömestari Kööpenhaminassa sai **Michelin Chef Mentor** -tunnustuspalkinnon merkittävästä roolistaan mentorina monille kokeille, jotka ovat työskennelleet ja saaneet oppinsa noman kuuluisassa keittiössä.

Christoffer Sørensen, vastaava keittiömestari **Studio - The Standard** -ravintolassa Kööpenhaminassa, sai Danske Bankin sponsoroiman **Michelin Young Chef** -tunnustuspalkinnon. Nuoren Chef Sørensenin kypsä ammattitaito ja hienostuneet, huolella valmistetut annokset tekivät vaikutuksen Michelinin ravintolatarkastajiin.

Henrik Dahl Jahnsen on Wine Director ja Head Sommelier Britannia-hotellin ravintola Speilsalenissa, Norjan Trondheimissä. Hän sai vastaanottaa **Michelin Sommelier Award** -palkinnon tunnustuksena erittäin taitavasta ja modernista näkemyksestään viinin ja ruuan yhteen sovittamisessa. Palkinnon sponsoroi Barbera d'Asti.

Ja viimein **Michelin Welcome and Service Award**, vastaanotosta ja palvelusta myönnettävä palkinto, tuli ravintola **Finnjævel Salongin** tiimille Helsinkiin. Palkinnon sponsoroi Stavangerin kaupunki. Finnjævel Salongin tiimi on paitsi ammattitaitoinen ja asiakkaat hyvin huomioiva, myös ihastuttava ja persoonallinen – kukin tiimin jäsen suhtautuu rooliinsa kunnianhimoisesti, samalla kun palvelu on hyväntuulista ja huumorinpilkkeellä höystettyä.

MICHELIN Guide Nordic Countries 2021 lyhyesti:

- Tanska:
 - o 18 yhden tähden ravintolaa (joista 4 uusia)
 - o 7 kahden tähden ravintolaa (joista 1 uusi)
 - o 2 kolmen tähden ravintolaa (joista 1 uusi)
- Norja
 - o 9 yhden tähden ravintolaa
 - o 1 kahden tähden ravintolaa
 - o 1 kolmen tähden ravintola (uusi)
- Ruotsi
 - o 14 yhden tähden ravintolaa (joista 4 uusia)
 - o 4 kahden tähden ravintolaa
 - o 1 kolmen tähden ravintola
- Suomi
 - o 7 yhden tähden ravintolaa (joista 1 uusi)
- Islanti
 - o 1 yhden tähden ravintola



MICHELIN GUIDE

Kaikki Michelinin ravintolasuosituksset löytyvät uusitusta Michelin Guide -sovelluksesta, joka on ladattavissa ilmaiseksi iOS ja Android -puhelimiin, sekä MICHELIN Guide verkkosivuilta.



www.michelin.com/newsroom, <https://news.cision.com/fi/michelin-nordic-ab>

Kuvat :

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

Lehdistön yhteyshenkilö, Michelin Nordic, Tukholma:

Lotta Wrangle, puhelin.: +46 72 250 07 40

sähköposti: lotta.wrangle@michelin.com

Alansa johtavana yrityksenä Michelin on sitoutunut edistämään asiakkaidensa kestäväää liikkumista kehittämällä ja toimittamalla renkaita eri tarpeisiin ja eri käyttövoimilla toimiviin ajoneuvoihin sekä tarjoamalla palveluita ja asiakkaiden liiketoimintaa tukevia ratkaisuja. Michelin toimittaa myös innovatiivisia digitaalisia palveluita kuten karttoja ja oppaita täydentämään matkailun rikastavia kokemuksia. Yhtymän pääkonttori sijaitsee Clermont-Ferrandissa Ranskassa. Kaupallista, teollista ja T&K -toimintaa yhtymällä on yhteensä 170 maassa ja sen henkilöstön määrä on yli 123 600 koko maailmassa. Vuonna 2020 Michelin valmisti noin 170 miljoonaa rengasta 71 tuotantolaitoksessaan. (www.michelin.com)