



PRESSEMELDING

MICHELIN GUIDE

Oslo, 5 Mai 2021

Michelin Guide Nordic Countries 2021

Utdelingen av de nordiske Michelin-stjerner 2021 flyttes til september

MICHELIN-guiden har besluttet å flytte datoen for presentasjonen av 2021-utgaven for de nordiske landene til september 2021.

I den tiden vi står i, preget av vanskeligheter for restauratører innen de forskjellige nordiske regionene, vil vi med denne avgjørelsen om utsettelse gi MICHELIN Guide-teamene mer tid til å fullføre valget, med samme relevans, seriøsitet og konsistens som tidligere år.

– Vår nordiske utgave har alltid hatt en spesiell plass i vår store MICHELIN Guide-familie. Fra Norge til Danmark, fra Sverige til Finland uten å glemme Island, har kokker fra de nordiske landene spilt en veldig spesiell rolle i verdens kulinariske konsert, promotert det beste av deres forskjellige land, og demonstrert en veldig innovativ og engasjert visjon om gastronomi, sier Gwendal Poullennec, internasjonal direktør for MICHELIN Guidene. Og fordi vi ønsker å tilby alle gjester, det beste av det beste fra de forskjellige kulinariske scener, har vi besluttet å utsette lanseringen av 2021-årgangen. Det vil tillate oss å ta hensyn til effektene av Covid-19-tiltak, samt skape en bedre feiring sammen med alle matelskere, av det som vi håper blir en fantastisk 2021-utgave. Til tross for utfordringene har kokker i løpet av det siste året vist et eksepsjonelt nivå av engasjement i å vedlikeholde restaurantene sine og tilby sine gjester gode kulinariske opplevelser. Dette vil vi trekke frem som vårt bidrag til å løfte bransjen etter tiden vi står i.

Presentasjonen av MICHELIN Guide Nordiske land 2021 vil bli avholdt i Stavanger Konserthus, og vil for første gang noensinne bli direktesendt på TV med et TV-show produsert av Matkanalen, i samarbeid med Visit Region Stavanger, Stavanger kommune og Rogaland fylkeskommune. Matelskere vil bli invitert til å oppdage, enten på TV eller via live streaming (inkludert MICHELIN Guide sin YouTube-kanal), de nye MICHELIN-stjernene, MICHELIN Green Stars (bærekraftig gastronomi) og profesjonelle priser, takket være et enestående format med eksklusivt innhold og underholdning.

Visit
Stavanger
regionen



MICHELIN GUIDE

– Det er en stor ære for Matkanalen å være mediepartner for denne store begivenheten, ikke bare i gastronomiens verden, men for et større publikum i Norden, sier Øivind Lindøe, administrerende direktør i Matkanalen. Takket være Schibsted-mediehus, som Matkanalen er en del av, er vi også spesielt glade for å bringe MICHELIN Star Revelation til andre nordiske land ved å dele alt innhold med Aftenbladet og Godare.

– Stavanger-regionen og Rogaland er valgt som vertskap og partnere for lanseringen av den digitale Michelin Guide i september 2021. Vi ser frem til å være partner med Michelin-guiden på dette viktige arrangementet for Stavanger-regionen. Vi har fantastiske restauranter med noen av Norges beste kokker og en region med ett bredt utvalg av ettertraktede råvarer. Med Michelin-guidens oppmerksomhet etablerer vi oss igjen som et spennende reisemål for matopplevelser. Vi ser frem til en digital seremoni med et TV-show sammen, sier reiselivsdirektør Elisabeth Saupstad i Visit Region Stavanger.

I år, for å gi matelskere de mest oppdaterte anbefalingene, vil 2021-utvalget av MICHELIN Guide Nordic Countries bare være tilgjengelig digitalt, på guidemichelin.com og den splitter nye MICHELIN Guide Appen, som kan lastes ned gratis på iOS og Android.

Som ledende dekkprodusent har Michelin forpliktet seg til å forbedre kundens mobilitet på en bærekraftig måte ved å produsere og distribuere de mest passende dekkene, tjenestene og løsningene for å møte kundenes behov. Michelin tilbyr også digitale tjenester, kart og guider for å gjøre reisen til en rikere og mer unik opplevelse. Michelin utvikler også høyteknologiske materialer som brukes i mobilitetsindustrien. Gruppen har sitt hovedkontor i Clermont-Ferrand, Frankrike, og opererer i 170 land, har 123 600 ansatte over hele verden og 71 produksjonsanlegg, som sammen produserte 170 millioner dekk i 2020. (www.michelin.com)

For mer informasjon kontakt:

Nathalie Hedin, Pressekontakt, Michelin

nathalie.hedin@michelin.com

+ 33 (0)6 16 23 10 97

Elisabeth Saupstad, Reiselivsdirektør, Visit Region Stavanger

Elisabeth.saupstad@regionstavanger.com

+47 94 87 87 50

Visit
Stavanger
regionen