

20 Nouvelles Étoiles brillent au-dessus de la Suisse

Avec 6 nouveaux restaurants deux étoiles et 12 nouveaux établissements une étoile, le Guide MICHELIN Suisse 2020 sort aujourd'hui et porte à 122 le nombre total de restaurants du pays ayant obtenu une ou plusieurs étoiles MICHELIN.

La Suisse s'affirme encore une fois comme un paradis pour les gourmets. Et pour la première fois, la cérémonie Michelin Star Revelation a eu lieu au Tessin, où la ville de Lugano a accueilli plus de 400 invités.

A propos de la sélection 2020, Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN, a commenté : "La cuisine excellente et variée proposée en Suisse se retrouve dans tout le pays, de Zurich à Lugano, et de Saint-Gall au lac Léman. Et ce n'est pas la première fois que notre sélection confirme clairement le très haut niveau de la gastronomie suisse, qui est en constante augmentation depuis des années".

Une importante caractéristique de cette année sont deux restaurants qui font leur entrée dans le Guide MICHELIN Suisse et ont immédiatement obtenu deux étoiles. La **Maison Wenger** à Le Noirmont (JU), que Jérémy Desbraux a repris l'année dernière seulement, et **Memories** à l'hôtel Grand Resort de Bad Ragaz (SG) avec Sven Wassmer comme chef de cuisine - il s'agit d'ailleurs du deuxième restaurant deux étoiles de l'hôtel.

Les restaurants **IGNIV by Andreas Caminada** à Bad Ragaz (chef de cuisine Silvio Germann) et à Saint-Moritz (chef de cuisine Marcel Skibba) sont passés dans la catégorie deux étoiles, et l'accent est mis ici sur le partage. Cette tendance, où les clients partagent les plats, jouit d'une grande popularité. Toujours à Saint-Moritz (GR), **Da Vittorio**, sous la direction d'Enrico Cerea et de Paolo Rato, obtient deux étoiles. En outre, **Gasthaus Zur Fernsicht - Incantare** à Heiden (AR), avec Tobias Funke comme chef de cuisine a également reçu une deuxième étoile. Au total, le nombre de restaurants deux étoiles est passé à 22.

Les trois restaurants qui détenaient déjà trois étoiles MICHELIN conservent ces distinctions en 2020 et restent à la pointe de la gastronomie suisse : **Restaurant de l'Hôtel de Ville** à Crissier (VD), **Schloss Schauenstein** à Fürstenua (GR) et le **Cheval Blanc by Peter Knogl** à Bâle (BS).

Avec 12 nouvelles étoiles cette année, le nombre total d'établissements avec cette distinction qui sont recommandés par le Guide MICHELIN Suisse est maintenant de 97. A Genève et à Berne, deux établissements ont reçu chacun une nouvelle étoile. À Berne (BE), il s'agit des restaurants **Steinhalle** et **Zum Äusseren Stand**, et à Genève (GE), des restaurants **L'Aparté** et **Fiskebar**. Une autre étoile a été décernée au restaurant **SENS 1605** à Davos (GR) dirigé par le chef Jeroen Achtiën, dont le restaurant Sens à Vitznau (LU) a reçu une étoile MICHELIN l'année dernière. Les autres restaurants nouvellement récompensés d'une étoile sont **Le 42** à Champéry (VS), **Le Pérolles** à Fribourg (FR), **Chesa Stüva Colani** à Madulain (GR), **Zum Löwen** à Nänikon* (ZH),

Jägerhof à Saint-Gall (SG), **dasRestaurant** à Thun (BE), **La Table d'Adrien** à Verbier (VS) et enfin le restaurant **1904 Designed by Lagonda** à Zurich (ZH).

Michelin continue de promouvoir le secteur de la restauration en décernant quatre prix spéciaux. Marie Robert, chef du Café de Suisse, reçoit le **MICHELIN Young Chef Award 2020 sponsorisé par BlancPain**. Par sa passion et son engagement, elle crée une cuisine très féminine, parfois effrontée, moderne et très créative, qui est très détaillée sans jamais perdre de vue les produits.

Marc ALMERT reçoit le **MICHELIN Sommelier Award sponsorisé par Swiss Wine** pour son travail remarquable au Pavillon de Zurich. Ce passionné marie à merveille les vins aux créations des chefs et accompagne les clients avec ses services, complétant ainsi une expérience culinaire exceptionnelle.

Ruth WIGET-KEISER travaille avec passion à l'**Adelboden** à Berne. Au cours d'un service subtil et charmant, elle tisse discrètement et élégamment des liens uniques avec la clientèle à travers une expérience gastronomique mémorable. Cette année, elle reçoit le **MICHELIN Service Award 2020 sponsorisé par Pernod Ricard Swiss**.

Dernier point, mais non des moindres, Andreas CAMINADA reçoit cette année le **MICHELIN Mentor Award sponsorisé par Sprüngli**. Son rôle de formateur et de développeur de concepts gastronomiques, tout en étant toujours à la recherche de talents, a aujourd'hui conduit à un résultat tout aussi exceptionnel puisque trois de ses disciples peuvent désormais s'enorgueillir de deux étoiles MICHELIN.

Le nombre d'établissements Bib Gourmand en Suisse reflète le dynamisme et la diversité de la scène gastronomique helvétique. Parmi les 143 restaurants répertoriés dans le Guide, 15 nouveaux établissements ont été ajoutés. Ce prix représenté par le visage du célèbre bonhomme Michelin « Bibendum », qui se lèche les lèvres avec délectation, recommande les restaurants qui proposent des plats préparés avec soin et présentant un rapport qualité-prix particulièrement intéressant. Un repas de trois plats (entrée, plat principal et dessert) est proposé pour un maximum de 70 francs suisses.

Le Guide MICHELIN Suisse 2020 comporte également des textes descriptifs plus longs pour les restaurants une étoile. L'édition précédente du guide MICHELIN présentait les restaurants deux et trois étoiles avec des descriptions plus longues. Désormais, les établissements ayant obtenu une étoile sont également présentés de manière plus détaillée. Les lecteurs y trouveront des informations plus approfondies sur le style de cuisine, la philosophie, l'atmosphère et les spécialités de ces restaurants.

Le Guide MICHELIN Suisse 2020 sera disponible à partir du 27 février au prix de 39 francs suisses (29.95 euros en Allemagne et 30.80 euros en Autriche). Cette dernière édition recommande un total de 632 restaurants et 215 hôtels. Les établissements de restauration recommandés par le Guide MICHELIN vont des auberges de campagne aux restaurants gastronomiques.

*Zum Löwen à Nänikon rouvrira en mars avec un nouveau concept plus simple. Le restaurant sera réévalué pour l'édition 2021 et apparaît encore avec une étoile dans l'édition imprimée mais ne sera plus répertorié sur le site web

Le guide MICHELIN Suisse 2020 en chiffres :

3 restaurants trois étoiles

22 restaurants deux étoiles, dont 6 nouvelles entrées

97 restaurants une étoile, dont 12 nouvelles entrées

143 restaurants Bib Gourmand, dont 15 nouvelles entrées

Bureau de presse Michelin: +33 (0) 145 66 22 22

Michelin, entreprise leader de mobilité, s'est donnée pour mission d'améliorer la mobilité de ses clients, de manière durable ; de concevoir et de distribuer des pneus, des services et des solutions les mieux adaptés aux besoins de ses clients ; de fournir des services, des cartes et des guides numériques pour enrichir les voyages et les déplacements et en faire des expériences uniques ; et de développer des matériaux de haute technologie au service de diverses industries. Basée à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présente dans 170 pays, emploie plus de 125 000 personnes et exploite 67 usines de production de pneus qui ont produit ensemble environ 190 millions de pneus en 2018.