



GUIDE MICHELIN

Paris, 2 octobre 2023

Le Guide MICHELIN Suisse 2023 met à l'honneur la gastronomie locale : 138 restaurants étoilés et 33 distingués d'une Etoile Verte MICHELIN

- **Pluie de récompenses pour l'établissement The Chedi Andermatt : un restaurant distingué de Deux Étoiles MICHELIN, un autre d'une Étoile MICHELIN et le duo de chefs mis en lumière par le Prix MICHELIN du Jeune Chef**
- **La gastronomie suisse ne cesse de rayonner : 138 restaurants Étoilés MICHELIN, dont cinq nouveaux reçoivent Deux Étoiles**
- **Les pratiques vertueuses restent à l'honneur : neuf nouveaux établissements sont récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN pour leur gastronomie respectueuse de l'environnement**

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Suisse 2023. Pour la deuxième année consécutive, la Cérémonie du Guide MICHELIN s'est déroulée au sein de la prestigieuse EHL École Hôtelière de Lausanne, fondée en 1893.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, a déclaré : « Une fois de plus, la haute gastronomie suisse prouve sa capacité d'adaptation dans un contexte économique compliqué. Le nombre de restaurants étoilés dans le Guide MICHELIN se maintient à un niveau élevé et constant. Au total, ce millésime 2023 récompense 138 établissements d'une, deux ou trois Étoiles MICHELIN. Parmi les établissements recommandés, il convient de souligner les nouvelles ouvertures – nombreuses et particulièrement intéressantes – ainsi que les très belles promotions au niveau deux Étoiles MICHELIN.

Lors de leurs visites, nos inspecteurs ont été particulièrement marqués par l'assurance croissante des chefs et producteurs suisses à l'égard de leurs produits régionaux. De l'agneau d'Appenzell au saumon de Lostallo, en passant par les innombrables petits fournisseurs passionnés, ou les initiatives de maraîchage entreprises par les restaurateurs eux-mêmes, la gastronomie suisse continue d'être marquée par une tendance et une grande volonté de fixer de nouvelles normes en matière de durabilité tout en garantissant un plaisir gustatif de haute volée. Dans ce contexte, 33 établissements, dont neuf nouveaux, ont été récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur du développement durable ».

Quatre restaurants précédemment récompensés de trois Étoiles MICHELIN conservent leur distinction

Le restaurant gastronomique **Memories**, situé au cœur du Grand Resort Bad Ragaz (SG), qui s'est hissé l'an dernier parmi les meilleurs au monde sous la direction du chef Sven Wassmer, confirme ses trois Étoiles MICHELIN. Il en va de même pour les restaurants suivants, déjà distingués de trois Étoiles MICHELIN depuis plusieurs années : **Cheval Blanc by Peter Knogl** à Bâle (BS), avec Peter Knogl comme chef de cuisine, **Restaurant de l'Hôtel de Ville** à Crissier (VD), où Franck Giovannini dirige la cuisine ainsi que **Schloss Schauenstein** à Furstenu (GR), avec Andreas Caminada et Marcel Skibba comme chefs.

Cinq nouveaux restaurants se voient attribuer deux Étoiles MICHELIN

Parmi les 26 restaurants récompensés de deux Étoiles MICHELIN dans ce millésime 2023, le Guide distingue cinq nouveaux établissements, dont trois se situent en Suisse francophone. L'un des ajouts les plus notables de cette sélection est **The Japanese Restaurant**, situé dans le fameux The Chedi Hotel, à Andermatt. Le duo Dominik Sato et Fabio Toffolon a pris les rênes de la cuisine au printemps dernier et reçoit Deux Étoiles pour sa cuisine aux influences japonaises et européennes. Les deux chefs, qui ont également pris la relève au sein de la cuisine de The Japanese by The Chedi at Gütsch, confirment la distinction d'une Étoile MICHELIN. Enfin, ils reçoivent aussi le **Prix du Jeune Chef**, parrainé par Blancpain, pour leurs performances remarquables et inspirantes.

Les restaurants suivants sont également nouvellement récompensés de deux Étoiles MICHELIN : **Mammertsberg** à Freidorf (TG), où le chef, Silvio Germann, qui a précédemment permis au restaurant IGNIV d'Andreas Caminada à Bad Ragaz d'obtenir deux Étoiles MICHELIN, propose une cuisine d'exception. Dans l'assiette, on retrouve des créations précises et inspirées, saluées par les inspectrices et inspecteurs Michelin. À **L'Atelier Robuchon** à Genève (GE), situé au cœur de l'hôtel de luxe The Woodward, la cuisine du chef Olivier Jean est également distinguée d'une deuxième Étoile MICHELIN. L'établissement genevois, dixième restaurant éponyme de Joël Robuchon, se distingue grâce à sa cuisine qui célèbre les produits régionaux et de saison. Le restaurant **La Table du Lausanne Palace** à Lausanne (VD), précédemment récompensée d'une Étoile reçoit lui aussi deux Étoiles MICHELIN. A sa tête, on retrouve Franck Prelux, qui avait précédemment obtenu une Étoile pour le restaurant Au Crocodile à Strasbourg. Il démontre ici ses nombreuses compétences ainsi que son talent en proposant une cuisine d'inspiration classique imaginée à partir de produits d'une qualité

remarquable. **La Table du Valrose**, un restaurant situé à Rougemont (VD) se démarque également. La cuisine française moderne du chef Benoît Carcenat permet à l'établissement de passer d'une à deux Étoiles MICHELIN en une année seulement.

19 restaurants se voient nouvellement distingués d'une Étoile MICHELIN

Cette sélection 2023 récompense 19 nouveaux établissements, hissant le nombre total de restaurants une Étoile MICHELIN en Suisse à 108. Situés aux quatre coins du pays, ces tables sont le reflet de la diversité de la gastronomie locale. L'hôtel **Gasthaus zum Kreuz** à Dallenwil (NW), par exemple, abrite deux restaurants, nouvellement distingués d'une Étoile MICHELIN pour la cuisine du chef Dietmar Sawyere. Dans la cuisine du **Stübli**, le chef met l'accent sur les produits alpins ; pour le dîner, son menu surprise au restaurant **Bijou** regorge d'influences tout droit venues de Suisse et d'Asie. Le nouveau restaurant de Stefan Wiesner est également très inspirant. L'ancien chef du Rössli à Escholz matt qui s'est fait un nom en tant que « sorcier » impressionne désormais les inspecteurs du Guide MICHELIN au **Wiesner Mysterion – Zauber** à Romoos (LU). Son deuxième restaurant, le Wiesner Mysterion - Werkstatt-Kost, situé dans le même bâtiment, a quant à lui été récompensé du Bib Gourmand cette année. Ces deux restaurants ont également été distingués de l'Étoile Verte MICHELIN pour leurs initiatives et leur philosophie vertueuses. Enfin, le restaurant **ZOE** à Berne (BE) mérite lui aussi une mention spéciale. À sa tête, on retrouve un duo avec Fabian Raffener en cuisine et Mark Hayoz en salle. La cuisine végétarienne moderne et créative de l'établissement a été récompensée d'une Étoile MICHELIN dans ce millésime 2023 et a également reçu l'Étoile Verte pour son engagement en faveur d'une gastronomie plus durable.

Les restaurants suivants sont également nouvellement récompensés d'une Étoile MICHELIN :

- **Birdy's by Achtien - The Nest**, Brunnen (SZ)
- **Osteria Enoteca Cuntitt**, Castel San Pietro (TI)
- **La Pinte des Mossette**, Cerniat (FR)
- **Au 1465**, Champex-Lac (VS)
- **Gilles Varone**, Chandolin-près-Savièse (VS)
- **1910 Gourmet by Hausers**, Grindelwald (BE)
- **Radius by Stefan Beer**, Interlaken (BE)
- **Osteria dell'Enoteca**, Losone (TI)
- **Colonnade**, Lucerne (LU)
- **La Dispensa**, Neuchâtel (NE)
- **Cà d'Oro**, Saint-Moritz (GR)
- **Restaurant GERBER WYSS**, Yverdon-les-Bains (VD)
- **Elmira**, Zurich (ZH)
- **Wöschi**, Zurich (ZH)
- **Restaurant de L'Hôtel de Ville**, Ollon (VD)

Neuf nouveaux restaurants voient leur philosophie en faveur d'une gastronomie plus durable récompensée d'une Étoile Verte MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN, lancée en janvier 2020, met en avant les restaurants qui se distinguent par leur engagement en faveur de l'environnement et des ressources et qui font figure de rôle-modèles. Le millésime 2023 compte 33 Étoiles Vertes MICHELIN, dont neuf nouvelles. L'importance croissante de la gestion durable ne cesse de se manifester en Suisse et les initiatives par lesquelles les chefs s'engagent en faveur d'une gastronomie plus vertueuse sont très diverses. Les mesures comprennent l'utilisation de produits régionaux et saisonniers, le recours à des élevages respectueux des espèces, la préférence pour les circuits courts, l'optimisation de la consommation d'énergie ou encore la réduction des déchets et le recyclage, sans oublier la sensibilisation du personnel et des hôtes.

Les restaurants suivants sont nouvellement récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN :

- **Le Tapis Rouge**, Brienz (BE)
- **Radius by Stefan Beer**, Interlaken (BE)
- **Le Maguet**, Les Evouettes (VS)
- **Wiesner Mysterion - Magic**, Romoos (LU)
- **Wiesner Mysterion - Workshop Food**, Romoos (LU)
- **Magdalena**, Schwyz (SZ)
- **elmira**, Zurich (ZH)
- **ZOE**, Berne (BE)
- **Gilles Varone**, Chandolin-près-Savièse (VS)

Les Prix Spéciaux MICHELIN décernés à quatre professionnels talentueux

Cette année, le Guide MICHELIN a décerné trois Prix Spéciaux : le Prix MICHELIN du Jeune Chef, le Prix MICHELIN du Service ainsi que le Prix MICHELIN de la Sommellerie. **Sandra Marugg Suter**, du restaurant étoilé MICHELIN **Schlüssel** à Oberwil est récompensée du Prix MICHELIN du Service, présenté par Pernod Ricard, pour son service exceptionnellement chaleureux et agréablement personnalisé. Le Prix MICHELIN du Jeune Chef, présenté par Blancpain, met en lumière les jumeaux **Dominik Sato** et **Fabio Toffolon**. Ce duo talentueux permet à deux restaurants de l'hôtel The Chedi à Andermatt d'être distingués d'Étoiles MICHELIN : **The Japanese Restaurant** reçoit deux Étoiles et **The Japanese by The Chedi at Gütsch** confirme son Étoile. Enfin, l'expertise œnologique d'**Antoine Sicard** du restaurant **Maison Wenger** est saluée du Prix Spécial de la Sommellerie présenté par Swiss Wine. Le restaurant situé dans la ville de Le Noirmont est à nouveau distingué de deux Étoiles MICHELIN.

15 nouveaux restaurants Bib Gourmand

Annoncés la semaine dernière, 15 nouveaux restaurants ont reçu un Bib Gourmand ; la distinction du Guide MICHELIN mettant en lumière les bonnes tables au très bon rapport qualité-prix. Avec celles qui conservent leur distinction cette année, la sélection Bib Gourmand, très appréciée des utilisateurs du Guide, compte à présent 125 établissements.

La sélection 2023 du Guide MICHELIN Suisse en un coup d'œil :

558 restaurants recommandés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, dont :

- 4 restaurants trois Étoiles MICHELIN
- 26 restaurants deux Étoiles MICHELIN (5 nouveaux)
- 108 restaurants une Étoile MICHELIN (19 nouveaux)
- 33 restaurants une Étoile Verte MICHELIN (9 nouveaux)
- 125 restaurants Bib Gourmand (15 nouveaux)

La sélection complète du Guide MICHELIN Suisse 2023 est disponible gratuitement sur le [site internet](#) ainsi que sur [l'application mobile](#) du Guide MICHELIN.

Outre la sélection de restaurants, le Guide MICHELIN propose également une [sélection d'hôtels](#) méticuleusement élaborée, composée de lieux uniques d'exception en Suisse et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide MICHELIN est choisi pour son style, son service et sa personnalité extraordinaires et peut être réservé directement sur le site et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Aujourd'hui, il établit un nouveau standard pour les hôtels.

Abréviations des noms de cantons suisses

AG : Argovie	GL : Glaris	SO: Solothurn
AI : Appenzell Rhodes-Intérieures	GR : Grisons	SZ: Schwyz
AR: Appenzell Rhodes-Extérieures	JU : Jura	TG: Thurgau
	LU : Lucerne	TI: Ticino
BE : Berne	NE : Neuchâtel	UR: Uri
BL : Bâle-Campagne	NW : Nidwald	VD : Vaud
BS : Bâle-Ville	OW : Obwald	VS : Valais
FL : Liechtenstein	SG : Saint-Gall	ZG : Zoug
FR : Fribourg	SH : Schaffhouse	ZH: Zurich
GE : Genève		

Partenaires officiels de la Cérémonie du Guide MICHELIN Suisse 2023



À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com)