

**Le Guide MICHELIN Suisse dévoile sa sélection 2021 avec un nombre record de restaurants Deux Etoiles et l'Etoile Verte MICHELIN attribuée pour la première fois**

- **Une sélection dynamique qui illustre la vigueur de la scène gastronomique Suisse malgré le contexte de crise**
- **Une sélection record de restaurants Deux Etoiles**
- **Pour la première fois dans la sélection Suisse, l'introduction de l'Etoile Verte MICHELIN pour une gastronomie durable**

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants qui compose l'édition 2021 du Guide MICHELIN Suisse. Malgré le contexte de crise, ce nouveau millésime confirme la richesse et la vigueur de la scène culinaire Suisse, avec en point d'orgue cette année, un nombre de restaurants Deux Etoiles jamais atteint dans le pays avec 24 établissements accédant à cette distinction.

« Alors que la profession a fait face et continue d'affronter des défis considérables liés à la crise sanitaire, nos équipes ont été impressionnées par la créativité, le savoir-faire et la volonté de faire vivre de très belles expériences gastronomiques dont ont fait preuve les restaurateurs suisses. En ville comme à la campagne, nos inspectrices et inspecteurs ont été séduits par la qualité des propositions culinaires combinées à un niveau très élevé de service. Forts de ce constat, nous avons donc à cœur de redire, au travers de ce nouveau millésime, notre attachement aux bonnes tables de Suisse et d'encourager les gourmets, dès qu'ils le pourront, à retrouver le chemin des restaurants. Dans ces temps difficiles, il est également encourageant et réjouissant de constater que de nouveaux talents émergent, avec une belle vivacité et beaucoup d'inventivité, tant sur le plan de l'identité culinaire, que sur celui de l'exigence portée à rendre vertueux l'écosystème qui entoure l'assiette et que nous avons voulu valoriser avec notre nouvelle Etoile Verte » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

Alors que les restaurants **Cheval Blanc by Peter Knogl** à Basel, **Le Restaurant de l'Hôtel de Ville** à Crissier et **Schloss Schauenstein** à Fürstenu conservent leurs trois Etoiles cette année encore, 4 nouveaux établissements rejoignent la liste des tables doublement étoilées, portant à 24 le nombre d'adresses qui « méritent le détour » : un record dans le paysage gastronomique en Suisse.

#### 4 nouveaux restaurants décrochent une deuxième Etoile

Au restaurant **Cà d'Oro** à St Moritz, niché au cœur de l'Hôtel Kempinski Grand Hôtel des Bains, son Chef exécutif Matthias Schmidberger, propose une savoureuse cuisine d'influence méditerranéenne, à la fois puissante, raffinée et d'une agréable légèreté. **Magdalena**, à Schwyz, fait également son entrée dans la sélection Deux Etoiles et devient la nouvelle adresse à ne pas manquer pour les gourmets. Portée par une équipe jeune et motivée qu'emmène son chef Dominik Hartmann, cette table se distingue par la singularité de ses assiettes qui se concentrent sur les légumes, sans pour autant se passer totalement de viande et de poisson. Restaurant de l'hôtel Vitznauerhof et idéalement situé au bord du lac Vierwaldstättersee, **Sens**, à Vitznau donne à savourer une cuisine de caractère imaginée par le chef néerlandais Jeroen Achtien. Arrivé en 2018, Jeroen Achtien était auparavant chef de cuisine du restaurant triplement étoilé de Jonnie Boer, *De Librije* à Zwolle. Enfin au **Widder Restaurant**, à Zürich, on retrouve le chef bien connu en Suisse, Stefan Heilemann. Après la fermeture du restaurant *Ecco Zürich*, ce dernier a posé, avec toute son équipe, ses casseroles à l'hôtel Widder et poursuit ici sa montée en puissance avec une cuisine de très haut niveau.

#### 16 nouvelles tables font leur entrée dans la sélection avec une première Etoile

La liste des restaurants Une Etoile démontre elle aussi une belle vitalité avec pas moins de 16 nouveaux entrants, portant le total de tables Une Etoile à 95. A Zürich, quatre nouvelles adresses décrochent ainsi une première distinction et illustrent la diversité de la scène gastronomique locale : chez **Sushi Shin**, les amateurs de cuisine nipponne se régaleront avec le menu omakase pensé par le chef Kenichi Arimura tandis qu'à la **Neue Taverne**, les assiettes d'inspiration végétarienne séduiront par leur finesse et leur personnalité. A **IGNIV Zürich by Andreas Caminada**, troisième antenne en Suisse du chef après celles de St. Moritz et de Bad Ragaz – toutes les deux doublement étoilées -, les gourmets apprécieront la convivialité de cette table qui a fait du « food sharing » une belle proposition gastronomique. **La Rôtisserie**, adresse située dans l'Hôtel Storchen signe quant à elle une cuisine moderne et internationale des plus succulente.

Lugano, plus grande ville du canton du Tessin, fait également sensation cette année avec trois nouveaux restaurants une Etoile. Ici, les inspectrices et inspecteurs ont été impressionnés par l'excellent niveau gastronomique des adresses suivantes : **I Due Sud** (Hôtel Splendide Royal), **META** et **Principe Leopoldo** (Hôtel Villa Principe Leopoldo).

A Bad Ragaz, le restaurant **Verve by Sven** est également distingué d'une première Etoile. Situé dans l'Hôtel Grand Resort, il devient la troisième table étoilée du lieu aux côtés de **Memories** et de **IGNIV by Andreas Caminada** qui conservent leurs Deux Etoiles.

A Andermatt, **The Japanese by The Chedi** et **GÜTSCH by Markus Neff**, viennent accrocher deux nouvelles Etoiles à 2300 mètres d'altitude.

6 autres tables sont également distinguées pour la première fois d'une Etoile : il s'agit d'**Alpenblick-Stuba**, à Adelboden, de **La Table du Lausanne Palace** à Lausanne, **UniQuisine Atelier** à Stansstad, **The Nucleus** à Wolhusen, **Les Ateliers** à Vevey et **The K by mauro colagreco** à St. Moritz.

## Pour la première fois en Suisse, 19 restaurants reçoivent l'Etoile Verte MICHELIN

L'édition 2021 du Guide MICHELIN Suisse s'enrichit d'une nouvelle distinction : l'Etoile Verte MICHELIN. Lancée en janvier 2020 à l'occasion de la révélation du Guide MICHELIN France et déployée depuis dans de nombreux pays, l'Etoile Verte MICHELIN permet aux lecteurs et aux utilisateurs du Guide MICHELIN de repérer facilement les établissements particulièrement engagés pour une gastronomie durable et pour lesquels le respect de l'environnement figure au cœur de leur démarche.

Sélectionnées par nos équipes d'inspectrices et d'inspecteurs, ces 19 adresses sont autant d'établissements qui contribuent, grâce aux initiatives vertueuses et actions concrètes déployées, à défendre une vision durable à la fois inspirante et impactante de la gastronomie. De l'attention portée à l'origine des produits, au respect de la saisonnalité dans les assiettes, en passant par l'équilibre du menu, la gestion des déchets ou des ressources de l'établissement, la capacité du chef ou de la cheffe à sensibiliser ses clients et ses équipes à cette approche durable et à bien d'autres aspects qui transparaissent dans la vie d'un restaurant et se reflètent dans l'expérience client, est importante. Ces initiatives peuvent prendre des formes très variées, à la hauteur des problématiques et des moyens propres à chaque établissement.

## 15 nouveaux restaurants rejoignent les 140 établissements de la sélection Bib Gourmand

La sélection Bib Gourmand, qui référence les tables offrant le meilleur rapport qualité, prix - tables qui proposent un menu complet pour un montant maximum de 70 CHF -, poursuit sa découverte de belles adresses avec 15 nouveaux restaurants. Illustrant la diversité culinaire qui caractérise cette sélection, la cuisine végan vient cette année enrichir le millésime avec un Bib Gourmand attribué au restaurant **KLE** à Zurich. Au total, la sélection Bib Gourmand Suisse compte 140 établissements qui sont autant d'invitation à se régaler à prix modéré.

La sélection 2021 du Guide MICHELIN Suisse est disponible en version digitale exclusivement, à retrouver sur le site dans quatre langues :

Français : <https://guide.michelin.com/ch/fr>

Allemand : <https://guide.michelin.com/ch/de>

Italien : <https://guide.michelin.com/ch/it>

Anglais : <https://guide.michelin.com/ch/en>

Et via l'application gratuite sur IOS : <https://apps.apple.com/gb/app/michelin-guide-worldwide/id1541129177>



La sélection du Guide MICHELIN Suisse 2021 en résumé :

- 3 restaurants 🌟🌟🌟
- 24 restaurants 🌟🌟, dont 4 nouveaux
- 95 restaurants 🌟, dont 16 nouveaux
- 140 restaurants Bib Gourmand 🍴, dont 15 nouveaux
- 277 restaurants Assiette MICHELIN, dont 20 nouveaux
- 19 restaurants Étoile Verte MICHELIN pour une approche durable

-----

### **À propos de Michelin**

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 127 000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

**Service Presse Michelin : +33 (0) 1 45 66 22 22**