

Boulogne Billancourt, le 7 octobre 2015

A Bâle, Le Cheval Blanc obtient trois étoiles dans l'édition 2016 du guide MICHELIN Suisse

Le nombre de restaurants suisses distingués d'un Bib Gourmand a augmenté de 50% en seulement cinq ans !



La nouvelle édition du guide MICHELIN Suisse 2016 distingue cette année un nouveau restaurant trois étoiles, **Le Cheval Blanc**, situé dans le Grand Hôtel Les Trois Rois à Bâle. « *le chef Peter KNOGL, aux commandes de l'établissement depuis 2007, n'a eu de cesse de faire évoluer sa cuisine pour la porter à un niveau de maîtrise et de technicité exceptionnel, qui est l'apanage des grands chefs* » explique Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN. « *S'appuyant sur des bases classiques, Peter KNOGL a su se créer une véritable personnalité et la reflète avec brio dans sa cuisine. Ses assiettes raffinées et gourmandes sont portées par des arômes subtils et justes qui apportent au plat une explosion de saveurs et une richesse de goût unique. Un repas au Cheval Blanc est une expérience unique, qui vaut le voyage* ».

Les établissements *Schauenstein*, à Fürstenua et *L'Hôtel de Ville* à Crissier maintiennent leurs trois étoiles, de même que les 18 adresses distinguées de deux étoiles dans les éditions précédentes.

La sélection 2016 récompense également 13 nouveaux restaurants une étoile : **La Bottega**, à Genève et **Eligo** à Lausanne, qui proposent une cuisine internationale ; **Montblanc** à Crans-Montana, **Silver** à Vals et **The Omnia** à Zermatt, situés dans les montagnes suisses. Parmi les autres établissements distingués d'une étoile cette année, figurent également **Wirtshaus zur Säge** à Flüeh, **Mammertsberg** à Freidorf, **Gasthaus zur Fernsicht – Gourmet** à Heiden, **Löwen** à Menzingen, **Einstein Gourmet** à St Gall, **Panorama – Cayenne** à Thun-Steffisburg, **Taverne zum Schäfli** et **Kameha Grand Zürich – Yu Niyo** à Zurich. Au total, le guide MICHELIN Suisse 2016 répertorie 95 restaurants une étoile. La Suisse reste de cette manière le pays avec le plus d'étoiles MICHELIN par habitant en Europe.

« *Le choix de nos inspecteurs, qui travaillent de manière anonyme et indépendante, confirme une nouvelle fois le haut niveau de la gastronomie suisse et reflète la grande diversité culinaire du pays* », commente Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN. « *Le paysage gastronomique entre Genève et St. Gall, Bâle et Lugano est jalonné de restaurants qui proposent toutes sortes de cuisine, aussi bien traditionnelle que plus moderne et innovante. Au final, la Suisse propose une large palette de styles de cuisine, qui fait de ce pays une destination incontournable pour les fins gourmets. Quant aux amateurs de sports d'hiver, ils ne pourront que se régaler dans les stations touristiques, dont les établissements proposent un niveau de cuisine à la qualité élevée* ».

Enfin, le guide MICHELIN Suisse 2016 enregistre un record historique de restaurants distingués par un Bib Gourmand, avec au total 119 restaurants, dont 18 nouveaux. Depuis cinq ans, le nombre de restaurants récompensés d'un Bib Gourmand a augmenté de 50% (79 adresses en 2011), preuve de la très forte popularité de cette distinction aussi bien auprès des professionnels que du grand public. Le Bib Gourmand distingue les établissements qui proposent un menu complet de qualité à un prix abordable (pour un prix maximum de 65 francs suisses)

Le guide MICHELIN Suisse 2016 est en vente à partir du 8 octobre au prix de 33 francs suisses (29,95 euros en Allemagne et 30,80 euros en Autriche). Il regroupe au total 841 hôtels et 994 restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix. Parmi ces établissements, 116 restaurants sont distingués d'une ou de plusieurs étoiles, dont:



- ✓ 3 restaurants trois étoiles, dont 1 nouveau
- ✓ 18 restaurants deux étoiles
- ✓ 95 restaurants une étoile, dont 13 nouveaux

- ✓ 119 restaurants Bib gourmand, dont 18 nouveaux.

A propos du guide MICHELIN

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN propose à ses lecteurs une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 24, couvrent 24 pays sur 4 continents.

Toujours à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares, les inspecteurs du guide MICHELIN testent quotidiennement toutes sortes d'établissements et de styles de cuisine. Anonymes, ils se comportent comme des clients ordinaires et payent systématiquement leurs additions. Mais c'est en professionnels qu'ils évaluent chaque assiette, en s'appuyant toujours sur cinq critères : la qualité des produits utilisés, la personnalité de la cuisine, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité-prix et bien entendu, la régularité. Les meilleures tables se voient décerner Bib Gourmand ou étoiles, distinctions uniquement fondées sur la qualité de la cuisine et toujours attribuées collégialement. Confort et service sont notés séparément.

Avec le guide MICHELIN Suisse, le groupe Michelin continue à aider des millions de voyageurs dans leurs déplacements. Cette mission du guide, qui existe depuis sa création en 1900, est aussi celle du groupe Michelin : offrir « une meilleure façon d'avancer ».

Contact Presse Michelin:

Samuelle DOROL

samuelle.dorol@fr.michelin.com

+ 33 1 45 66 22 22

