



## PRESSEMEDDELELSE

København, 23. maj 2016

Kontakt White Guides presseansvarlig

Marie Sainabou Jeng

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

# DA GASTRONOMIEN BLEV FOLKELIG

Bistronomi fra fine til fun og folkelig. 2016 er året, hvor de bedste restaurantoplevelser er dem, der ligner en fest hos gode venner. 99 nye og i alt 331 restauranter er udnævnt som Danmarks bedste af White Guide 2016/17, der udkom her til aften.

Er gastronomien elitær? Ikke længere, hvis du spørger restaurantguiden White Guide. I sin tredje danske udgave, der blev frigivet her til aften, fremhæver guiden den lækre stemning og et originalt og personligt udtryk som bærende værdier i den moderne spiseoplevelse. Ifølge White Guide er 2016 året, hvor de restauranter, som tør kombinere et tårnhøjt gastronomisk niveau med en fed stemning i et afslappet og imødekommende miljø, for alvor har fået folket med – og samtidig opnået fortjent anerkendelse via guidens opdaterede pointsystem.

"Bevægelsen fra fine til fun og folkelig har været i gang i en årrække, men først i anmeldelsessæsonen 2015-2016 har vi registreret det egentlige gennembrud for den genre, vi kalder bistronomi, altså original og modig gastronomi i bevidst uformelle rammer. Der er ikke længere noget modsætningsforhold mellem at spise fantastisk og at holde en fest, hvilket må siges at være et af de sidste søm i kisten til holdningen om, at topgastronomi kun er for velhavere og en lille udvalgt foodie-elite. Der er intet elitært over gæsterne på Hærværk i Aarhus eller Eldorado i København, selvom de begge er blandt de restauranter, som driver restaurantkulturen og gastronomien fremad med raske skridt," opsummerer redaktør Rasmus Holmgård tematikken i årets guide.

### Noma bliver Årets bedste restaurant for 3. år i træk

Her til aften hyldede guiden landets allerdygtigste fagfolk og spisesteder ved en branchefest i Skuespilhuset i København, hvor komiker og erklæret livsnyder Nikolaj Stokholm var vært for en uddeling af guidens 10 priser. Med vanlig charme kunne superkok og nyslået Bocuse d'Or-dommer Francis Cardeneau overrække aftenens hovedpris til Noma, der løb med titlen som Årets bedste restaurant for 3. år i træk. Måske for sidste gang, for Noma flytter som bekendt adresse og justerer konceptet til årsskiftet.

Overraskelser på vinderpodiet inkluderede Huset Blom i Sønderborg, der løb med titlen som Årets feel good-restaurant for sit modige mix af hverdag, lækkerhed, familie, business and pleasure i skøn forening. Og udnævnelsen af Ante som Årets nye restaurant et mulehår foran kulinariske notabiliteter som Taller, The Restaurant by Kroun, Restaurant Koch og Alchemist. Sidstnævnte kunne til gengæld glæde sig over titlen som Årets innovatør, motiveret af køkkenchef Rasmus Munks kompromisløse eksperimentalgastromi.

- Se listen med alle 10 vindere og motivationer for deres udnævnelse på de følgende sider.
- White Guide 2016/17 kan købes for 199 kr. i boghandlere over hele landet og online via Saxo.com.
- De 331 nye anmeldelser kan også læses i den helt nydesignede White Guide App til iPhone

### For yderligere info

Kontakt White Guides presseansvarlig, Marie Sainabou Jeng på [marie@mariejeng.com](mailto:marie@mariejeng.com) eller tlf. 26 14 72 60.

**Pressebilleder** [Se galleriet her](#). Vi sætter pris på en akkreditering af fotografene fra Skovdal.dk, tak.

Her er prisvinderne i White Guide 2016/17

## Årets bedste restaurant

Leverer en restaurantoplevelse i verdensklasse. Vinderen kvalificerer sig til titlen gennem sine totalpoint. Præsterer flere restauranter på samme niveau, er madpointene, afgørende. Med udmærkelsen Årets bedste restaurant præmierer White Guide højdepunktet i dansk gastronomi og restaurantkultur lige nu.

**Vinder: Noma, København**

Fordi vi på 3. år er aldeles forført af restauranten, der aldrig forfalder til perfektionens apati. Som har modet til at være et originalt sanseligt kunstværk, komplet med al den kreative galskab, minutiøse delikatesser og velsmagende underholdningsværdi, der skal til at rykke grænserne for vores gastronomiske komfort zone. Ingen rykker som Noma.

## Årets nye restaurant

### – uddeles i samarbejde med Gastronomand

Er et nyt stjernesud på restaurantthimlen, der fra dag ét byder på stilsikker og avanceret madlavning i kombination med et imponerende niveau for helhedsoplevelsen.

**Nominerede**

Alchemist, Ante, Restaurant Koch, Taller og The Restaurant by Kroun

**Vinder: Ante, København**

For sin perlerække af gennemtænkte retter i smuk balance mellem kunstnerisk udfordring og instinktiv velsmag. Ante er et raffineret kondensat af alle byens gastronomiske tendenser, perfekt og ubesværet eksekveret med nærvær og smil. En skøn oplevelse.

## Årets innovatør

### – uddeles i samarbejde med Arla Unika

Gives til en restaurant eller en person, der har tilført gastronomien noget nyt og banebrydende. Det kan være i rammerne omkring og præsentationen af det kulinariske eller i selve det gastronomiske udtryk og indhold.

**Nominerede**

Alchemist, Restaurant Domestic, Taller og Vendia Gourmet

**Vinder: Alchemist, København**

For et forfriskende, personligt, legesygt og lysende klart bud på en alternativ vej for dansk topgastronomi med overlegen mad, service, sommelierarbejde og historiefortælling i Rasmus Munks molekylærgastronomiske laboratorium fra lammekranie til trylledrik med cobrapulver og guldstøv.

## Årets serviceoplevelse

### – uddeles i samarbejde med De Forenede Dampvaskerier

Gives til en restaurant, som med sin udsøgte servicefornemmelse har bidraget til at føre restaurantkulturen fremad. Opmærksomhed på gæsten, viden om mad og drikkevarer, betjeningens gennemførelse og attitude fra bordbestilling til afsked eksekveres varmt, flydende og fejlfrit.

#### Nominerede

Den Røde Cottage, Frederikshøj, Geranium, Kong Hans Kælder, Søllerød Kro og Ti Trin Ned

#### Vinder: Søllerød Kro, Holte

Jan Restorff er en institution i den danske restaurantbranche, men han og hans team hviler aldrig på laurbærrene. Ingen forlader kroen i Holte uden at være blevet set, forstået, serviceret og charmeret. Værtskabets kunst udøves med ekstraordinær præcision, professionalisme og god gammeldags hjertevarme.

## Årets unge kokketalent – uddeles i samarbejde med Lavazza

Gives til en kok under 30 år, som inden for det seneste år har gjort sig positivt bemærket med håndværksmæssig præcision og frække idéer og evnen til at eksekvere dem konsistent og professionelt.

#### Vinder: Bryan Francisco, køkkenchef på Tree Top, Vejle

"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

### – uddeles i samarbejde med Vinakademiet og Dansk Sommelier Forening

Gives til en restaurant, som har udmærket sig ved et særligt ambitiøst vinarbejde. Valget af leverandører og producenter, vinkortets komposition, menuopbygning, mad- og vinsammensætning, håndtering, præsentation, formidlingstæft og evnen til at forstå gæstens behov er centrale kriterier i bedømmelsen.

#### Nominerede

Alchemist, AOC, Era Ora, Karoline Amalie og Restaurant Naert

#### Vinder: Era Ora, København

Vinene fra det omfattende og naturligt italofile kort og i husets tre vinmenuer er modne og spændende og matches til de mange retter med stor sensorisk indsigt. Sommelierarbejdet er ekstremt kyndigt udført i ulastelig form og med vinpræsentationer blandt årets allermost appetitlige, præcise og oplysende, og hvert eneste glas vineres før servering.

## Årets feel good-oplevelse – uddeles i samarbejde med Catering Engros

Gives til en restaurant, hvor det er specielt rart og hyggeligt at indtage et måltid. Det handler også om mad og drikkevarer, men primært stemningen, miljøet og det, der "ligger i luften" – noget ægte og sympatisk, som får os til at føle os ekstra godt tilpas, og giver os lyst til at komme igen og gøre restauranten til vores stamsted.

#### Nominerede

20a, Barbie, Bæst, Huset Blom og Restaurant Essens

#### Vinder: Huset Blom, Sønderborg

For sin imødekommende og afslappede stil i kombination med et klassisk look og en moderne køkken- og serviceprofil. Det åbne køkken laver uprætentiøs cosyfood og delemad til meget fornuftige priser. Her er plads til alle. Hverdag, lækkerhed, familie, business and pleasure i skøn forening.

## Årets smag for skillingen – uddeles i samarbejde med H.W. Larsen

Gives til en restaurant, der ikke bare leverer tidssvarende gastronomi og en fed helhedsoplevelse fra værtskab til vinvalg, men som gør det inden for en prisramme, hvor alle kan være med. Også på en onsdag.

### Nominerede

20a, Lieffroy, Llama, Pony og Restaurant ET

### Vinder: 20a, København

Er permanent pakket til bristepunktet – en naturlig konsekvens af velsmagens høje niveau og prisernes usædvanligt lave ditto. Dagens ret til under 150 og et vinkort med 40–50 titler på glas til under en hund. Læg dertil en pivhyggelig stemning, søde gæster og varm og personlig betjening.

## Årets vinkort – uddeles i samarbejde med Spiegelau

Gives til det perfekt kuraterede kort, som balancerer det moderne med det klassiske, og som er udogmatisk mht. produktionsfilosofi, geografi og klassificering. Det viser en bredde i prisniveauer, berømt heder, skæve overraskelser, det friske og det modne og de helt store brag til en særlig lejlighed. Det er kræsent udvalgt med sans for variationer i retterne og i gæsternes vinøse præferencer. Flerdimensionelt, personligt og fokuseret.

### Nominerede

Anarki, Geranium, Malling Kro og Restaurant Koch

### Vinder: Malling Kro, Malling

Der er efterhånden langt imellem de store, altomfattende, brede og dybe vinkort, der imødekommer novicer på budget såvel som velbjærgede nørder. Her er sådan et. Malling Kros kort er kyndigt komponeret med stor forståelse for gæsternes behov og en åbenlys personlig passion. Et slaraffenland for vinelskere. Nu i et smart digitalt format, der gør det endnu nemmere at finde de perfekte dråber.

## Årets øloplevelse – uddeles i samarbejde med Jacobsen

Gives til den restaurant, som i årets løb konsistent har leveret de største, mest originale, overraskende og gennemførte oplevelser med øl. Både i forhold til udvalg, produktkvalitet, friskhed og samspil med maden, og i skænkning, glas, servering, præsentation og øllets integration i restaurantens koncept.

### Nominerede

Nørrebro Bryghus, Ramen to Biiru, Vendia Brasserie og WarPigs

### Vinder: WarPigs, København

Stedets kompromisløse ind-til-benet-koncept, øl + kød + røg, stiller krav til de enkle elementers kvalitet, og WarPigs leverer varen ekstremt overbevisende fra 20 haner med flabede 6 husbryg og resten fra indehavere

3Floyds og Mikkeller eller deres venner. Spritfriske og smukt bryggede sours, IPA'er, APA'er og komplekse håndværkspilsnere skyller effektivt de Texas-rubbede røgvarer sydpå.

## 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](http://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](http://whiteguide.dk) og på Facebook på adressen [facebook.dk/whiteguidedanmark](https://facebook.dk/whiteguidedanmark) og på Instagram via @whiteguidedanmark og med #wgdk.
- White Guide AB ejes af Mikael Mølsted, 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

