

## INFORMATION MEDIA

Brügg, le 17 novembre 2009

### **Le Guide MICHELIN Suisse 2010 illustre la haute tenue de la gastronomie suisse avec un nouveau restaurant 2 étoiles et 8 ayant reçu leur première étoile**

La gastronomie suisse s'enrichit d'un nouveau restaurant deux étoiles et de huit établissements une étoile. Les inspecteurs du Guide MICHELIN Suisse ont accordé pour la première fois deux étoiles au restaurant « Anne-Sophie Pic » à Lausanne. Sur 520 pages, le Guide MICHELIN Suisse 2010 recommande au total 1562 établissements dans toutes les catégories de confort et de prix. Le Guide MICHELIN Suisse 2010 sera en vente à partir du 19 novembre 2009 et à partir de la mi-décembre en France.

Le Guide MICHELIN Suisse 2010 propose une sélection de 867 hôtels et de 695 restaurants. La sélection des inspecteurs MICHELIN, indépendants et anonymes, atteste le haut niveau de la gastronomie suisse. Avec un total de 101 étoiles, la Suisse est le pays du monde ayant le plus grand nombre d'étoiles MICHELIN par habitant.

La sélection des trois étoiles – deux restaurants – confirme le niveau élevé de l'année précédente. Le restaurant deux étoiles « Schauenstein » à Fürstenu dans les Grisons peut espérer accéder à la catégorie supérieure des trois étoiles dès lors que la régularité de ses prestations, dans le temps et sur l'ensemble de la carte, aura progressé. Le guide Michelin Suisse offre une sélection de 13 restaurants avec deux étoiles. Les restaurants « Anières » à Auberge de Floris (Genève) et « Homann's Restaurant » à Samnaun (Grisons) sont Espoirs pour deux étoiles.

Le nombre des restaurants une étoile est passé de 66 à 69, huit établissements étant distingués pour la première fois par les inspecteurs MICHELIN. Le « Rasoi by Vineet » à Genève est le premier restaurant indien à se voir récompenser d'une étoile. Il y a deux restaurants espoirs pour une étoile.

La sélection du guide MICHELIN est très diverse et propose des établissements dans toutes les catégories de confort et de prix : de la petite pension de famille au grand hôtel sport et wellness,



du restaurant étoilé à l'auberge familiale. C'est précisément cette grande variété qui fait du Guide MICHELIN l'ouvrage de consultation idéal tant pour les déplacements d'affaires que pour les vacances.

Treize restaurants sont classés pour la première fois dans la catégorie Bib Gourmand. Cette distinction bien appréciée de tous les lecteurs d'autant plus en cette période de crise, récompense les établissements proposant des repas complets à un excellent rapport qualité-prix (60 CHF maximum). Le Guide MICHELIN Suisse 2010 propose une sélection de 72 restaurants Bib Gourmand. Par ailleurs, 43 établissements ont obtenu un Bib Hôtel, la distinction attribuée pour des prestations à un très bon rapport qualité/prix (180 CHF maximum, prix pour deux personnes, petit-déjeuner compris).

Genève et Zurich sont les villes suisses les plus étoilées. Alors que Zurich compte dans le Guide MICHELIN Suisse 2010 cinq restaurants une étoile, dont deux nouveaux, Genève a, au total, six établissements distingués d'une étoile, dont trois nouveaux.

La crise économique et financière qui sévit au niveau mondial n'a pas non plus épargné le secteur hôtelier et gastronomique. Au cours de la première moitié de l'année 2009, le nombre de nuitées en Suisse a reculé de 7,4%<sup>1</sup> par rapport à la même période l'année précédente. Il faut toutefois tenir compte du fait qu'en raison de la Coupe d'Europe de Football, l'année 2008 aura été l'une des meilleures années jamais enregistrées par l'hôtellerie suisse. D'une manière générale, le segment gastronomique a été moins touché par la crise économique et financière que le secteur hôtelier, les restaurants trois étoiles ayant enregistré les pertes les plus faibles.

<sup>1</sup> Sources : hotelleriesuisse, Wirtverband Basel-Stadt

## Le Guide MICHELIN Suisse 2010 en bref

- Au total 1562 établissements sélectionnés
- Deux restaurants trois étoiles
- Treize restaurants deux étoiles, dont un nouveau
- 69 restaurants une étoile, dont huit nouveaux
- Catégorie Espoirs : un établissement Espoir pour 3 étoiles troisième étoile, deux établissements pouvant espérer obtenir leur deuxième étoile et deux candidats à la première étoile
- 72 Bib Gourmand, dont 13 nouveaux
- 43 Bib Hôtel, dont deux nouveaux
- Prix : 37,00 francs suisses

*Remarque :*

*La fermeture du restaurant « Auberge de Sugnens » à Sugnens, intervenue le 1<sup>er</sup> novembre 2009, n'a été communiquée qu'après clôture de la rédaction. Par conséquent, cette adresse est encore mentionnée dans le Guide MICHELIN Suisse 2010.*

**Pour toutes questions:**

**Tony Staub, Service de presse de Michelin Suisse, nyou sa,  
Route de Berne 18, 2555 Brügg, par téléphone, au 032 332 87 88,  
ou par e-mail: [tony.staub@nyou.ch](mailto:tony.staub@nyou.ch)**

Vous pouvez télécharger les informations sous [www.michelin-presse.de](http://www.michelin-presse.de)

