

Operakällaren tappar sin stjärna

”Uppseendeväckande är att hyllade Operakällaren, som senast för en vecka sedan blev Sveriges bästa krog i White Guide, tappade sin. Stefano Catenacci som varit köksmästare på Operakällaren sedan 1996 fick en stjärna i guiden redan 1998. Han har senaste åren haft en uttalad strategi att förvärva ännu en, något som i dagsläget tyvärr känns avlägset. Även Leijontornet blev av med sin stjärna i år. De svenska restaurangerna som tilldelats stjärnor i Guide Michelin Main Cities of Europe 2010 är: Två stjärnor: Frantzén/Lindeberg Mathias Dahlgren Matsalen En stjärna: Mathias Dahlgren Matbaren Esperanto Fredsgatan 12 Lux Stockholm Kock & Vin Sjömagasinet 28+ Fond Basement Dessutom har fyra nya restauranger fått utmärkelsen BibGourmand: Brasserie Bobonne Den Gyldene Freden Sjögräs Familjen Följande kriterier ligger bakom stjärnorna: Tre stjärnor betyder att en restaurang är ”värd en resa i sig”. Två stjärnor betyder att restaurangen är ”värd en omväg”. En stjärna betyder att det är en ”exceptionellt bra restaurang i sin kategori”. Dessa moment bedöms: Kvaliteten på råvarorna. ”Hantverket” - dvs smaken och tillagandet. ”Personligheten” - dvs hur väl kocken lyckas i att hitta ett eget uttryck. Värde för pengarna. Kvalitet över tid - det ska vara en lika fantastisk upplevelse oavsett när du besöker restaurangen. Guide Michelins Main Cities of Europe är en stadsguide. Det innebär att bara hotell och restauranger som ligger i storstäderna bedöms. Högklassiga krogar som exempelvis Oaxen Krog utanför Mörkö en dryg timme från Stockholm kan därför aldrig få någon stjärna.”