



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - le 13 septembre 2021

Le Guide MICHELIN Pays nordiques 2021 : un millésime particulièrement brillant

- Deux nouveaux restaurants récompensés par trois Étoiles MICHELIN, un par deux Étoiles et neuf par une Étoile.
- Neuf nouveaux restaurants reçoivent également une Étoile verte MICHELIN pour leurs engagements remarquables en faveur d'une gastronomie plus durable.

Le Guide MICHELIN Pays nordiques 2021 - qui couvre le Danemark, la Finlande, l'Islande, la Norvège et la Suède - a été dévoilé aujourd'hui, depuis la salle de concert de Stavanger, en Norvège. Pour la première fois, l'annonce des nouvelles Étoiles, Étoiles vertes et Prix spéciaux a été diffusée à la télévision, dans une émission inédite produite par Matkanalen, en collaboration avec le comté de Rogaland et la région de Stavanger.

C'est également la première année que le Guide MICHELIN Pays Nordiques est publié uniquement en format numérique ; toutes les recommandations des inspecteurs MICHELIN peuvent être consultées sur le site web du Guide MICHELIN et sur les applications gratuites iOS et Android.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, a déclaré : « La qualité de la scène culinaire nordique continue de nous impressionner et de nous surprendre. La créativité et l'innovation de ces nouvelles Étoiles MICHELIN en font des adresses parmi les plus attrayantes nous ayons vues.

Au cours de l'année écoulée, il a été formidable de voir les habitants des pays nordiques soutenir leurs restaurants locaux pendant cette période exceptionnellement difficile et nous les remercions de contribuer ainsi à préserver une scène gastronomique si dynamique. »

Illustration exceptionnelle de l'excellence de la scène culinaire locale et du talent de ses chefs, l'édition 2021 du Guide MICHELIN Pays nordiques a récompensé deux restaurants de trois Étoiles MICHELIN.



GUIDE MICHELIN

Maaemo à Oslo, en Norvège, rejoint le Guide dans un tout nouvel emplacement. Le chef-proprétaire Esben Holmboe Bang propose un menu surprise composé de plats inoubliables, aux textures et aux saveurs sublimes et élaborés par de grands professionnels. Maaemo est également récompensé par une Étoile Verte MICHELIN pour son engagement en faveur d'une gastronomie plus durable.

L'oasis urbaine de René Redzepi, **noma**, à Copenhague, au Danemark, passe de deux à trois Étoiles MICHELIN. Avec des équipes et une proposition culinaire qui sont ressorties plus fortes et plus affirmées après des périodes de fermeture, noma atteint les sommets de la gastronomie mondiale. Le restaurant entretient un lien étroit avec la nature et son approche holistique permet de mettre en valeur des ingrédients de saison inhabituels dans des plats créatifs et complexes.

Kong Hans Kælder est distingué d'une deuxième Etoile. Ce restaurant, situé dans une magnifique cave à Copenhague, au Danemark, et bien connu de nos inspecteurs, reçoit une Etoile supplémentaire. Les saveurs et les ingrédients hauts de gamme sont enracinés dans la cuisine française, mais le chef Mark Lundgaard apporte sa propre touche créative à des plats résolument modernes et élaborés.

Neuf restaurants reçoivent une Étoile MICHELIN. En Finlande, elle est décernée au restaurant **Finnjäväl Salonki** à Helsinki. En Suède, elle distingue **Aira** à Stockholm, **Project** à Göteborg (recommandé avec Bib Gourmand dans la sélection précédente), **ÄNG** à Tvååker (également Étoile verte MICHELIN) et **Hotell Borgholm** sur l'île d'Öland. Le Danemark compte quatre nouvelles Étoiles MICHELIN : **The Samuel** à Copenhague (dirigé par le même propriétaire que l'ancien restaurant étoilé Clou, désormais fermé), le **Substans** à Aarhus, le **LYST** à Vejle et le **Syttende** à Sønderborg.

Avec ces nouveaux ajouts ou promotions, le nombre total de restaurants étoilés dans l'édition 2021 du Guide MICHELIN Pays nordiques est de 65, incluant 49 restaurants une Etoile, 12 deux Etoiles et 4 trois Etoiles.

Neuf restaurants sont également distingués d'une Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable, portant le nombre total de restaurants Étoile Verte à 34 dans les pays nordiques. Les nouveaux lauréats sont : en Finlande, **Grön** à Helsinki ; en Norvège, **Maaemo**, à Oslo ; en Suède, **ÄNG**, à Tvååker ; au Danemark, **Domestic** à Aarhus, **Henne Kirkeby Kro** à Henne, **LYST** à Vejle et **Ark, Brace** et **Terra** à Copenhague.

Commentant les Étoiles Vertes MICHELIN, Gwendal Poullennec a ajouté : « Cette région a vraiment une longueur d'avance en matière de développement durable. Ici, nombreux sont les chefs à travailler en harmonie avec la nature, servant bien souvent d'exemple au reste du monde. »



GUIDE MICHELIN

Sept Bib Gourmand sont décernés pour récompenser une cuisine de qualité au rapport qualité-prix particulièrement intéressant. Six de ces restaurants sont nouvellement inscrits dans le Guide MICHELIN. Il s'agit de : **Babette** à Stockholm (recommandé avec uner Assiette MICHELIN l'an dernier) et **Mineral** à Malmö, en Suède ; **anx** à Aarhus et **Møntergade, Silberbauers Bistro** et **Norrlyst** à Copenhague, au Danemark ; et **FAGN-Bistro** à Trondheim, en Norvège.

Cette année, **quatre prix spéciaux** ont également été attribués :

René Redzepi, chef-propriétaire du noma, à Copenhague (Danemark), reçoit le **Prix MICHELIN du Chef Mentor** en reconnaissance de l'influence considérable qu'il a exercée sur les nombreux chefs qui sont passés par son établissement mondialement connu.

Christoffer Sørensen, chef du Stud!o, The Standard, à Copenhague, est récompensé du **prix MICHELIN du jeune chef**, parrainé par la Danske Bank. La maturité de la cuisine raffinée et élaborée du chef Sørensen a particulièrement impressionné les inspecteurs MICHELIN.

Henrik Dahl Jahnsen, chef sommelier du Speilsalen, situé dans l'hôtel Britannia à Trondheim, en Norvège, est distingué du **prix MICHELIN du sommelier**, parrainé par le consortium Barbera d'Asti, pour son approche très fine et moderne des accords mets-vins.

Enfin, le **prix MICHELIN de l'accueil et du service**, parrainé par la ville de Stavanger, a été décerné à l'équipe du **Finnjävel Salonki**, à Helsinki, en Finlande. L'équipe de ce restaurant est non seulement attentive et professionnelle, mais aussi charmante et avenante, prenant son rôle au sérieux tout en ajoutant une touche d'humour.

Le Guide MICHELIN Pays nordiques en un coup d'œil :

- **Au Danemark**
 - o 18 restaurants Une Étoile (dont 4 nouveaux)
 - o 7 restaurants Deux Étoiles (dont 1 nouveau)
 - o 2 restaurants Trois Étoiles (dont 1 nouveau)
- **En Norvège**
 - o 9 restaurants Une Étoile
 - o 1 restaurant Deux Étoiles
 - o 1 restaurant Trois Étoiles (dont 1 nouveau)
- **En Suède**
 - o 14 restaurants Une Étoile (dont 4 nouveaux)
 - o 4 restaurant Deux Étoiles
 - o 1 restaurant Trois Étoiles



GUIDE MICHELIN

- **En Finlande**
 - o 7 restaurants Une Étoile (dont 1 nouveau)
- **En Islande**
 - o 1 restaurant Une Étoile

Le Guide MICHELIN publié cette année en version digitale exclusivement est à retrouver sur le site internet : <https://guide.michelin.com/en> ainsi que sur la nouvelle application du Guide MICHELIN disponible sur IOS et sur Android :



À propos de Michelin

Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Il conçoit et distribue les pneumatiques, services et solutions les plus adaptés aux besoins de ses clients. Michelin propose également des services numériques, des cartes et des guides pour enrichir les voyages et les déplacements, afin de faire vivre des expériences uniques à ses clients. Enfin, il conçoit des matériaux de haute technologie destinés à de nombreuses industries. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 170 pays, compte 123 600 employés et exploite 71 sites de production de pneus, qui ont produit ensemble environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com)

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)