

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Copenhague, le 19 février 2018

Le restaurant Frantzén, en Suède, reçoit trois étoiles dans le guide MICHELIN Nordic Countries 2018

Michelin a le plaisir de révéler la sélection du guide MICHELIN Nordic Countries 2018, dévoilée à l'hôtel de ville de Copenhague.

Cette année, le guide MICHELIN a sélectionné un nouveau restaurant trois étoiles, **Frantzén** situé à Stockholm. « *Bjorn FRANTZEN a une vision unique de la cuisine scandinave, qui associe des produits sublimes à des techniques culinaires éblouissantes* » commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. « *Le style gastronomique de Bjorn FRANTZEN vaut vraiment le détour et constitue une expérience gustative incroyable.* »

Le guide MICHELIN Nordic Countries 2018 inclut également deux nouveaux établissements deux étoiles : **Daniel Berlin**, à Skåne Tranås, en Suède, où le chef Daniel BERLIN utilise avec brio les produits locaux en mettant l'accent sur l'équilibre, la pureté et la précision, et **Kadeau**, à Copenhague, au Danemark. La brigade de Kadeau, qui fonctionne comme une famille, exprime sa passion à travers une cuisine toute en finesse et en subtilité.

Cette année, les nouveaux restaurants une étoile se multiplient en Scandinavie. Le Danemark en compte deux : **MejMu** à Vejle et **Jordnær** à Gentofte, et la Suède, trois : **SAV** à Malmö, **Aloë** et **Agrikultur** à Stockholm. Un restaurant se voit également distingué d'une étoile en Finlande : **Grön**, à Helsinki. En Norvège, **Galt** situé à Oslo est également récompensé d'une étoile.

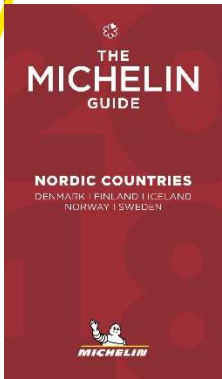
Le guide MICHELIN Nordic Countries 2018 s'adresse à tous les visiteurs, des voyageurs d'affaires jusqu'aux touristes, à qui il recommande les meilleurs établissements dans toutes les gammes de confort et de prix.

Le Bib Gourmand met en lumière les restaurants proposant une cuisine de qualité à un prix attractif. En 2018, sept nouvelles adresses sont distinguées par un Bib Gourmand, dont trois à Stockholm (**Kaggés**, **Shibumi** et **Bar Agrikultur**) et une à Göteborg (**Project**). À Helsinki, **Jord** reçoit également un Bib Gourmand, tout comme **PMY** et **Musling Bistro** à Copenhague, ce qui porte le total des Bib Gourmands à 37 dans le guide MICHELIN Nordic Countries 2018.

À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels des 30 pays dans lesquels il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie dans le monde entier, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, ainsi que les nouvelles tendances et les jeunes chefs prometteurs. Le guide MICHELIN est un gage de valeur ajoutée pour les restaurants qu'il distingue chaque année. Il contribue au prestige de la gastronomie locale et renforce l'attrait touristique des villes et des pays. Grâce à sa méthode de sélection rigoureuse et sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN offre à ses lecteurs une expertise unique et un véritable service de qualité.

Les différentes sélections sont disponibles à la fois en version imprimée et en version numérique. Elles sont accessibles sur Internet et sur une large gamme d'appareils mobiles proposant des capacités de navigation adaptées à un usage individuel, ainsi que sous la forme d'un service de réservation en ligne.



Avec le guide MICHELIN, le groupe Michelin continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique.

Contact Presse :

Samuelle DOROL

Tel : 01 45 66 22 22

E-mail : samuelle.dorol@michelin.com

