



25.11.2014 - 17:00 Uhr

Record de restaurants étoilés dans le guide MICHELIN Suisse 2015



Suisse Schweiz Svizzera

 le guide
MICHELIN
2015

HOTELS & RESTAURANTS

Nidau (ots) -

Avec 18 nouveaux restaurants distingués d'une première étoile cette année, le guide MICHELIN Suisse 2015 répertorie, de St. Gall

à Genève en passant par Bâle ou Lugano, un total de 117 établissements étoilés, soit près de 40% de plus qu'il y a cinq ans.

Michelin dévoile aujourd'hui la nouvelle sélection du guide MICHELIN Suisse 2015, qui répertorie un total de 852 hôtels et 887 restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix.

«La Suisse demeure le pays où l'on trouve le plus grand nombre de restaurants étoilés au guide MICHELIN par habitant», commente Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN. «Grâce à une densité élevée de restaurants à la qualité remarquable, la gastronomie suisse est particulièrement dynamique: l'offre est d'une grande diversité.»

Cette année, le guide MICHELIN Suisse distingue 18 nouvelles adresses d'une première étoile, qu'il s'agisse de restaurants proposant une cuisine traditionnelle, moderne, ou innovante. Parmi ces établissements, quatre sont situés dans la région de Bâle - Bâle Campagne: Les Quatre Saisons à Bâle, Philippe Bamas - Restaurant Sonne à Bâle/Bottmingen, Landgasthof Talhaus - PURO à Bubendorf et Schlüssel à Oberwil.

Dans la ville de Zurich, les établissements Maison Manesse et Sankt Meinrad reçoivent chacun une étoile MICHELIN.

Dans le canton de Lucerne, la petite commune de Vitznau, située sur les rives du lac des Quatre-Canton et qui compte seulement 2000 habitants, devient progressivement un haut lieu de la gastronomie helvétique, avec un restaurant 2 étoiles (le focus) et deux nouveaux restaurants à 1 étoile: le PRISMA et le SENS.

Dans le reste de la Suisse allemande, six autres restaurants ont également obtenu une étoile: Trube à Gais (AR), Eisblume à Worb (BE), La Miranda Gourmet-Stübli à Samnaun (GR), Der Kunsthof à Uznach (SG), le Martin à Flüh (SO) ainsi que le «dreizehn sinne im huuswurz» à Schlattingen (TG).

Fort de son niveau gastronomique élevé, la Suisse romande compte à présent trois nouveaux restaurants à 1 étoile: La Table de l'Hôtel le Sapin à Charmey (FR), Les Alpes à Orsières (VS) et Damien Germanier à Sion (VS).

Enfin, dans le canton du Tessin, le restaurant Tentazoni de Cavigliano s'est vu attribuer une étoile cette année. Au total, le guide recense 96 restaurants une étoile en Suisse, contre 69 il y a encore quatre ans.

Enfin, concernant les trois étoiles, la plus haute distinction attribuée par le guide MICHELIN, les restaurants «Schauenstein», situé à Fürstenu et «Hôtel de Ville», à Crissier, conservent en 2015 leurs étoiles. Cette distinction suprême, qui récompense les établissements proposant une «cuisine remarquable valant le voyage», consacre seulement une centaine de restaurants à travers le monde. Dix-neuf restaurants doublement étoilés en Suisse confirment également leur distinction.

Nouveau record pour les Bib Gourmand

Preuve de l'engouement des chefs et du grand public pour une cuisine de qualité à un prix modéré, jamais une édition du guide MICHELIN Suisse n'avait compté autant de restaurants Bib Gourmand! Le nombre de restaurants distingués d'un Bib Gourmand ne cesse en effet d'augmenter année après année: en 2015, le guide MICHELIN Suisse en distingue 31 nouveaux, soit un total de 111 restaurants Bib Gourmand. Le Bib Gourmand, dont le symbole représente Bibendum se purléchant les lèvres, distingue les tables qui proposent un menu complet (entrée, plat, dessert) pour un prix maximum de 65 francs.

Le Guide MICHELIN Suisse 2015 sera disponible à partir du 27 novembre au prix de 33,00 francs en Suisse et à partir du 27 décembre au prix de 29,95 euros en Allemagne et de 30,80 euros en Autriche. Cette nouvelle édition recommande au total 852 hôtels et 887 restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix.

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

Téléchargez ce communiqué de presse sur: www.michelin-presse.de.

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

Medieninhalte

Schweiz
Svizzera

le guide
MICHELIN
2015

Guide Michelin Suisse 2015 / Texte complémentaire par OTS et sur
www.presseportal.ch/fr/pm/100003931 / L'utilisation de cette image est pour des buts
redactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/MICHELIN Schweiz"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100003931/100765108> abgerufen werden.