

## MICHELIN GUIDEN

I Sverige delades den första stjärnan i Guide Michelin ut 1984. Idag har Sverige två restauranger med två stjärnor samt nio med en stjärna. Se vilka svenska restauranger som har stjärnor i senaste utgåvan (2011) nedan.

Stockholm (2011)		Göteborg (2011)	
Mathias Dahlgren Matsalen	**	Kock & Vin	*
Frantzén/Lindeberg	**	Thörnströms Kök	*
Mathias Dahlgren Matbaren	*	28+	*
Esperanto	*	Fond	*
Fredsgatan 12	*	Basement	*
Lux Stockholm	*		

[Läs allt om nyheterna i Guide MICHELIN Main Cities of Europe 2011.](#)

### Historien bakom Guide Michelin

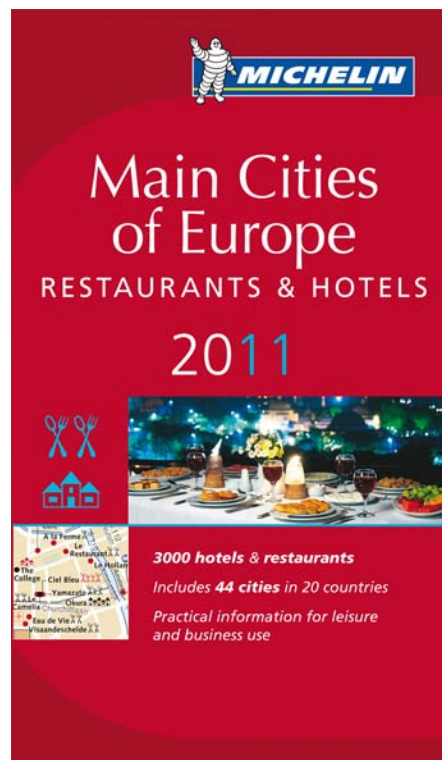
Den första guiden kom redan år 1900 på initiativ av däcktillverkaren Michelin. Den delades ut gratis till alla som köpte en bil. På den tiden fanns det cirka 3 000 bilar i hela Frankrike varav 95 procent av bilarna fanns i Paris. Syftet med guiden var att få folk att resa ut på landet för att:

1. Slita på däcken så att de behövde köpa nya!
2. Sprida intresset om bilar så att allt fler skulle köpa bilar (och därmed behöva däck)

De första guiderna innehöll matnyttig information om var man kunde tanka (det fanns inte så många mackar på den tiden), hur man bytte däck och glödlampor samt var man kunde äta en bit mat eller sova över.

Det övergripande syftet var/(är fortfarande) således att förenkla resandet – något som fortfarande idag finns kvar i Michelins mission – ”en bättre väg framåt”.

Systemet med stjärnor introducerades under 30-talet.



## **De åtråvärda stjärnorna**

I Guide Michelin betygsätts maten (och bara maten) med stjärnor. Betyg för service, miljö och övriga intryck belönas med korslagda bestick (1 - 5 bestick).

Hotell belönas på samma sätt för sin miljö/komfort med hussymboler i olika storlekar.

Röda bestick och hussymboler ges till särskilt trevliga etablissemang.

- 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".

## **Hur går bedömningen till?**

Stjärnorna delas ut endast baserat på maten som serveras. Fem kriterier vägleder inspektörerna i bedömningen:

1. kvaliteten på råvarorna
2. "hantverket" – dvs smaken och tillagandet
3. "personligheten" – dvs hur väl kocken lyckas i att hitta ett eget uttryck
4. värde för pengarna
5. kvalitet över tid – det ska vara en lika fantastisk upplevelse oavsett när du besöker restaurangen.

## **Vilka är inspektörerna och hur blir man en inspektör?**

Ofta har Guide Michelin-inspektörerna en gedigen grundutbildning på restaurang eller hotellskolor och flera års erfarenhet från branschen. Därefter genomgår man en sex månader lång internutbildning där man skapar en samsyn kring hur mat ska bedömas och de olika kriterierna. Det ska vara samma typ av bedömning oavsett vilken inspektör som besöker en restaurang. Till sist besöker man restauranger tillsammans med en erfaren inspektör under flera månader för att försäkra att bedömningarna görs på samma sätt av alla inspektörer. Till slut gör de egna inspektioner.

Alla Guide Michelin-inspektörer är anonyma för att försäkra läsarna av guiden om att inspektörerna inte får någon speciell service utan behandlas på samma sätt som vilken gäst som helst. Anonymiteten och oberoendet är viktiga för att garantera Guide Michelins rykte.

## **Guide Michelin eller Guide Rouge?**

Guide Michelin! Med tillägget för det geografiska område som guide omfattar. Den guide som omfattar Sverige och de nordiska länderna heter Guide Michelin Main Cities of Europe 2010. Det finns landsguider – exempelvis Guide Michelin France och stadsguider, exempelvis Guide Michelin London. Nytt sedan 2006 är att Guide Michelin nu även omfattar städer utanför Europa. Först ut var Guide Michelin New York City 2006. Michelin producerar även gröna guideböcker som är mer turistguider.

Guiden erbjuder ett urval av hotell och restauranger i olika prisklasser. Vissa restauranger belönas med en "Bib Gourmand" som indikerar att det är en bra restaurang som serverar bra mat till rimliga priser. I Frankrike till exempel, serverar alla Bib Gourmand restauranger tre rätters middagsmenyer för under 35 Euro. I Guide Michelin New York City finns en kategori av restauranger där du äter middag för under 25 dollar. Så guiden hjälper läsaren att hamna rätt när man kommer till en ny stad och inte vill äta på "turist-restaurangen".

### **Guide Michelin i din iPhone**

Nu går det också att ladda ned Guide Michelin som en applikation till iPhone. På så sätt kan man lätt hitta till närmsta stjärnkrog och bra hotell. Applikationen hittar du i din iPhones "App Store" om du söker på "guide michelin".

### **Var hittar jag Guide Michelin?**

Michelin Nordic erbjuder inte direktförsäljning av Guide Michelin, utan du hittar den i bokhandeln och nätbokhandeln.