

Zurich passe à table avec la 10e édition du festival FOOD ZURICH en juin !



À Zurich, la scène culinaire bouillonne. Des néobistrotts ultra créatifs aux tables étoilées, des marchés de producteurs aux spots street food nouvelle génération, la ville offre une expérience culinaire qui n'a rien à envier aux autres capitales européennes. Ici, les chefs mixent influences internationales et tradition suisse, avec une obsession pour le produit local et saisonnier. Une cuisine exigeante, mais sans chichi, où tout est fait pour le goût et le plaisir.

Pour saisir cette effervescence culinaire zurichoise, cap sur le mois de juin avec le FOOD ZURICH, le 3^{ème} plus grand festival culinaire d'Europe, qui s'y installe chaque année pour 11 jours de célébration gastronomique. Ce sont plus de 100 événements auxquels sont conviés les palais curieux et les foodies les plus aguerris pour une célébration XXL.

FOOD ZURICH, le plus grand festin zurichois revient du 12 au 22 juin 2025

Depuis 10 ans, le festival FOOD ZURICH célèbre la diversité culinaire de Zurich et de ses 12 quartiers, les « kreis », avec une programmation pointue. Ateliers, dégustations, rencontres, marchés, menus exclusifs, pour découvrir une scène gastronomique qui joue collectif et une envie commune de réinventer l'art de bien manger.

C'est au Festival Center que l'événement battra son plein. Au programme : visite de fermes urbaines, rencontre avec des producteurs locaux, masterclass spéciales cuisine upcyclée, cueillette urbaine à la recherche d'herbes comestibles, dégustations de menus éphémères signés par les chefs les plus prometteurs de Zurich... Le tout dans une ambiance ultra conviviale où l'on passe aisément de table en table.

Et parce que 2025 marque une édition anniversaire, FOOD ZURICH voit les choses en grand. Le clou du spectacle ? La plus longue table de Suisse : 1,2 kilomètre de convivialité et de découvertes, dressée du Bellevue à Zürichhorn, le 24 mai. Les 12 « kreis » y présenteront chacun leurs spécialités autour d'un immense pique-nique ouvert à tous. Une occasion unique de goûter à la diversité culinaire zurichoise et à l'art de vivre apaisant si spécifique à la ville.

Le FOOD ZURICH, c'est quoi ?

Lancé en 2016, FOOD ZURICH s'est imposé comme un rendez-vous culinaire incontournable. En 10 ans, ce festival a accueilli plus de 560 000 visiteurs, organisé 1 000 événements et mobilisé 2 800 chefs, producteurs et artisans. Il est aujourd'hui le 3^{ème} plus grand festival culinaire d'Europe.



Zurich, une scène culinaire en pleine effervescence

En marge du festival, Zurich se distingue toute l'année par une scène avant-gardiste où cohabitent bistronomie inventive, gastronomie étoilée et street food décomplexée. Avec plus de 2 900 restaurants pour moins de 500 000 habitants, Zurich revendique l'une des plus fortes densités d'adresses gastronomiques en Europe.

Qu'il s'agisse de se poser autour d'une banquette dans un néobistrot confidentiel, de se retrouver au comptoir d'une adresse alternative ou de déguster sur le pouce l'incontournable Bratwurst, à Zurich, on mange bien partout, et avec tout le monde. Ici, les chefs partagent la même passion d'une cuisine accessible, locale et responsable. La recette zurichoise est simple, mais efficace : des menus courts, des cartes des vins soignées, une sélection de produits sourcés à quelques kilomètres.

Chaque Kreis, possède son ambiance et ses bonnes adresses, pour satisfaire tous les goûts !

Kreis 1 : Le cœur historique

Ici se mélangent le luxe de la Bahnhofstrasse et le charme de l'Altstadt, la vieille ville où se croisent les meilleures tables historiques et les nouveaux repaires gourmands.

Rechberg 1837

Une adresse incontournable pour les amoureux du local : tous les ingrédients viennent de la région et sont produits de façon artisanale. La cuisine met à l'honneur des variétés oubliées et des produits bruts sublimés dans des assiettes ultra-responsables.

Chorgasse 20, 8001 Zurich



©Alina Birjuk

Bauernschänke

Le tout premier bistrot zurichois de Nenad Mlinarevic, où l'on partage des assiettes créatives à base de produits locaux. Coup de cœur pour son schnitzel végétal à la panure panko et ses revisites ludiques comme le pulled pork en wrap de laitue.

Rindermarkt 24, 8001 Zurich



Le marché de Bürkliplatz

Le spot parfait pour chiner des légumes ultra-frais, des herbes aromatiques de la région et des spécialités de producteurs locaux. Un rendez-vous prisé des chefs comme des foodies en quête d'authenticité.

Bürkliplatz, 8001 Zurich





Kreis 3 & 4 : la nouvelle vague

Les jeunes chefs y réinventent la bistronomie avec des cartes minimalistes et des assiettes ultra créatives. D'une trattoria chaleureuse à un bar à vin minimaliste, d'un brunch healthy à une rave électro en une poignée de rues.

Silex

Une table où l'audace rencontre la maîtrise : le chef George Tomlin propose une cuisine précise et expérimentale, entre fermentation maison et plates signatures comme son tartare de veau à la crème de maïs. Le tout, accompagné d'une carte des vins soignée par Jean-Denis Roger.

Freystrasse 3, 8004 Zurich

Bar Sacchi

Un bar à cocktails qui respire l'Italie, où le Negroni maison à la cannelle est devenu culte. Banquettes vert sapin, murs rose pâle et sélection pointue de vins nature : Claudio Sacchi soigne le style autant que les breuvages.

Bertastrasse 1, 8003 Zurich



Miró Café

Le coffee shop où tout Zurich vient se réveiller ! Véritable référence du café de spécialité en ville, Miró fournit aussi bien Bar Sacchi que Nude ou Monocle Café. Ici, on torréfie chaque grain avec une précision d'orfèvre, respectant son origine et ses arômes naturels.

Brauerstrasse 58, 8004 Zurich

Kreis 5 : Le plus brut

Züri West, quartier post-industriel, est le repaire des créateurs de tendances. On trouve ici les meilleures tables branchées, de la néo-cantine au bar à vins naturel. Le tout dans un décor brut, inspirant et 100% zurichois.

Restaurant Markthalle

Niché sous les arches du vieux viaduc, dans le marché vivant où se croisent foodies et locaux, on y goûte leur spécialité culte : le Hacktätschli, un steak haché de veau et bœuf façon suisse, avec purée maison. Un spot parfait pour un apéro ou un déjeuner à la cool, en terrasse ou en salle.

Limmatstrasse 231, 8005 Zurich



Heisswein

Un bar à vin nature sans codes, mais avec du goût. À la carte, Andrea Rothenberg sélectionne les meilleures quilles pendant que Samuel Envall Utbult prépare pains chauds et plats ultra-saisons. Entre beats techno et recettes inspirées, on est loin du bistrot classique... et c'est tant mieux !

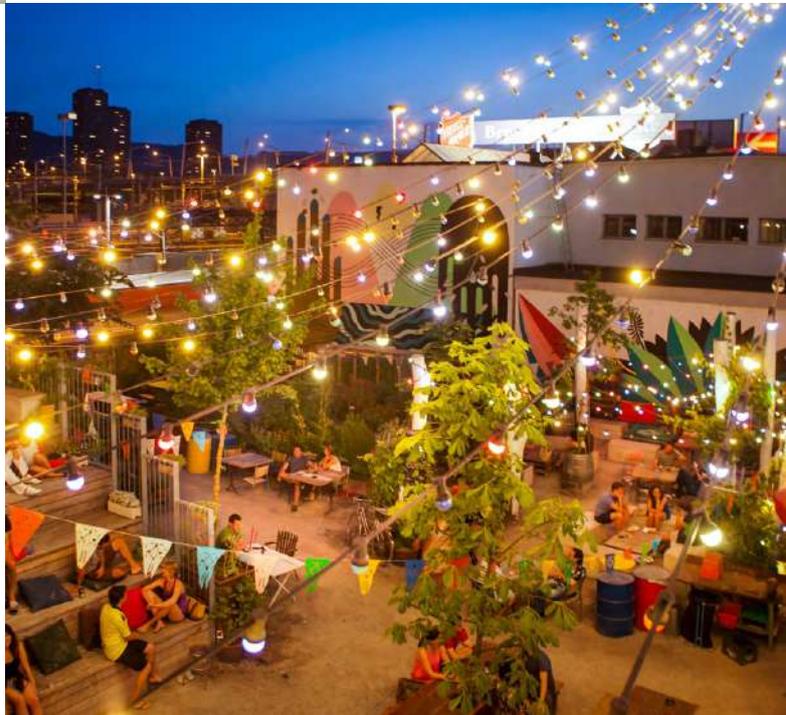
Konradstrasse 40, 8005 Zurich

©Flurina Rothenberger

Frau Gerolds Garten

Le tiers-lieu emblématique de Zurich Ouest. Entre jardin urbain, food court en plein air et espaces créatifs, Frau Gerolds Garten est LE spot où déjeuner, prendre un apéritif mais aussi flâner et chiner, été comme hiver. Bonne humeur garantie, bière locale à la main !

Geroldstrasse 23, 8005 Zurich





©Mads Jarfeldt

Et aussi...

De Kreis 10 avec ses adresses familiales et terrasses ombragées à Kreis 12, plus champêtre, chaque quartier a son ambiance et ses coups de cœur gourmands.

The Artisan

LE brunch zurichois par excellence, dans un jardin partagé où poussent framboises et tomates. Œufs bénédicte, rösti croustillants façon frites et desserts décadents : une cuisine de saison ultra-gourmande dans une ambiance bucolique.

Nordbrücke 4, 8037 Zurich

Nude Café

Entre architecture brutaliste et cocktails pointus, ce bar/café est le rendez-vous des amateurs de mixologie locale. La cheffe Sheila Lopardo y compose des drinks ultra-signatures et une petite carte maison pour l'apéro ou le brunch au bord de la Limmat.

Wasserwerkstrasse 127A, 8037 Zurich



Wirtschaft Ziegelhütte

Une auberge de campagne à 30 minutes du centre, idéale après une randonnée. Charcuteries locales, plats de gibier en saison, jus de pommes maison... et un Biergarten qui s'illumine à la tombée de la nuit. L'adresse authentique pour goûter au Zurich rural.

Hüttenkopfstrasse 70, 8051 Zurich

À propos de Zurich.

Surnommée Little Big City, Zurich reste une destination encore méconnue des Français. Derrière son image de puissante place financière, cette métropole cosmopolite se révèle avant-gardiste et dévoile de multiples facettes : un environnement naturel magnifique, une offre culturelle foisonnante, une vieille ville pleine de charme, des quartiers alternatifs, de bonnes adresses food. Zurich, à seulement quelques heures de Paris en train, allie un cadre de vie paisible à une énergie culturelle débordante.

Pour plus d'informations : zuerich.com
Suivez @visitzurich sur Instagram #VisitZurich