

Record de restaurants étoilés dans le guide MICHELIN Suisse 2015

Avec 18 nouveaux restaurants distingués d'une première étoile cette année, le guide MICHELIN Suisse 2015 répertorie, de St. Galle à Genève en passant par Bâle ou Lugano, un total de 117 établissements étoilés, soit près de 40% de plus qu'il y a cinq ans.

Michelin dévoile aujourd'hui la nouvelle sélection du guide MICHELIN Suisse 2015, qui répertorie un total de 852 hôtels et 887 restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix.

« La Suisse demeure le pays où l'on trouve le plus grand nombre de restaurants étoilés au guide MICHELIN par habitant », commente Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN. « Grâce à une densité élevée de restaurants à la qualité remarquable, la gastronomie suisse est particulièrement dynamique : l'offre est d'une grande diversité, allant des restaurants dans lesquels on mange très bien dans une ambiance détendue jusqu'aux maisons de grande tradition offrant une cuisine exceptionnelle, sans oublier les nombreuses adresses situées en altitude. Pour les amateurs de sports d'hiver qui apprécient la bonne cuisine, la Suisse est une destination idéale ! ».

Cette année, le guide MICHELIN Suisse distingue 18 nouvelles adresses d'une première étoile, qu'il s'agisse de restaurants proposant une cuisine traditionnelle, moderne, ou innovante. Parmi ces établissements, cinq sont situés dans la région Rhin supérieur, dont deux à Zurich, **Maison Manesse** et **Sankt Meinrad** et un à Bâle, **Les Quatre-Saisons**. Dans le canton de Lucerne, la petite commune de Vitznau, située sur les rives du lac des Quatre-Canton et qui compte seulement 2000 habitants, devient progressivement un haut lieu de la gastronomie helvétique, avec un restaurant 2 étoiles et deux nouveaux restaurants une étoile : **PRISMA** et **Sens**.

Forte de son niveau gastronomique élevé, la Suisse francophone compte à présent trois nouveaux restaurants une étoile : **Les Alpes**, situé à Orisières, **Damien Germanier**, à Sion, et enfin **La Table-Hôtel Le Sapin**, situé à Charmey. Enfin, dans le canton du Tessin, le restaurant **Tentazioni**, situé à Cavigliano, s'est vu attribuer une étoile cette année. Au total, le guide recense 96 restaurants une étoile en Suisse, contre 69 il y a encore quatre ans.

Enfin, concernant les trois étoiles, la plus haute distinction attribuée par le guide MICHELIN, les restaurants **Schauenstein**, situé à Fürstenu et **Hôtel de Ville**, à Crissier, conservent en 2015 leurs étoiles. Cette distinction suprême, qui récompense les établissements proposant une « cuisine remarquable valant le voyage », consacre seulement une centaine de restaurants à travers le monde. Dix-neuf restaurants doublement étoilés en Suisse confirment également leur distinction.

En sillonnant les routes helvétiques à la recherche des meilleures adresses du pays, les inspecteurs du guide MICHELIN ont observé que de plus en plus de restaurants privilégient désormais une cuisine de qualité et de haut niveau, servie dans un cadre beaucoup plus détendu et informel.

Nouveau record pour les Bib Gourmand

Preuve de l'engouement des chefs et du grand public pour une cuisine de qualité à un prix modéré, jamais une édition du guide MICHELIN Suisse n'avait compté autant de restaurants Bib Gourmand ! Le nombre de restaurants distingués d'un Bib Gourmand ne cesse en effet d'augmenter année après année : en 2015, le guide MICHELIN Suisse en distingue 31 nouveaux, soit un total de 111 restaurants Bib Gourmand. Le Bib Gourmand, dont le symbole représente Bibendum se pouléchant les lèvres, distingue les tables qui proposent un menu complet (entrée, plat, dessert) pour un prix

maximum de 65 francs.

Le guide MICHELIN Suisse 2015 sera disponible à partir du 27 novembre au prix de 33,00 francs en Suisse et à partir du 27 décembre au prix de 29,95 euros en Allemagne et de 30,80 euros en Autriche. Cette nouvelle édition recense au total 852 hôtels et 887 restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix, dont :

- ✓ 117 restaurants étoilés
 - 2 restaurants 3 étoiles
 - 19 restaurants 2 étoiles
 - 96 restaurants 1 étoile dont 18 nouveaux

- ✓ 111 restaurants Bib gourmand, dont 12 nouveaux

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 24 pays, constitue une référence internationale en matière de gastronomie. Tous les établissements présentés dans le guide ont été sélectionnés par les fameux inspecteurs MICHELIN, qui travaillent en tout anonymat et sillonnent régulièrement les routes de Suisse à la recherche des meilleures adresses. Recrutés localement, ces inspecteurs reçoivent une formation rigoureuse. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées depuis plusieurs dizaines d'années par les inspecteurs Michelin dans le monde entier, afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Gage de leur objectivité, les inspecteurs Michelin règlent l'intégralité de leurs notes, et seule la qualité de l'assiette est évaluée dans l'attribution d'une étoile ou d'un Bib gourmand. Pour apprécier pleinement la qualité d'une table, les inspecteurs s'appuient sur cinq critères, définis par Michelin : la qualité des produits ; la maîtrise des cuissons et des saveurs ; la personnalité de la cuisine ; le rapport qualité/prix ; et enfin la régularité, à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu. Ces critères objectifs sont respectés par tous les inspecteurs du guide MICHELIN, que ce soit au Japon, aux États-Unis, en Chine ou en Europe. En effet, utilisés partout dans le monde, ils sont la garantie d'une sélection homogène : peu importe l'endroit où l'on se trouve, la mention une étoile a la même valeur, à Paris comme à New York ou Zurich.

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN facilite les déplacements des voyageurs en leur proposant une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 24, couvrent aujourd'hui 24 pays sur quatre continents.