

05.10.2016 - 12:41 Uhr

Guide MICHELIN Suisse 2017 : de nouvelles étoiles confirment le haut niveau



Karlsruhe (ots) -

117 adresses étoilées, la plus grande concentration d'étoiles par habitant en Europe

La Suisse reste le pays avec le plus d'étoiles MICHELIN par habitant en Europe. Pour l'édition 2017 du Guide MICHELIN Suisse, pas moins de 117 établissements ont été gratifiés d'une ou de plusieurs étoiles par les testeurs. Ce résultat marque un nouveau sommet - la Suisse progresse ainsi de plus de 20 pourcent en cinq ans. La parution du Guide MICHELIN Suisse 2017 est prévue pour le 7 octobre 2016.

« La sélection des inspecteurs indépendants et anonymes travaillant pour Michelin confirme à nouveau pour l'année 2017 le niveau élevé et la diversité extraordinaire qui règnent dans la gastronomie entre Genève et St. Gall, Bâle et Lugano », commente Michael Ellis, Directeur International du Guide MICHELIN. « La Suisse compte parmi les régions culinaires les plus variées d'Europe. C'est ici, comme presque nulle part ailleurs, que la concentration de restaurants français classiques avec leur cuisine traditionnelle et leur excellente marchandise est la plus dense. A cela s'ajoute une panoplie de maisons servant une cuisine moderne et innovatrice. C'est aussi cette variété extrême que l'on retrouve dans la longue liste des étoiles MICHELIN », continue Ellis.

Deux montées en flèche dans la catégorie des 2 étoiles

Le nombre de maisons 2 étoiles en Suisse grimpe ; on en compte désormais 19. Un nouvel arrivant dans la ligue des 2 étoiles est le "Silver" à Vals (GR), qui avait obtenu la première étoile MICHELIN l'an dernier seulement. Le deuxième prodige dans la gastronomie suisse est le "Ecco Zürich" qui, d'emblée, a réussi à décrocher deux étoiles MICHELIN. Avec la maison de Zurich, le groupe Giardino compte désormais trois restaurants 2 étoiles en son sein. En effet, les maisons "Ecco Ascona" et "Ecco on Snow" à Saint Moritz peuvent déjà se targuer de cette distinction. Enfin, la troisième nouvelle adresse 2 étoiles en Suisse est le "After Seven" à Zermatt (VS).

Les maisons à 1 étoile : un large éventail de styles de cuisine

Le nombre total de maisons à 1 étoile en Suisse est de l'ordre de 95 établissements. Douze maisons ont reçu pour la première fois cette année la récompense convoitée. Parmi elles, le "Tsé Fung" à Genève, un restaurant qui propose une cuisine chinoise et le "MEGU" à Gstaad (BE), un restaurant japonais. Les nouveaux-venus dans la catégorie 1 étoile MICHELIN sont les restaurants "IGNIV by Andreas Caminada" à Bad Ragaz (SG), "Le Murenberg" à Bubendorf (BL), "La Pinte des Mossettes" à Cerniat (FR), "Glow by Armin Amrein" à Davos (GR), "La Riva" à Lenzerheide (GR) et le "Guarda Val" à Lenzerheide-Sporz, "Le Petit Manoir" à Morges (VD), "Pur" à Pfäffikon (SZ), "La Maison du Village" à Saint Aubin-Sauges (NE) et "Le Jardin des Alpes" à Villars-sur-Ollon (VD).

Pas de changement pour les maisons 3 étoiles en Suisse

Les adresses 3 étoiles restent au nombre de trois. Une nouvelle particulièrement réjouissante est que le nouveau chef, Franck Giovanni, du "Restaurant de l'Hôtel de Ville" à Crissier près de Lausanne a réussi à maintenir la cote la plus haute au Guide

MICHELIN.

L'édition 2017 du guide hôtelier et gastronomique de renom confirme d'autre part les trois étoiles MICHELIN et ainsi, le top niveau des prestigieux restaurants le "Schauenstein" à Fürstenu au et le "Cheval Blanc by Peter Knogl" dans le "Grand Hôtel Les Trois Rois" de Bâle. Seules cent adresses environ de par le monde sont dotées de cette haute mention pour une excellente cuisine.

Les adresses exclusives dans les stations en altitude

Le nombre considérable d'adresses prestigieuses dans les centres touristiques de montagne est emblématique pour le pays. Ce sont des sites idéaux pour les adeptes de sport et d'alpinisme qui ne dédaignent pas les délices culinaires. Parmi les maisons récemment couronnées du Guide MICHELIN Suisse 2017, pas moins de sept se retrouvent dans cette rubrique : les 2 étoiles "Silver" à Vals et "After Seven" à Zermatt, ainsi que les maisons 1 étoile "La Riva" et "Guarda Val" à Lenzerheide, "Glow by Armin Amrein" à Davos, "MEGU" à Gstaad et "Le Jardin des Alpes" à Villars-sur-Ollon. L'édition 2017 du Guide MICHELIN Suisse confirme bien la tendance gastronomique qui caractérise le pays.

Nouveau record pour les adresses récompensées par un Bib Gourmand

Le Guide MICHELIN Suisse 2017 enregistre un niveau record historique auprès des restaurants couronnés par un Bib Gourmand : 139 restaurants au total ont reçu l'attribut prisé. Ce sont 20 adresses de plus que l'année passée et cela correspond à une augmentation de 60 pourcent en cinq ans (contre 87 adresses en 2012). Cette récompense, représentée par le visage du bonhomme MICHELIN qui se poulèche les babines, recommande les auberges qui proposent des repas soigneusement préparés à un excellent rapport qualité-prix. Dans ces maisons, un menu à 3 plats (entrée, plat principal et dessert) est servi pour un prix allant jusqu'à 70 francs suisses.

Dès le 7 octobre dans les librairies

Le Guide MICHELIN Suisse 2017 est disponible à partir du 7 octobre pour le prix de 33,- francs suisses dans les commerces (29,95 euros en Allemagne et 30,80 euros en Autriche). Le tome recommande au total 954 restaurants et 545 hôtels dans toutes les catégories de prix. L'éventail des maisons reprises dans le Guide MICHELIN va de la pension de famille bien tenue la plus simple jusqu'au Grand Hôtel traditionnel, en passant par l'hôtel Sport & Spa, tout comme l'auberge et l'établissement gastronomique.

La sélection du Guide MICHELIN Suisse 2017 comprend entre autre :

- 117 restaurants avec des étoiles MICHELIN
- 3 restaurants 3 étoiles
- 19 restaurants 2 étoiles, dont 3 nouveaux
- 95 restaurants 1 étoile, dont 12 nouveaux

- 139 restaurants Bib Gourmand, dont 31 nouveaux.

Des critères d'évaluation uniformes à travers le monde

Le Guide MICHELIN est tenu pour une référence internationale parmi les guides hôteliers et gastronomiques. La base de cette confiance est due à ses critères d'évaluation sévères qui sont identiques pour les 28 pays dans lesquels le Guide est édité.

Une équipe d'experts, composée d'inspecteurs, tous salariés de Michelin mais travaillant de manière anonyme, est responsable du choix des adresses répertoriées dans le Guide MICHELIN. Tous les testeurs disposent d'une solide formation ainsi que d'expérience dans les domaines de l'hôtellerie et de la gastronomie de haut niveau international et ont ensuite suivi une formation intensive chez Michelin. Au cours de leurs voyages à la recherche des meilleures adresses d'hôtels et de restaurants, ils se forgent une opinion d'après un système d'évaluation s'appuyant sur des critères objectifs rigoureux et qui a, au fil du temps, largement fait ses preuves.

C'est pourquoi le Guide MICHELIN est synonyme de comparabilité internationale et de qualité élevée au niveau mondial.

A propos de Michelin (www.michelin.de)

Le fabricant mondial de pneumatiques Michelin emploie 111.700 personnes et dispose de présence commerciale dans plus de 170 pays. Porté par la vision d'une mobilité respectueuse de l'environnement, l'entreprise développe, produit et vend des pneus pour pratiquement tous les types de véhicules, tels que les avions, les automobiles, les bicyclettes, les engins de génie civil, les machines agricoles, les poids lourds et les motos. La production s'opère dans 68 usines réparties dans 17 pays et 5 continents. Afin de pérenniser le développement de ses produits et technologies dans le même esprit d'exigence, Michelin détient des centres d'essai et de développement en Europe, aux Etats-Unis et au Japon. Outre son activité principale, Michelin est mondialement connu en tant qu'éditeur de guides de voyages, d'hôtels et de restaurants, ainsi que de cartes géographiques et routières et propose sur www.ViaMichelin.ch une plateforme Internet destinée à calculer des itinéraires et à planifier des voyages. Avec ses articles de merchandising, Michelin Lifestyle Limited (MLL) complète la vaste palette de produits tournant autour de la mobilité. La haute qualité des produits MICHELIN est attestée par les nombreuses distinctions.

Contact de presse:

Michael Küster
Téléphone +49 (0)721 530-1260

Contact de presse Suisse:
Thomas Stockmayer
Téléphone +43 (0)699 1969-5000

Medieninhalte



La parution du Guide MICHELIN Suisse 2017 est prévue pour le 7 octobre 2016. Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100003931 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/MICHELIN Schweiz"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100003931/100793870> abgerufen werden.