

INFORMATION PRESSE

Nidau, 20 novembre 2012

UN NOMBRE RECORD DE RESTAURANTS ÉTOILÉS DANS LA SÉLECTION DU GUIDE MICHELIN 2013!


Avec 100 restaurants étoilés cette année, jamais la Suisse n'avait compté autant d'établissements distingués! Ce nombre record atteste une nouvelle fois du niveau élevé de la gastronomie helvétique.

Disponible à partir du 22 novembre en Suisse et du 3 décembre en Allemagne et en Autriche, le guide MICHELIN Suisse 2013 comprend pour la première fois 100 restaurants étoilés, dont 11 nouveautés.

Cette année encore, le guide MICHELIN Suisse confirme les trois étoiles décernées aux restaurants *Schauenstein*, à Fürstenu, et *Hôtel de Ville* à Crissier. Pour ce dernier, les inspecteurs ont souligné la très grande qualité du travail réalisé par le chef Benoît Violier, bras droit de Philippe Rochat durant de longues années et qui a su reprendre en avril dernier cet établissement tout en le maintenant au sommet de la gastronomie mondiale.

Élément marquant de la sélection 2013, deux restaurants offrant chacun une cuisine moderne et créative, obtiennent une deuxième étoile. Il s'agit du *Stucki*, à Bâle, où la chef Tanja Grandits, qui rentre ainsi dans le cercle très fermé des femmes chefs de cuisine étoilée en Europe, propose une cuisine aromatique intéressante et très variée, et de *Ecco on Snow* à St. Moritz. Distingué dès sa première sélection dans le guide, ce restaurant vient d'ouvrir pour l'hiver. L'été, le chef Rolf Fliegauf et l'ensemble de sa brigade déménagent à Ascona au restaurant *Ecco*, déjà récompensé de deux étoiles.

Neuf établissements se sont vu également décernés une étoile: *Bel Etage* et *Matisse*, tous deux situés à Basel, *l'Auberge de la Croix Blanche* à Villarepos, *Talvo By Dalsass* à Sankt Moritz/Champfèr, *Seerestaurant* à Hergiswil, *Le Petit Manoir* à Morges, *Le Restaurant* à Vevey, *Heimberg* à Zermatt, et enfin *CLOUDS*, à Zürich. Au total, la sélection 2013 compte 18 restaurants * et 80 restaurants **.

Enfin, avec 93 établissements récompensés par un Bib Gourmand, soit un record historique pour l'édition Suisse, la sélection 2013 démontre combien les restaurateurs helvètes sont soucieux de proposer des menus de très bonne qualité et accessibles à tous les budgets, même les plus serrés. Signalé dans le guide MICHELIN par le pictogramme , le Bib Gourmand recueille en effet un éventail de bonnes adresses qui se distinguent par leur excellent rapport



qualité-prix. Restaurants tendances ou petits bistros, cuisine traditionnelle ou inventive, du terroir ou étrangère: peu importe le style de cuisine, tous ces établissements ont en commun d'offrir un menu de qualité à moins de 65 francs.

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 plusieurs dizaines d'années par les inspecteurs MICHELIN dans le monde entier, afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Gage de leur objectivité, les inspecteurs MICHELIN règlent l'intégralité de leurs notes.

Le guide Michelin Suisse 2013 sera **en vente à partir du 22 novembre** au prix de 33 francs (29,95 euros en Allemagne et 30,80 en Autriche). Cette édition répertorie 1'702 adresses, dont :

- ✓ 846 hôtels
- ✓ 856 restaurants
- ✓ 2 restaurants ❄ ❄ ❄
- ✓ 18 restaurants ❄ ❄
- ✓ 80 restaurants ❄
- ✓ 93 restaurants 🍷

* * *

Pour tout complément d'information:

Tony Staub, Service de presse Michelin Suisse
nyou sa, Mittelstrasse 23, 2560 Nidau,

Téléphone +41 32 332 87 87, +41 79 251 14 64
ou par e-mail à tony.staub@nyou.ch

Michelin Suisse SA, Route Jo Siffert 36, CH-1762 Givisiez

Téléchargement de ce communiqué de presse sous: www.michelin-presse.de.

Vous pouvez également y télécharger l'entier du dossier de presse ainsi que des tableaux faciles à lire qui reflètent toutes les recommandations du Guide MICHELIN Suisse 2013. Vous y trouverez également une photo de couverture.

