

16.11.2010 - 08:32 Uhr

Une pluie d'étoiles sur la Suisse - L'édition 2011 du guide MICHELIN Suisse paraîtra le 18 novembre

Nidau (ots) -

La gastronomie suisse atteint des sommets : la sélection 2011 des inspecteurs du guide MICHELIN compte en effet un nouveau trois étoiles, le restaurant «Schauenstein» à Fürstenu (canton des Grisons), dirigé par Andreas Caminada, qui est le premier établissement de Suisse alémanique à obtenir la distinction suprême. Elle s'enrichit en outre de trois nouveaux deux étoiles et de 14 nouvelles adresses récompensées par une étoile - des chiffres jamais vus depuis plusieurs années.

1 537 adresses dans toutes les catégories de prix

Sur 520 pages, le guide MICHELIN Suisse 2011, publié le 18 novembre 2011, recommande au total 871 hôtels et 666 restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix. Le choix des inspecteurs MICHELIN, indépendants et anonymes, atteste de la grande tenue de la gastronomie suisse, de Bâle à Lugano : avec 93 Restaurants étoilés, la Suisse est de loin le pays ayant le plus grand nombre d'étoiles MICHELIN par habitant.

Malgré l'arrivée du «Schauenstein» dans la sélection des restaurants trois étoiles, le nombre d'établissements dans cette catégorie reste inchangé, avec deux adresses, car «Le Pont de Brent», présent dans cette sélection depuis 1998, figure dans la catégorie deux étoiles dans le guide MICHELIN Suisse 2011. En effet, en janvier prochain, après plus de 30 ans, son propriétaire et chef Gérard Rabaey passera le relais à Stéphane Décotterd, son collaborateur depuis de nombreuses années.

La sélection des établissements deux étoiles offre également des nouveautés intéressantes. Elle recense au total 16 adresses, soit trois de plus que dans l'édition précédente. Sont distingués pour la première fois dans cette catégorie : le restaurant «Ecco», de l'hôtel «Giardino» à Ascona (Tessin) ; «Homann's Restaurant», à Samnaun-Ravaisch (Grisons); et «The Restaurant», le restaurant de l'hôtel «The Dolder Grand» à Zurich.

«L'auberge de Floris», à Anières (Genève) est Espoir pour une deuxième étoile. Les Espoirs désignent des restaurants qui peuvent espérer obtenir une première étoile ou, s'ils sont déjà étoilés, accéder à la catégorie supérieure. La sélection des établissements une étoile compte 75 adresses, soit six de plus que l'année dernière, 14 établissements étant distingués pour la première fois.

Des adresses pour tous les budgets

La sélection des inspecteurs Michelin recense non seulement de grandes tables mais aussi des hôtels et restaurants présentant un excellent rapport qualité/prix. Elle propose des établissements dans toutes les catégories de confort et de prix, de la petite pension de famille au grand hôtel avec spa, du restaurant étoilé à l'auberge familiale. Une diversité qui fait du guide MICHELIN l'ouvrage de référence tant pour les voyages d'affaires que pour les vacances.

Cette année, les inspecteurs Michelin ont décerné un Bib Gourmand à 18 tables se distinguant par une cuisine particulièrement soignée et présentant un excellent rapport qualité/prix. Au total, le guide Michelin Suisse 2011 recense 79 Bib Gourmands. Par ailleurs, 42 établissements, dont sept nouveaux, ont obtenu un Bib Hôtel, la distinction attribuée pour des prestations de qualité à prix modéré.

Autre nouveauté : à partir de mars 2011, les recommandations du guide MICHELIN Suisse 2011 seront disponibles sur iPhone et iPod Touch grâce à une application dédiée.

Ce communiqué de presse peut être téléchargé sur le site www.michelin-presse.de

Le téléchargement du dossier de presse complet, des tables contenant toutes les recommandations du guide MICHELIN Suisse et de la photo de couverture du guide sont également possibles.

Contact:

Tony Staub
Service de Presse Michelin Suisse
nyou sa
Mittelstr. 23
2560 Nidau
Tél. +41/32/332'87'87
E-Mail: tony.staub@nyou.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100003931/100614297> abgerufen werden.