

INFORMACIÓN DE PRENSA

08/02/2019

LA GUÍA MICHELIN SUIZA 2019

2 NUEVOS RESTAURANTES HAN SIDO GALARDONADOS CON ** EN LA GUÍA MICHELIN SUIZA 2019, QUE INCLUYE UN TOTAL DE 128 RESTAURANTES CON ESTRELLA.

Michelin presenta la edición 2019 de la guía MICHELIN Suiza. Este año, la gastronomía helvética cuenta con 2 nuevos establecimientos con **: Patrick Mahler y su equipo del restaurante **focus**, situado en Vitznau, han logrado el éxito de pasar de no tener ninguna a contar con ** en el plazo de un año. El segundo establecimiento con ** es el restaurante **Pavillon**, dirigido por el chef Laurent Eperon y que se encuentra dentro del Hotel Baur au Lac, junto al lago de Zurich.

La guía MICHELIN Suiza 2019 incluye un total de 128 restaurantes con estrella, número nunca antes alcanzado en la selección suiza. Los 3 restaurantes con *** recomendados en la edición 2018 mantienen este reconocimiento, y continúan representando la *crème de la crème* de la gastronomía suiza. Se trata del **Restaurant de l'Hotel de Ville** en Crissier, el **Schauenstein** en Fürstenu, y el **Cheval Blanc by Peter Knogl** en Basilea.

A propósito de la guía MICHELIN Suiza 2019, Gwendal Poullenc, Director Internacional de las guías MICHELIN, declara: "El número de estrellas adjudicado este año atestigua el alto nivel y la calidad de la gastronomía suiza. Nuestros inspectores han tenido el placer de encontrar una impresionante variedad de estilos culinarios, y de compartir estos excelentes establecimientos con los gourmets."

Al añadirse **focus** y **Pavillon**, el número de restaurantes con ** en Suiza aumenta ahora a 20. Por primera vez, la guía MICHELIN Suiza sobrepasa la cifra de 100 restaurantes con *, siendo un total de 105 los establecimientos con esta distinción recomendados en la edición 2019, de los cuales 21 son nuevos. Repartidos por el conjunto del territorio, los gastrónomos sólo tendrán que recorrer cortas distancias para encontrar un restaurante distinguido por la guía MICHELIN, una característica peculiar del panorama culinario helvético.

Este año, 3 restaurantes dirigidos por mujeres chefs han obtenido una primera estrella Michelin: **L'Etoile - Nova** (con Alexandra Ziörjen) situado en Charmey, **Neue Blumenau** (con Bernadette Lisibach) en Lömmenschwil, y **Le Café Suisse** (con Marie Robert) en Bex.

Entre los otros restaurantes galardonados con * figura **The K by Tim Raue**. Este establecimiento, dirigido por el célebre chef berlinés del mismo nombre, tiene su base en el legendario Hotel Kulm de Saint-Moritz, y propone platos fuertemente influidos por la cocina asiática.

Situado en el lago de los Cuatro Cantones, y abierto en 2018 después de nueve años de construcción, el Bürgenstock Resort ubicado en Obbürgen es el estreno más espectacular del año en Suiza. Entre sus cuatro hoteles y sus numerosos restaurantes se encuentra **Ritzcoffier**, al que los inspectores de Michelin le han adjudicado inmediatamente *.

Un aspecto inédito en la guía MICHELIN Suiza: **Le Berceau des Sens**, restaurante de la Escuela de Hostelería de Lausana, obtiene *, siendo la primera vez en Suiza que el restaurante de una escuela de

gestión hotelera y gastronómica recibe tal distinción. El restaurante **Belvoirpark**, también perteneciente a otra escuela hostelera –L’Hotelfachschule Zürich– recibe la distinción Bib Gourmand (🍷), por su oferta de una excelente relación entre calidad y precio. Estas dos distinciones confirman el excelente nivel de la formación profesional hostelera en Suiza, que alimenta el panorama gastronómico local y está formando una nueva generación de jóvenes chefs motivados y de alto nivel.

Vitznau, situada en una idílica bahía del lago de los Cuatro Cantones, se está convirtiendo en un destino preferente para los gourmets. La población, que se encuentra el pie del monte Rigi, cuenta con no menos de 3 restaurantes con estrella: **focus** (🌟🌟), **Sens** (🌟) y **PRISMA** (🌟). Además de estos 3 establecimientos, en los alrededores de esta ciudad se pueden encontrar otros renombrados restaurantes.

Hace unos 15 años, entre 2002 y 2005, Zurich no contaba con restaurantes galardonados con estrella. Actualmente, la ciudad puede enorgullecerse de contar con 3 restaurantes 🌟🌟 y 7 restaurantes 🌟; entre ellos, 3 nuevos que se unen a la familia Michelin este año: **Gustav**, **Ormellaia** y **20/20 by Mövenpick**.

En cuanto a tendencias, sigue de actualidad la denominada “gastronomía casual”, pues la guía MICHELIN Suiza 2019 también incluye esta vez numerosos establecimientos en los que los comensales pueden saborear una cocina de calidad, pero en un ambiente informal.

En cuanto a los restaurantes que reciben en 2019 la distinción Bib Gourmand (🍷), su número se eleva a 157, de los cuales 26 son nuevos. **Marktküche**, situado en Zurich, es el primer restaurante vegetariano en Suiza en esta categoría. La distinción Bib Gourmand (🍷) reconoce los establecimientos que ofrecen platos sencillos, muy bien ejecutados y con buena relación calidad-precio. En Suiza, estos restaurantes proponen un menú de tres platos (entrada, primer plato y postre) por un máximo de 70 francos suizos.

La selección 2019 incluye:

- 128 restaurantes con estrellas, de los cuales hay:
 - 3 restaurantes con 🌟🌟🌟
 - 20 restaurantes con 🌟🌟 (2 nuevos)
 - 105 restaurantes con 🌟 (21 nuevos)
- 157 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (26 nuevos)

N.R. Tras haberse impreso la guía, el restaurante **Ryokan Hasenberg-Usagiyama**, situado en Widen, ha sido cerrado. Seguirá apareciendo en la guía con 🌟, pese a su cierre.

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre MICHELIN

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 171 países, emplea a 114.700 personas y dispone de 70 centros de producción en 17 países que en 2017 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL
Avenida de los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA
Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

