

## INFORMATION PRESSE

Nidau, le 19 novembre 2013

### UN NOMBRE RECORD D'ETOILES DANS LE GUIDE MICHELIN SUISSE 2014

**Avec 110 restaurants étoilés, la Suisse compte 30% de restaurants de plus qu'il y a quatre ans!**

Michelin dévoile aujourd'hui le guide MICHELIN Suisse 2014, qui répertorie plus de 887 restaurants et 852 hôtels aux quatre coins du pays.


Cette année, un nouvel établissement obtient deux étoiles, le restaurant Parkotel Vitznau-Restaurant *Focus*. Le chef Nenad MLINAREVIC y propose une cuisine moderne dans laquelle il développe une véritable signature personnelle. Basée sur des ingrédients de qualité, sa cuisine offre des contrastes subtils dans les mélanges et une réelle maîtrise dans l'harmonie des saveurs. Avec cette nouvelle adresse, la Suisse compte 19 restaurants deux étoiles, illustration de l'excellence de la scène culinaire suisse.

L'édition 2014 du guide MICHELIN s'enrichit également de 15 nouveaux restaurants une étoile, reflet du dynamisme de la gastronomie Suisse comme du très haut niveau de qualité de cuisine offert dans les grandes villes du pays. En effet, parmi ces nouveaux établissements étoilés, trois sont situés à Genève, *Bayview*, *Il Lago* et *Le Focon*, et deux se trouvent à Zurich: *mesa* et *Le Pavillon* à l'*Hôtel Baur au Lac*.

Les deux restaurants distingués par trois étoiles, *Schauenstein* à Fürstenu et *l'Hôtel de Ville* à Crissier figurent toujours au palmarès cette année. Les trois étoiles du guide MICHELIN sont considérées comme la récompense internationale suprême dans l'univers de la gastronomie; à peine plus d'une centaine de restaurants à travers le monde arborent cette prestigieuse distinction.

Au total, avec 110 restaurants étoilés, soit une augmentation de +30% en seulement quatre ans, jamais la Suisse n'avait répertorié autant de restaurants étoilés!







Enfin, le label Bib gourmand, symbolisé dans le guide par le pictogramme  et qui récompense les établissements proposant un menu complet (entrée, plat et dessert) de qualité pour un maximum de 65 francs, reste particulièrement populaire auprès du grand public comme des restaurateurs: avec 12 nouveaux restaurants distingués cette année, la Suisse compte 94 restaurants Bib Gourmand.

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 23 pays, constitue une référence internationale en matière de gastronomie.

Tous les établissements présentés dans le guide ont été sélectionnés par les fameux inspecteurs MICHELIN, qui travaillent en tout anonymat, sillonnent régulièrement les routes de Suisse à la recherche des meilleures adresses, et reçoivent une formation rigoureuse. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées depuis des décennies par les inspecteurs MICHELIN dans le monde entier afin de garantir un niveau de qualité international et homogène.

Les étoiles sont attribuées collégalement en fonction de cinq critères identiques à travers le monde: la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité du chef dans sa cuisine, le rapport qualité-prix et la régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte. Ces critères sont adaptés à chaque type de cuisine. Gage de leur objectivité, les inspecteurs MICHELIN règlent l'intégralité de leurs notes.

Le guide Michelin Suisse 2014 sera disponible dans tous les points de vente **à partir du 21 novembre au prix de 33 francs**. La nouvelle édition répertorie 852 hôtels et 887 restaurants dont:

- ✓ 110 restaurants étoilés
  - 2 restaurants 
  - 19 restaurants , dont 1 nouveau
  - 89 restaurants , dont 15 nouveaux
- ✓ 94 restaurants , dont 12 nouveaux

\* \* \*

Pour tout complément d'information:

Tony Staub, Service de presse Michelin Suisse  
nyou sa, Egliweg 10, 2560 Nidau

Téléphone +41 32 332 87 87, +41 79 251 14 64  
ou par e-mail à [tony.staub@nyou.ch](mailto:tony.staub@nyou.ch)

Michelin Suisse SA, Route Jo Siffert 36, CH-1762 Givisiez  
Tél +41 (0) 26 467 71 11, Fax +41 (0) 26 466 16 74