

Stor Michelinfejring opstår på Aarhus Rådhus

Michelinguidens stjernestøv drysser ud over Aarhus den 18. februar. Ikke kun i Musikhuset, hvor den officielle uddeling finder sted, men også på Aarhus Rådhus, hvor Food Organisation of Denmark afholder en Michelinfejring.

En stor fejring kaldet Michelin Star Revelation Viewing Event kommer den 18. februar til at foregå på Aarhus Rådhus. Det er Food Organisation of Denmark, der står bag arrangementet, der skal fejre, at Michelin for første gang nogensinde uddeler sine stjerner uden for en hovedstad. Fejringen kommer til at foregå samtidig med, at topkokke fra de nordiske lande bider negle på den anden side af gaden i Musikhuset i Aarhus, hvor den officielle uddeling finder sted.

“Her kan man følge med i højdepunkterne fra Michelinuddelingen på en storskærm. Der vil være interviews med en række prominente kokke på scenen, quiz, Danmarks bedste madanmeldere løfter sløret for, hvad der skal til for at få en stjerne, og så vil man kunne gå på opdagelse i et hav af showkøkkener rundt om i Rådhusalen. Anders Lund Madsen kommer til at styre showet fra den store scene, og det er vores klare ambition at skabe et brag af en fest, som skal kunne høres helt ovre i Musikhuset,” siger Anna Lund, direktør hos FOOD Aarhus, der står bag arrangementet.

Der venter en inspirerende og lærerig smagsprøve på dansk gastronomi. Uden at det bliver for elitært. I de her år er der nemlig masser af idéer og tanker, der startede i den gastronomiske top, som efter nogen tid ender i vores egne potter og pander.

“Jeg lavede svinekæber braiseret i specialøl til nogle gæster forleden, og det er altså noget af en revolution i forhold til den indbagte ”franske” mørbrad eller rejecocktail, man serverede for sine gæster, da jeg var barn. Når vi laver Food Festival i Aarhus i september er der udsolgt til workshops, hvor folk lærer at fermentere, bage brød med deres egen surdej eller sylte deres egne grøntsager. Gamle teknikker som Michelinkokkene har gjort populære igen. Det er for mig det bedste eksempel på, at dét, der sker i Michelinkøkkenerne i dag, ændrer vores madkultur i morgen,” siger Anna Lund.

Eventet på Aarhus Rådhus skal i anledningen af Michelinlanceringen bruges til at fejre, hvordan gastronomien - og ikke mindst topkokkene - har haft betydning for den mad, som vi handler ind og laver i egne køkkener. Topkokkenes vildskab og kreativitet inspirerer landmænd til at dyrke nye spændende sorter, og gastronomien sætter gang i nye trends, som bliver til nye produktidéer.

Rådhusalen bliver derfor fyldt med eksempler på den tendens.

- Bent Brandt viser, hvor stor betydning opdækningen og service har for restaurantoplevelsen. De sørger nemlig for at dække op, så kokkene og tjenerne for en gang skyld blot kan læne sig tilbage i stolen og nyde, at det er dem, der bliver serviceret.
- Guldrummet kommer med lækkerier lavet af de grise, som Hans Erik og Kirsten Jørgensen opdrætter på deres frilandslandbrug Risbjerg på Fyn. I dagens anledning

bliver kødet taget under kærlig behandling af kokke fra Michelinrestauranten MeMu i Vejle. Guldrummets kød er udviklet i tæt samarbejde med Michelinkokke og bliver i dag serveret på nogle af landets bedste restauranter.

- Arla Unika kommer med deres oste, som er skabt i tæt samarbejde med de bedste restauranter herhjemme, og som man i dag kan købe i udvalgte butikker landet over.
- Moccamaster har inviteret de Aarhusianske kaffehelte fra La Cabra til at vise, hvordan man brygger den perfekte kaffe.
- LIDL kommer med deres helt nye serie af produkter, som er skabt sammen med Michelinkokken Wassim Hallal. Glæd dig til at se og smage på, hvad der sker, når en supermarkeds kæde arbejder tæt sammen med en af landets bedste kokke.

Det Grønne Museum kommer desuden med en hær af lokale producenter, der dagligt leverer råvarer til Michelinrestauranterne, og så har de tre aarhusianske Michelinrestauranter Domestic, Gastromé og Substans skabt en særlig Michelinmenu i dagens anledning. Den bliver lavet af eleverne fra kokkeuddannelsen på Aarhus Tech. De har nemlig sagt ja til at sørge for, at dem der arbejder på Michelinrestauranterne for en gang skyld kan slappe af og lade sig fejre for det enorme arbejde, de præsterer.

Køkkenchef og medindehaver af Michelinstjernerrestauranten Gastromé, Søren Jakobsen, er vild med, at fejringen bliver åbnet op for flere.

“Det er jo alle i en restaurant, der gør det muligt med sådan en hæder, som en Michelinstjerne er. Så derfor synes jeg, at det er en virkelig god ide, at der bliver skabt en fest for de fødevarerproducenter, leverandører, opvaskere, tjenere og kokke, der er med til at gøre Michelinstjernen mulig. Jeg glæder mig og krydser fingre for, at der bliver noget at fejre,” siger Søren Jakobsen fra Michelinrestauranten Gastromé.

Sådan får man fat i en billet til arrangementet

- Der er kun adgang med billet. Begrænset antal gratis billetter.
- 80 billetter til arrangementet bliver offentliggjort fredag den 1. februar klokken 12:00. Billetterne hentes her: <https://foodfestival.safeticket.dk/michelin>
- Billetterne bliver “solgt” efter først til mølle princippet og giver adgang til hele aftenens show. Man kan max være heldig at få 2 billetter pr. snude.
- For 199 kroner kan man tilkøbe en særlig Michelin menu, som er udtænkt af de aarhusianske Michelinrestauranter Domestic, Substans og Gastromé.

Praktisk Information

- Lokation: Aarhus Rådhus, Rådhuspladsen 2, 8000 Aarhus
- Åbningstid kl. 18.00 - 20.30. Dørene åbner kl. 17.30
- Sceneprogrammet og aktiviteter slutter kl. 20.30, men gæsterne har mulighed for at blive frem til kl. 21.00

Om Michelinuddelingen i Aarhus

- Michelin lancerer mandag den 18. februar 2019 den nordiske Michelin Guide 2019. Den officielle uddeling finder sted i Musikhuset, Aarhus, mens en stor fest kommer til at foregå på Aarhus Rådhus, hvor hele branchen bliver fejret.

- Michelin Guide Nordic Countries 2019 hedder den guide, der bliver offentliggjort den 18. februar, og den dækker følgende 5 lande: Danmark, Finland, Norge, Sverige og Island.
- Musikhuset vil huse ca. 450 gæster fra disse lande. Gæsterne er de involverede topkokke og michelinrestauranter i Guiden, som typisk får 2 billetter pr. restaurant. Herudover vil gæsterne være madjournalister og madanmeldere fra de 5 lande.
- Den officielle ceremoni starter med taler fra kl. 18.45 - ca. 19.15. Uddelingen af stjernerne til restauranterne foregår løbende fra kl. ca. 19.15 – 20.15 med efterfølgende cocktailreception
- Aarhus skriver i 2019 historie, når byen som første ikke-hovedstad er vært ved den nordiske Michelin-uddeling.

Om Food Organisation of Denmark

- FOOD er en non-profit organisation, der i 2010 startede som et samarbejde mellem private virksomheder og det offentlige Danmark. FOOD arbejder for at gøre danskerne og omverdenen opmærksomme på den fantastiske udvikling, der sker på madfronten i Danmark og Norden.
- FOOD står blandt andet bag madfestivaler som Food Festival i Aarhus og Copenhagen Cooking & Food Festival.