

# PRESSMEDDELANDE FRÅN MICHELIN

(11 mars, 2008)

## Tre nya svenska stjärnrestauranger i Guide Michelin

När innehållet i Guide Michelin Main Cities of Europe 2008 idag presenteras, har Sverige fått tre nya stjärnrestauranger – Leijontornet och Mathias Dahlgren Matsalen i Stockholm, samt Kock & Vin i Göteborg.

Edsbacka krog är fortfarande Sveriges enda restaurang med två stjärnor i Guide Michelin Main Cities of Europe 2008. Operakällaren är ensam stjärnkrog i Norden med fem röda bestick – något som indikerar att det är en restaurang med exceptionell service och miljö.

– Sverige är det land i Norden med flest stjärnor i Guide Michelin. Samtidigt vill jag poängtera att Guide Michelin är mer än bara lyxrestauranger och hotell. Guiden erbjuder ett urval av bra restauranger och hotell i olika prislägen, säger Carl Stenson, pressansvarig på Michelin i de nordiska länderna.

Svenska restauranger med stjärna i Guide Michelin Main Cities of Europe 2008:

Stockholm	Göteborg
Edsbacka krog (två stjärnor)	Kock & Vin (ny stjärna)
Leijontornet (ny stjärna)	Sjömagasinet
Mathias Dahlgren Matsalen (ny stjärna)	28+
Operakällaren	Fond
Fredsgatan 12	Basement
Lux Stockholm	
Esperanto	

Mathias Dahlgren Matsalen är en "Rising Star". Tio restauranger i Sverige har en Bib Gourmand-utmärkelse. Bib Gourmand ges till restauranger med bra mat till måttliga priser. Nya Bib Gourmand-restauranger i år är Per Lei, Proviant, Ulla Winbladh och Carl Michael i Stockholm.

Varje år åker anonyma inspektörer runt och proväter på restauranger och bor på hotell. Dessa inspektörer betalar alltid för sin mat eller hotellnatt och avlönas av Michelin – allt för att bevara Guide Michelins oberoende och för att inspektörerna ska få samma upplevelse som övriga gäster.

Tre stjärnor i Guide Michelin betyder att en restaurang är värd en resa i sig, två stjärnor betyder att restaurangen är värd en omväg, medan en stjärna betyder att det är en exceptionellt bra restaurang i sin kategori. Restauranger belönas stjärnor för maten på tallriken och besticksymboler för miljö, service med mera. Hotell belönas på samma sätt för sin miljö med hussymboler i olika storlekar. Röda bestick och hussymboler ges till särskilt trevliga etablissemang.

**Presskontakt Michelin Nordic: Carl Stenson**

**Telefon: +46 (0)8 709 07 17, mobil: +46 (0)70 268 41 46**

**E-post: [carl.stenson@se.michelin.com](mailto:carl.stenson@se.michelin.com)**

Michelins mission är att bidra till en hållbar mobilitetsutveckling för varor och människor genom tillverkning av däck. Michelin tillverkar däck för till exempel flygplan, bilar, motorcyklar/cyklar, entreprenadmaskiner, jordbruksutrustning, lastbilar och den amerikanska rymdfärjan. Michelin erbjuder elektroniska tjänster på [www.viamichelin.com](http://www.viamichelin.com) och publicerar kartor, rese, restaurang- och hotellguider. Michelin huvudkontor ligger i Clermont-Ferrand i Frankrike. Michelin har verksamhet i 170 länder, 129 000 anställda (varav cirka 320 i Norden) och 71 tillverkningsanläggningar i 19 länder. För mer information: [www.michelin.com](http://www.michelin.com) eller [www.michelin.se](http://www.michelin.se)

