



PRESSEMEDDELELSE

København, 19. april 2016

Kontakt White Guides presseansvarlig

Marie Sainabou Jeng

marie@mariejeng.com | tlf. 26 14 72 60

Her er White Guides prisnominerede 2016/17

31 restauranter er i år nomineret til guidens 10 priser, herunder københavnerrestauranten Alchemist, der med sit originale 45-retters-koncept som den eneste er nomineret i hele tre kategorier. Traditionen tro uddeles prisen til Årets unge kokketalent uden nominering, og i år går den til den 25-årige Bryan Francisco, som er køkkenchef på Tree Top i Vejle.

Mandag den 23. maj udkommer Danmarks største restaurantguide White Guide for 3. gang, og traditionen tro hylder guiden branchens skarpeste hoveder, dygtigste håndværkere og mest forførende helhedsoplevelser med 10 priser, der uddeles til en prisfest for den gastronomiske branche i Skuespilhuset i København.

I år er 31 forskellige spisesteder nomineret til priserne, der bliver givet på baggrund af restauranternes pointscore i guiden og en kritisk redaktionel vurdering. Enkelte nye og etablerede lyspunkter på den gastronomiske stjernehimmel som Ante, Taller og Geranium er nomineret til flere end én pris, og københavnerrestauranten Alchemist er med sit originale 45-retters-koncept som den eneste nomineret i hele tre priskategorier. Det glæder indehaver og køkkenchef Rasmus Munk:

"At være nomineret til tre priser betyder rigtig meget. Især fordi det viser, at vi må gøre et eller andet rigtigt med de ting, vi fokuserer på og bruger al vores tid på. Vi oplever, at White Guide tager vores arbejde seriøst, og jeg er især glad for at være nomineret til prisen som Årets innovatør, fordi det er det, vi gerne vil: Være blandt de restauranter i landet, som udvikler sig hurtigst og går forrest med innovation," fortæller den kreative køkkenchef.

White Guide 2016/17 indeholder fyldige anmeldelser og masser af praktiske oplysninger om Danmarks bedste 333 restauranter. Guiden koster 199 kr. og kan købes online og i boghandlere over hele landet, eller downloades som app til iPhone via App Store.

Her er de nominerede til priserne i White Guide 2016/17

Årets bedste restaurant

Ingen nominerede (vælges på pointtal)

Årets nye restaurant

- uddeles i samarbejde med Gastronomand

- Alchemist, København
- Ante, København
- Restaurant Koch, Aarhus
- Taller, København
- The Restaurant by Kroun, Skodsborg

Årets innovatør

- uddeles i samarbejde med Arla Unika

- Alchemist, København
- Restaurant Domestic, Aarhus
- Taller, København
- Vendia Gourmet, Hjørring

Årets serviceoplevelse

- uddeles i samarbejde med De Forenede Dampvaskerier

- Den Røde Cottage, Klampenborg
- Frederikshøj, Aarhus
- Geranium, København
- Kong Hans Kælder, København
- Søllerød Kro, Søllerød
- Ti Trin Ned, Fredericia

Årets unge kokketalent

- uddeles i samarbejde med Lavazza

- Vinderen 2016/17 er: Bryan Francisco, Tree Top, Vejle

Motivation

"Bryan Francisco er bare 25 år gammel, men styrer køkkenet på Tree Top med stor selvsikkerhed og et tårnhøjt gastronomisk niveau med perfekte tilberedninger og sublime smagssammensætninger. Med sikker hånd kombinerer han elementer fra det nordiske køkken med talrige innovative indslag og eksotisk inspiration. Han er et lysende talent."

Årets vinoplevelse

- Alchemist, København
- AOC, København
- Era Ora, København
- Karoline Amalie, Silkeborg
- Restaurant Naert, København

Årets "feel good-oplevelse"

- uddeles i samarbejde med Catering Engros

- 20a, København
- Barbie, København
- Bæst, København

- Huset Blom, Sønderborg
- Restaurant Essens, Frederikshavn

Årets smag for skillingen

- uddeles i samarbejde med H.W. Larsen

- 20a, København
- Lieffroy, Nyborg
- Llama, København
- Pony, København
- Restaurant ET, Aarhus

Årets vinkort

- uddeles i samarbejde med Spiegelau

- Anarki, Frederiksberg
- Geranium, København
- Malling Kro, Malling
- Restaurant Koch, Aarhus

Årets øloplevelse

- uddeles i samarbejde med Jacobsen

- Nørrebro Bryghus, København
- Ramen to Biiru, København
- Vendia Brasserie, Hjørring
- Warpigs, København

For yderligere info

Kontakt White Guides presseansvarlig, Marie Sainabou Jeng på marie@mariejeng.com eller tlf. 26 14 72 60.

Pressebilleder

[Se galleriet her](#). Vi sætter pris på en akkreditering af fotografierne fra Skovdal.dk, hvis det er muligt.

Fakta om White Guide

- White Guide 2016/17 udkommer mandag 23. maj 2016 ved en lanceringsfest i Skuespilhuset i København.
- White Guide 2016/17 kan købes for 199 kr. via whiteguide.dk og i boghandlere og gastronomiske specialforretninger over hele landet.
- White Guide findes også som app til iphone og kan downloades via iTunes. Selve appen er gratis, men point og anmeldelsestekster skal tilkøbes.
- White Guide bliver til under redaktionel ledelse af Rasmus Holmgård. Redaktionen består derudover af Eva Helbæk Tram, Lena Ilkjær og Caroline Gram og et antal anmeldere.
- I White Guide 2016/17 er alle anmeldelser skrevet på baggrund af testbesøg foretaget ultimo 2015 og primo 2016 (bortset fra enkelte restauranter, der kun har sommeråbent). Anmelderne er tilstræbt anonyme, og alle restaurationsbesøg er betalt af White Guide.

- Guidens målgruppe er madinteresserede og indlandsturister, forretningsfolk og enhver med et professionelt forhold til restaurationsbranchen.
- White Guide kan følges på whiteguide.dk og på facebook på adressen facebook.dk/whiteguidedanmark og på Instagram via @whiteguidedanmark og med #whiteguide.
- White Guide AB ejes af Mikael Mölsted, Lars Peder Hedberg, Thorbjörn Östman, Mats Hanzon og Søren Grunnet Løvenlund. White Guide udgives af White Guides A/S (100% ejet af White Guide AB) med Søren Grunnet Løvenlund som direktør og ansvarshavende udgiver.
- White Guide udkom første gang i 2005 i Sverige.

White Guide udgives i samarbejde med

