

INFORMATION PRESSE

Boulogne-Billancourt, Lundi 18 Février 2019

Trois nouveaux restaurants deux étoiles et quatre nouveaux restaurants une étoile dans le guide MICHELIN Nordic Countries 2019

A l'occasion de la cérémonie des Etoiles qui se déroule à Aarhus au Danemark, Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection du guide MICHELIN Nordic Countries 2019.

Cette sélection, qui couvre le Danemark, la Finlande, l'Islande, la Norvège et la Suède compte trois nouveaux restaurants 2 étoiles : **Gastrologik** à Stockholm, **KOKS** dans les Iles Féroé et **Noma** à Copenhague. Bien que ces trois restaurants puissent sembler assez différents - l'éloignement géographique de **KOKS**, la sophistication subtile de **Gastrologik** et l'esprit ferme urbaine de **Noma** - tous adhèrent à une philosophie commune qui est de mettre le produit au cœur de l'assiette, dans un respect de la saisonnalité.

Toujours chez **KOKS**, le chef Poul Andrias Zisca, reçoit également le Prix Michelin Nordic Countries 2019 du Jeune Chef pour sa créativité, sa technicité et la passion qu'il transmet dans sa cuisine.

Quatre nouveaux restaurants se voient attribuer 1 étoile cette année. Deux d'entre eux se situent dans la ville de Trondheim en Norvège, qui est répertoriée pour la toute première fois dans le guide : **FAGN** et **Credo**. En plus de l'étoile, **Credo** reçoit le Prix Michelin Nordic Countries 2019 de la Gastronomie durable pour ses actions en faveur de l'environnement. À Copenhague, **Alouette** est distingué d'une première étoile, tout comme le restaurant **Palace** à Helsinki.

A propos du guide MICHELIN Nordic Countries 2019, Gwendal Poullennec commente : « Il s'agit de la 6e édition de ce titre et nous avons une nouvelle fois élargi notre sélection, nos inspecteurs continuant de dénicher de nouveaux restaurants passionnants tout en suivant l'évolution des cuisines déjà établies.

Les pays nordiques offrent quelque chose de vraiment unique. Ici, la diversité et le dynamisme de la scène gastronomique rendent cette région très attrayante pour les gourmets du monde entier. Les chefs y ont à cœur de mettre en place des techniques de cuisine innovantes et de relever les défis de la gastronomie durable. Par exemple, beaucoup s'engagent dans la réduction du gaspillage alimentaire, veillent à utiliser des produits locaux ou proposent des menus centrés autour du végétal ».

Troisième nouveau prix de ce millésime, le prix Michelin Nordic Countries 2019 Accueil et Service est remis aux charmantes équipes du restaurant **Henne Kirkeby Kro** à Henne, au Danemark. Leur convivialité, leur enthousiasme et leur organisation contribuent à rendre l'expérience vécue dans cet établissement des plus uniques.

Le Bib Gourmand est une distinction très appréciée des lecteurs car elle indique des établissements proposant une cuisine de bonne facture et à l'excellent rapport qualité-prix. Cette année, trois nouveaux Bib Gourmand sont répertoriés dans le guide MICHELIN Nordic Countries, dont deux au Danemark: **Selma** à Copenhague et **Moment** à Rønne; ainsi qu'un en Islande: **Skáli!** à Reykjavik. Au total, ce sont 34 restaurants qui sont distingués d'un Bib Gourmand pour l'édition 2019.

Le guide MICHELIN Nordic Countries 2019 référence:

- 3 restaurants 3 étoiles ;
- 10 restaurants 2 étoiles, dont 3 nouveaux ;
- 51 restaurants 1 étoile, dont 4 nouveaux ;
- 34 Bib Gourmand, dont 3 nouveaux.

Les images de l'évènement sont disponibles sur le lien suivant:
<https://rsvp.digitevent.com/#/michelin1539077986609/albums>

Contact Presse :
+33 (0)1 45 66 22 22

A propos du groupe Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur des pneumatiques, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité de la mobilité. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés aux industriels de la mobilité. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 171 pays, emploie plus de 114 000 personnes et exploite 70 usines dans 17 pays qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneumatiques en 2017 (www.michelin.com)