

# Un nombre record de restaurants 2 étoiles

Le guide Michelin distingue 24 deux étoiles, dont quatre nouveaux, cette année uniquement en version digitale. En Suisse romande, La Table du Lausanne Palace à Lausanne avec Franck Pelux et les Ateliers à Vevey de Jean-Sébastien Ribette et Sahondra Verdan rentrent dans le guide rouge.



Sahondra Verdan et Jean-Sébastien Ribette rentre aux Ateliers, à Vevey, avec une étoile dans le classement Michelin.

Bild: Idd

Michelin présente la sélection de restaurants qui compose l'édition 2021 du Guide Michelin Suisse. Malgré le contexte de crise, ce nouveau millésime confirme la richesse et la vigueur de la scène culinaire Suisse, avec en point d'orgue cette année, un nombre de restaurants deux étoiles jamais atteint dans le pays avec 24 établissements accédant à cette distinction, dont quatre nouveaux. Par ailleurs, les restaurants Cheval Blanc by Peter Knogl à Bâle, Le Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier et Schloss Schauenstein à Fürstenu conservent leurs trois Etoiles. Pour la première fois en Suisse, 19 restaurants reçoivent l'étoile verte dont l'Abbaye de Montheron (VD) du chef Rafael Rodriguez.

### **Quatre nouveaux deux étoiles**

Voici les nouveaux deux étoiles. Au restaurant Cà d'Oro à Saint-Moritz, niché au coeur de l'Hôtel Kempinski Grand Hôtel des Bains, «son chef exécutif Matthias Schmidberger, propose une savoureuse cuisine d'influence méditerranéenne, à la fois puissante, raffinée et d'une agréable légèreté. Magdalena, à Schwyz, fait également son entrée dans la sélection deux étoiles et devient la nouvelle adresse à ne pas manquer pour les gourmets. «Portée par une équipe jeune et motivée qu'emmène son chef Dominik Hartmann, cette table se distingue par la singularité de ses assiettes qui se concentrent sur les légumes, sans pour autant se passer totalement de viande et de poisson.» Restaurant de l'hôtel Vitznauerhof et idéalement situé au bord du lac Vierwaldstättersee, Sens, à Vitznau donne à savourer une cuisine de caractère imaginée par le chef néerlandais Jeroen Achtien. Arrivé en 2018, Jeroen Achtien était auparavant chef de cuisine du restaurant triplement étoilé de Jonnie Boer, De Librije à Zwolle. Enfin au Widder Restaurant, à Zürich, on retrouve le chef bien connu en Suisse, Stefan Heilemann. Après la fermeture du restaurant Ecco Zürich, ce dernier a posé, avec toute son équipe, ses casseroles à l'hôtel Widder et poursuit ici sa montée en puissance avec une cuisine de très haut niveau. Il vient d'être sacré chef de l'année dans l'édition 2021 de GaultMillau (GM).

## **Deux Vaudois parmi les une étoile**

La liste des restaurants une Etoile démontre elle aussi une belle vitalité avec 16 nouveaux entrants, portant le total de tables une Etoile à 95. En Suisse romande le canton de Vaud se distingue avec La table du Lausanne Palace de Franck Pelux, qui vient d'arriver et que GaultMillau a déjà honoré d'une découverte de l'année GM et de 16 points. A Vevey, belle découverte avec les Ateliers de Jean-Sébastien Ribette et Sahondra Verdán, un duo déjà étoilé jadis à l'Auberge de la Veveyse et qui fait revivre des halles industrielles derrière la gare. Il avait aussi progressé cette année d'un point chez GM atteignant 16.

A Zürich, quatre nouvelles adresses décrochent une première distinction et illustrent la diversité de la scène gastronomique locale: chez Sushi Shin, les amateurs de cuisine nippone se régaleront avec le menu omakase pensé par le chef Kenichi Arimura tandis qu'à la Neue Taverne, les assiettes d'inspiration végétarienne séduiront par leur finesse et leur personnalité. A Igniv Zürich les gourmets apprécieront la convivialité de cette table qui a fait du «food sharing» une belle proposition gastronomique. La Rôtisserie, adresse située dans l'Hôtel Storchen signe quant à elle une cuisine moderne et internationale des plus succulente. Lugano, plus grande ville du canton du Tessin, fait également sensation cette année avec trois nouveaux restaurants une étoile. I Due Sud (Hôtel Splendide Royal), Meta et Principe Leopoldo (Hôtel Villa Principe Leopoldo). A Bad Ragaz, le restaurant Verve by Sven est également distingué . A Andermatt, The Japanese by The Chedi et Gütsch by Markus Neff. Alpenblick-Stuba, à Adelboden, UniQuisine Atelier à Stansstad, The Nucleus à Wolhusen, et The K by Mauro Colagreco à Saint-Moritz complètent la liste.

«Alors que la profession a fait face et continue d'affronter des défis considérables liés à la crise sanitaire, nos équipes ont été impressionnées par la créativité, le savoir-faire et la volonté de faire vivre de très belles expériences gastronomiques dont ont fait preuve les restaurateurs suisses. En ville comme à la campagne, nos inspectrices et inspecteurs ont été séduits par la qualité des propositions culinaires combinées à un niveau très élevé de service», a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international des guides.

[guide.michelin.com/ch/fr](http://guide.michelin.com/ch/fr) (<http://guide.michelin.com/ch/fr>)

Publiziert am Dienstag, 02. Februar 2021