

Géranium à Copenhague et Maaemo à Oslo obtiennent trois étoiles dans le guide MICHELIN Nordic 2016


Le guide MICHELIN Nordic, qui paraît aujourd'hui, présente deux nouveaux restaurants trois étoiles, les tout premiers de Scandinavie à recevoir cette distinction. **Maaemo**, à Oslo, et **Geranium**, à Copenhague, entrent ainsi dans un club très fermé, qui ne compte que 116 établissements dans le monde entier.

« Le guide de cette année est particulièrement intéressant, parce que, en plus d'avoir décerné trois étoiles à deux nouveaux restaurants, nous sommes sortis des grandes villes pour nous aventurer à la campagne », indique Rebecca Burr, rédactrice en chef du guide. « Nous avons sélectionné la crème des restaurants et des hôtels pour nos lecteurs au Danemark, en Finlande, en Norvège et en Suède, ce qui a donné lieu à une moisson exceptionnelle de nouvelles étoiles en 2016. »

Cet élargissement du champ d'intervention a permis à **Fäviken Magasinet**, un restaurant de Järpen, d'entrer dans le guide, où il remporte deux étoiles. Comme le déclare Rebecca Burr, « *Fäviken Magasinet propose une expérience culinaire unique, dans le cadre idyllique d'un domaine de chasse isolé. La cuisine y est d'un goût assuré et s'enracine dans le pays alentour.* »

Outre ses nouveaux deux étoiles, la Suède gagne cinq nouveaux restaurants une étoile : **Sushi Sho**, qui sert des sushis sublimes à Stockholm, **Borgholm**, qui propose des plats artistiques tout en délicatesse sur l'île d'Öland, et **Upper House**, qui sert de la cuisine raffinée à Göteborg, dans une salle panoramique située au 25^e étage d'une tour. La singularité stimulante des établissements une étoile s'exprime également dans le restaurant familial de **Daniel Berlin**, à Skåne-Tranås, et chez **PM & Vänner**, à Växjö, qui réalise une cuisine sophistiquée, inspirée « de la forêt, des lacs et des prairies ».

Le Danemark dénombre cette année quatre nouveaux une étoile, qui brillent aux côtés du nouveau restaurant trois étoiles, Geranium. **Kadeau** propose des plats originaux dans un restaurant isolé en bord de mer, à Bornholm ; **Frederiksminde** sert une cuisine créative dans un hôtel du même nom à Præsto, tandis que chez **Henne Kirkeby Kro**, les menus sont un hymne aux terres agricoles de Henne, certains produits venant directement du jardin du restaurant. Une étoile Michelin revient à **Kong Hans Kælder** et à sa cuisine française classique, au cœur de Copenhague.



En Norvège, les restaurants **Kontrast** (Oslo) et **RE-NAA** (Stavanger) récoltent également une étoile ; **Smalhans** (Oslo), **Nook** (Stockholm) et **Somm** (Göteborg) se voient attribuer un Bib Gourmand.

« Les Bib Gourmands signalent à nos lecteurs où trouver une cuisine simple, mais de grande qualité », explique Rebecca Burr. « Nous sommes enchantés que le guide de Scandinavie contienne maintenant 30 Bib Gourmands. »

Le guide MICHELIN Nordic 2016 sera disponible en librairie à partir du 26 février 2016.

L'événement organisé pour la parution sera diffusé en direct sur <http://mediehuset-kbh.dk/michelin-nordic-guide-2016/>.

Service presse de Michelin : +33 1 45 66 22 22

