



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 21/10/2024

**Avec deux nouveaux restaurants Deux Étoiles,
la sélection 2024 du Guide MICHELIN Suisse illustre l'excellence
de la scène gastronomique helvétique**

- Deux nouveaux restaurants décrochent Deux Étoiles – À Zurich, The Counter entre directement dans la sélection avec une double distinction
- Un total de 136 restaurants étoilés brille dans la sélection Suisse
- Le développement durable reste une préoccupation importante : 34 Étoiles Vertes MICHELIN récompensent une gastronomie plus respectueuse de l'environnement

Michelin a présenté aujourd'hui la sélection 2024 de restaurants du Guide MICHELIN Suisse à l'occasion d'une Cérémonie qui s'est tenue dans la célèbre EHL Hospitality Business School de Lausanne, autrefois « École Hôtelière de Lausanne », dont les origines remontent à 1893.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a salué le solide niveau qu'affiche la gastronomie suisse depuis des années : « Sur 136 restaurants étoilés dans cette sélection, 107 ont reçu Une Étoile, 25 Deux Étoiles et 4 Trois Étoiles. Les cuisiniers et cuisinières savent puiser dans un talent certain et une formation exceptionnelle pour élaborer des concepts et des propositions culinaires passionnantes. Il en ressort tout particulièrement un bel équilibre entre tradition et modernité. L'accent est mis sur la qualité des produits locaux de saison, ce qui traduit une réflexion sur le développement durable. Le bœuf du Muotathal, les truites du lac Bleu ainsi que le canard ou la pintade nourrie au maïs Ribel de l'Appenzell sont tout aussi prisés que les produits de petits producteurs bios ou des exploitations détenues en propre par les restaurateurs. Dans de nombreux restaurants, nos inspecteurs ont observé un développement des offres « food sharing » qui rencontrent leur public et ajoutent une touche de convivialité bienvenue. »

Les établissements triplement étoilés conservent leur distinction

Les quatre établissements Trois Étoiles de l'année dernière ont conservé leur distinction. Au restaurant gastronomique **Memories**, situé dans le Grand Resort Bad Ragaz (SG), l'équipe autour de **Sven Wassmer** continue de délivrer des créations d'un niveau exceptionnel. Il en est de même au **Cheval Blanc by Peter Knogl** de Bâle (BS) avec son chef **Peter Knogl**, au **Restaurant de l'Hôtel de Ville** à Crissier (VD) où **Franck Giovannini** est aux fourneaux, et au **Schloss Schauenstein** à Fürstenu (GR) emmené par les chefs **Andreas Caminada** et **Marcel Skibba**.



GUIDE MICHELIN

Deux nouveaux restaurants Deux Étoiles

Cette année, le Guide MICHELIN Suisse compte deux nouveaux restaurants doublement étoilés qui portent à 25 le nombre d'adresses dont la cuisine *vaut le détour* : le **Colonnade** à Lucerne (LU) et **The Counter** à Zurich (ZH). Ce dernier mérite une mention spéciale, car il a réussi l'exploit de décrocher directement Deux Étoiles MICHELIN peu après son ouverture. Dans cette adresse située au cœur de la ville de Zurich, les clients s'assoient au comptoir qui lui a donné son nom pour y savourer un menu surprise composé de nombreuses créations raffinées et sophistiquées avec une vue directe sur la cuisine ouverte. Ce concept inhabituel est l'œuvre de **Mitja Birlo** et de son équipe bien rodée. Il s'inscrit dans la continuité du succès de son établissement précédent, le « 7132 Silver » à Vals. Les prouesses culinaires servies dans l'élégant **Colonnade** ne sont pas en reste. Ce restaurant est hébergé dans une institution sur les rives du lac des Quatre-Forêts : le luxueux hôtel « Mandarin Oriental ». Ici, **Gilad Peled** séduit avec une cuisine française moderne qui fait la part belle à des produits de premier choix. Dans son menu trois, cinq ou huit plats, il révèle une maîtrise surprenante en mariant un savoir-faire extrêmement précis à des combinaisons subtiles et merveilleusement équilibrées qui reflètent parfaitement chaque saison. Une performance à couper le souffle qui a permis à l'équipe en cuisine de décrocher une Étoile supplémentaire. À Lausanne, le **Pic Beau-Rivage Palace** se distingue parmi les restaurants déjà doublement étoilés. En effet, l'ancien « Anne-Sophie Pic » a su défendre son rang après une longue fermeture (et un changement de nom).

Six nouveaux restaurants décrochent Une Etoile dès leur ouverture

Le Guide MICHELIN Suisse 2024 recommande six nouveaux restaurants plébiscités d'Une Etoile dès leur ouverture cette année. Avec 107 restaurants 1 Étoile au total, la sélection 2024 donne à nouveau à voir la diversité du paysage gastronomique dans toute la Confédération. Pour les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, une visite dans l'élégant **ORSINI** du « Mandarin Oriental Savoy » de Zurich est une expérience inoubliable. Cet établissement a décroché directement une Étoile pour la cuisine italienne créative, moderne et rythmée de **Dario Moresco**. A la **Villa Sommerlust** à Schaffhouse, les chefs espagnols **Dan Rodriguez-Zaugg** et **Alejandro Perez Polo** conjuguent quant à eux leur esprit d'innovation pour marier des influences de leur pays d'origine à des notes sud-américaines et asiatiques. À Genève, l'**Arakel** mérite tout autant l'étape avec le menu surprise du chef **Quentin Philippe** qui allie tradition et modernité. En plus de ces trois exemples, trois autres nouvelles adresses décrochent également une première Etoile : **The Dining Room**, à Cham (ZG), **F.P. Journe – Le Restaurant**, à Genève (GE) et **Maihöfli by UniQuisine**, à Lucerne (LU).

Trois nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN récompensent des restaurants engagés pour une gastronomie plus durable

L'Étoile Verte MICHELIN, distinction lancée en janvier 2020, récompense les restaurants qui s'engagent dans une démarche plus durable de la gastronomie.



GUIDE MICHELIN

Véritable source d'inspiration tant pour leurs clients que leurs pairs, ces établissements conjuguent excellence gastronomique et engagements écoresponsables remarquables. Cette année, la sélection compte au total 34 Étoiles Vertes MICHELIN. Parmi ces restaurants, trois sont nouvellement primés, **roots** à Bâle (BS), **l'Osteria del Centro** à Comano (TI) et **Silex** à Zurich (ZH). De nombreuses initiatives d'avenir déployées par les restaurateurs ont été mises à l'honneur : l'utilisation de produits régionaux et saisonniers, le respect des réglementations relatives aux pratiques biologiques et écologiques, le bien-être animal dans les élevages et les circuits courts, ainsi que la sobriété énergétique, la réduction des déchets et le recyclage, mais aussi la sensibilisation du personnel et la transparence vis-à-vis des clients.

Les Prix Spéciaux MICHELIN décernés à trois professionnels talentueux

Cette année, le Guide MICHELIN a décerné trois prix pour récompenser des savoir-faire exceptionnels dans les catégories Service, Jeune Chef et Sommellerie. Le Prix MICHELIN du Service, présenté par Pernod Ricard, a été accordé cette année à **Sarah Benahmed** du restaurant Deux Étoiles **La Table du Lausanne Palace** dans la ville du même nom. Ce prix récompense son professionnalisme ainsi que sa manière charmante, décontractée et rafraîchissante de prendre soin des clients. Le Prix MICHELIN du Jeune Chef, présenté par Blancpain, a été attribué à **Gilles Varone**, qui, fort de son jeune âge, sert une cuisine étoilée moderne et de saison dans son restaurant éponyme situé à Savièse. Il a par ailleurs reçu l'Étoile Verte pour ses initiatives écoresponsables. **Loris Lenzo** de **l'Einstein Gourmet** à Saint-Gall a reçu quant à lui le Prix MICHELIN de la Sommellerie. Dans un style sympathique et décontracté qui ne sacrifie pas l'élégance, il écoute les clients et recommande, avec une expertise exemplaire, le vin juste parmi une carte de plus de 3 000 références. Il assure ainsi l'accord parfait avec les mets de la cuisine internationale doublement étoilée servis par les chefs Sebastian Zier et Richard Schmidtkonz. Ce prix a été décerné par Swiss Wine.

Le Bib Gourmand attribué à dix restaurants supplémentaires

Dans sa sélection 2024, le Guide MICHELIN a récompensé dix nouveaux restaurants d'un Bib Gourmand. Cette distinction s'adresse aux établissements offrant un rapport qualité-prix particulièrement avantageux. Parmi les nouveaux distingués, les gourmets peuvent retrouver **Birdy's by Achtien**, où le chef **Christian Vogel** propose un concept de « food sharing » passionnant avec des plats essentiellement végétariens comme alternative à son restaurant étoilé directement intégré « Birdy's by Achtien – The Nest », ou encore le restaurant **Là-Haut** de **Julien Ostertag** qui, avec sa cuisine simple et haute en couleur, sert une bistronomie de haut niveau. Tous deux sont de beaux exemples de cuisine savoureuse et abordable préparée à partir de produits de qualité. La bonne cuisine méditerranéenne de **Paolo Casavona** donne tout aussi envie dans le sympathique **Colani Bistrot** situé avec le restaurant 1 Étoile « Chesa Stüva Colani » dans l'hôtel Colani. Au total, le Guide MICHELIN Suisse 2024 référence 114 restaurants avec le Bib Gourmand.



GUIDE MICHELIN

Les restaurants suivants ont été nouvellement récompensés par le Bib Gourmand :

- **Birdy's by Achtien**, Brunnen (SZ)
- **Là-Haut**, Chardonne (VD)
- **Gasthof zum goldenen Kreuz**, Frauenfeld (TG)
- **MIRADI**, Gstaad (BE)
- **Colani Bistrot**, Madulain (GR)
- **Balm Bistro**, Meggen (LU)
- **Zer Schlucht**, Saas-Fee (SZ)
- **Multertor**, Sankt Gallen (SG)
- **Le Restaurant**, Soleure (SO)
- **Didi's Frieden**, Zurich (ZH)

Le Guide MICHELIN Suisse 2024 en un coup d'œil

(540 restaurants recommandés par les inspecteurs et inspectrices MICHELIN)

- 4 restaurants 3 Étoiles
- 25 restaurants 2 Étoiles (dont 2 nouveaux)
- 107 restaurants 1 Étoile (dont 6 nouveaux)
- 34 restaurants avec l'Étoile Verte MICHELIN (dont 3 nouveaux)
- 114 restaurants avec le Bib Gourmand (dont 10 nouveaux)

La liste complète des restaurants pour la Suisse est disponible dans la [MICHELIN Newsroom](#) ainsi que gratuitement sur le [site Internet](#) et [l'application](#) du Guide MICHELIN.

Outre la sélection de restaurants, le Guide MICHELIN propose également une [sélection d'hôtels](#) triés sur le volet qui offrent des hébergements sensationnels en Suisse et dans le monde entier. La nouveauté pour 2024 est la Clé MICHELIN qui vient récompenser les meilleurs établissements hôteliers. À l'instar des Étoiles MICHELIN qui honorent le travail des meilleurs restaurants du monde, les [Clés MICHELIN](#) mettent en avant les adresses qui offrent les expériences de séjour les plus remarquables.

Abréviations :

AG : Argovie
AI : Appenzell Rhodes-Intérieures
AR : Appenzell Rhodes-Extérieures
BE : Berne
BL : Bâle-Campagne
BS : Bâle-Ville

GL : Glaris
GR : Grisons
JU : Jura
LU : Lucerne
NE : Neuchâtel
NW : Nidwald
OW : Obwald
SG : Saint-Gall
SH : Schaffhouse

SO : Soleure
SZ : Schwytz
TG : Thurgovie
TI : Tessin
UR : Uri
VD : Vaud
VS : Valais
ZG : Zoug
ZH : Zurich



GUIDE MICHELIN

FL : Principauté du
Liechtenstein
FR : Fribourg
GE : Genève

JB
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

MAISON
RÉMY MARTIN

LAFONT

TheFork 

 **AMG**

carlito


**DO
OE**
DONA CAVIAR

CHAMPAGNE
 **PERRIER JOUËT**

 **Cheeses
from
Switzerland**
www.cheseesfromswitzerland.com


SWISS WINE

 **EHL**

A propos de Michelin :

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

[@MichelinPress](#)

112, Avenue Kléber, 75016 Paris