



11-05-2015 15:25 CEST

Norsk sjømat til elitekåring

Når verdens gastronomiske elite samles i London for å kåre klodens 50 beste restauranter, får de servert og presentert norsk sjømat. På denne måten vil Sjømatrådet løfte flere norske sjømatprodukter inn på verdens stjerneverstauranters lister.

I fjor vant den danske restauranten Noma den øverste plassen på den årlige prestisjekåringen over verdens 50 beste spisesteder. 1. juni blir det klart om Københavns verdensberømte spisested må gi fra seg tronen, og hvem som vil stå på listen for øvrig.

– Kåringen «The World's 50 Best Restaurants» er anerkjent, og gir en

pekepinn om hva som rører seg i den gastronomiske verden. Listen er viktig for oss, og det er fantastisk at det er fokus på vår region.

Det sier Esben Holmboe Bang, kjøkkensjef på Michelinstjerne-restauranten Maaemo, som i fjor havnet på den listen over verdens 100 beste restauranter og som utgjør finaleheatet for kortlisten «The World's 50 Best Restaurants».

Norsk sjømat på finalefesten

Denne listen blir presentert 1. juni. Finalefesten er i Londons legendariske festlokale Guildhall, som ble bygd tidlig på 1400-tallet og siden den gang har åpnet dørene til både kongelige fester og celebre banketter. Arrangementet samler verdens ledende gastronomiske miljø.

– Her vil vi servere og presentere norsk sjømat for kokkene, restauranteierne, matbloggerne, journalistene og forfatterne som resten av verden ser til når det aller beste og fremste skal defineres. Dette vil være med på å løfte statusen for våre råvarer til enda nye høyder, sier Jack-Robert Møller, Norges sjømatråds fiskeriutsending til Storbritannia.

De 650 deltakerne vil få servert ulike retter med kongekrabbe, reker, torsk og klippfisk fra Norge, og presentert andre norske sjømatprodukter. Sjømatrådet ønsker kontakt med leverandører som tidligere har erfaring med denne mest krevende delen av restaurantmarkedet, har en distribusjonspartner i dette segmentet i Storbritannia - og som ønsker å utnytte denne muligheten.

Langsiktig effekt

Kjøkkensjefen fra Maaemo tror internasjonale kolleger på denne måten kan oppdage nisjeprodukter de ellers ikke ville vært oppmerksomme på.

Sjømatrådet ser det samme potensialet som Holmboe Bang til å knytte verdifulle kontakter mellom aktører som allerede leverer til eller er i posisjon til å levere sjømatprodukter til verdens stjerne restauranter. I etterkant av finalen i London vil Sjømatrådet jobbe videre med listen over verdens beste restauranter, og vise kokkene og eierne av dem kvaliteten ved norsk sjømat og fortelle historien bak produktene. Målet er at flere av disse restaurantene skal sette norsk sjømat på menyen, også flere enn de fire produktene som er med på finalefesten.

– På denne måten tror vi konkurransen og vårt bidrag i den kan være en verdiøker til norsk sjømat, og kanskje særlig de mindre og eksklusive

produktene som det er vanskelig for kokker å oppdage i det store internasjonale utbudet. Dette gjelder ikke bare produktene som blir med til London denne gangen. Her vil haloeffekten være sterk, sier Møller.

Kåringen «The World's 50 Best Restaurants»

- Regnes ved siden av Michelin-guiden som å være verdens viktigste konkurranse for restauranter.
- Det er i år 14. gang denne listen blir presentert.
- Listen over verdens 50 beste restauranter utvikles av 27 regionale panel bestående av til sammen 1000 restaurantkritikere, kokker, restauranteiere og andre gastronomer.
- Hvert panel består av 36 medlemmer, som fordeler sju stemmer. Minst tre av hvert medlems stemmer må gå til en restaurant utenfor regionen.
- Listen over verdens 100 beste restauranter blir klar i slutten av mai. Den norske restauranten Maaemo har 79. plass på denne listen.
- Halvparten av verden 100 beste blir med over til topplisten når denne offentliggjøres i London 1. juni.
- Deloitte er kåringens eksterne partner, som sikrer kåringens uavhengighet og integritet, og overvåker avstemmingen hele veien fram til den endelige listen er klar.

Norges sjømatråd jobber sammen med norsk fiskeri- og havbruksnæring for å utvikle markeder for norsk sjømat gjennom markedsinnsikt, markedsutvikling, beredskap og omdømmebygging. Sjømatrådet har sitt hovedkontor i Tromsø og har kontor i tretten av Norges viktigste sjømatmarkeder. Sjømatnæringen selv finansierer Sjømatrådets virksomhet gjennom en lovpålagt markedsavgift. Norges sjømatråd er et statsaksjeselskap eid av Nærings- og fiskeridepartementet

Kontaktpersoner



Chris Guldberg

Pressekontakt

Direktør, kommunikasjon og samfunn

cg@seafood.no

+47 928 10 707



Dag Sørli

Pressekontakt

Kommunikasjonsrådgiver

ds@seafood.no

+47 970 16 311



Trude Bessesen

Pressekontakt

Senior kommunikasjonsrådgiver

tb@seafood.no

+47 901 83 790