

# INFORMACIÓN DE PRENSA

4/3/2020

## LA GUÍA MICHELIN SUIZA 2020

CON 6 NUEVOS RESTAURANTES GALARDONADOS CON ❄❄ Y 12 NUEVOS ESTABLECIMIENTOS CON ❄, LA GUÍA MICHELIN SUIZA 2020 LLEVA HASTA 122 EL NÚMERO TOTAL DE RESTAURANTES CON UNA O MÁS ESTRELLAS MICHELIN.

Suiza se confirma nuevamente como un paraíso para los gourmets. Y por primera vez, la ceremonia Michelin Star Revelation se celebró en el cantón de Tesino, en el que la ciudad de Lugano recibió a más de 400 invitados.

A propósito de la selección 2020, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN declara: "La excelente y variada cocina propuesta en Suiza se encuentra por todo el país, de Zúrich a Lugano, de San Gall al Lago Lemán. Y no es la primera vez que nuestra selección confirma el altísimo nivel de la gastronomía suiza, en constante progreso desde hace años".

Una importante característica este año son los 2 restaurantes que entran por primera vez en la Guía MICHELIN Suiza y que reciben inicialmente ❄❄. La **Maison Wenger**, en Le Noirmont (cantón de Jura), al mando de Jérémy Desbraux desde el pasado año; y **Memories**, en el Hotel Grand Resort de Bad Ragaz (San Gall), con Sven Wassmer como jefe de cocina, que se convierte en el segundo restaurante del hotel galardonado con ❄❄.

Los restaurantes **IGNIV by Andreas Caminada** en Bad Ragaz (con el jefe de cocina Silvio Germann) y en St.Moritz (Jefe de cocina Marcel Skibba) han pasado a la categoría de ❄❄, y en ellos se pone el acento en los platos compartidos, una tendencia que goza de gran popularidad. También en St.Moritz (Grisones) está **Da Vittorio**, bajo la dirección de Enrico Cerea y Paolo Rato, que igualmente obtiene ❄❄. Además, **Gasthaus Zur Fernsicht-Incantare** en Heiden (Appenzell Rodas), con Tobias Funke como jefe de cocina, también ha recibido su segunda Estrella. En total, el número de restaurantes con ❄❄ ha pasado a 22.

Los 3 restaurantes que ya ostentaban ❄❄❄ conservan esa distinción en 2020, y permanecen en la cima de la gastronomía suiza: **Restaurant de l'Hôtel de Ville** en Crissier (Vaud), **Schloss Schauenstein** en Fürstenu (Grisones) y **Cheval Blanc by Peter Knogl** en Basilea (cantón del mismo nombre).

Con 12 nuevas incorporaciones de ❄ este año, el número total de establecimientos con esta distinción recomendados por la Guía MICHELIN es ahora de 97. En Ginebra y en Berna aparecen en cada ciudad dos establecimientos que estrenan Estrella. En Berna (Berna), se trata de los restaurantes **Steinhalle** y **Zum Äusseren Stand**; y en Ginebra (Ginebra), los restaurantes **L'Aparté** y **Fiskebar**. Otra Estrella se ha concedido a **SENS 1605** en Davos (Grisones), dirigido por el chef Jeroen Achtiën, cuyo restaurante **SENS** en Vitznau (Lucerna) ya había sido distinguido con ❄ el año pasado. Los otros restaurantes que estrenan la distinción de ❄ son **Le 42** en Champéry (Valais), **Le Pérolles** en Friburgo (Friburgo), **Chesa Stüva Colani** en Madulain (Grisones), **Zum Löwen** en Nänikon\* , **Jägerhof** en San Gall (San Gall), **das Restaurant** en Thun (Berna), **La Table d'Adrien** en Verbier (Valais) y el restaurante **1904 Designed by Lagonda** en Zúrich (Zúrich).

Michelin continúa promocionando el sector de la restauración, adjudicando cuatro premios especiales. Marie Robert, chef del Café de Suisse, recibe el **MICHELIN Young Chef Award 2020**, patrocinado por

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 - angel.pardo-castro@michelin.com



BlancPain. A base de pasión y compromiso ha creado una cocina muy moderna y creativa, que resulta muy detallista sin perder de vista el producto base.

Marc Almert recibe el premio **MICHELIN Sommelier Award 2020**, patrocinado por Swiss Wine, por su destacable labor como sumiller en el Pavillon de Zürich. Es un apasionado que sabe maridar maravillosamente los vinos a las creaciones de los chefs, y aconsejar a los clientes con sus servicios, completando así una excepcional experiencia culinaria.

Ruth Wiget-Keiser trabaja con pasión en el restaurante Adelboden de Berna. Con su actitud sutil y encantadora, establece de forma discreta y elegante lazos únicos con la clientela a través de una experiencia gastronómica memorable. Este año recibe el premio **MICHELIN Service Award 2020** que patrocina Pernod Ricard Suisse.

Un último reconocimiento, aunque no menos importante: Andreas Caminada recibe el **MICHELIN Mentor Award 2020**, patrocinado por Sprüngli. Su labor como formador e impulsor de originales conceptos gastronómicos, siempre en búsqueda de nuevos talentos, ha llevado hoy día a un resultado absolutamente excepcional, dado que tres de sus discípulos pueden ahora enorgullecerse de lucir 🌟🌟.

El número de establecimientos Bib Gourmand (🍷) en Suiza refleja el dinamismo y diversidad del panorama gastronómico helvético. Entre los 143 restaurantes referenciados en la Guía, se han añadido 15 nuevos con esta distinción, representada por el rostro del célebre muñeco Michelin "Bibendum" relamiéndose, y que recomienda los restaurantes que ofrecen platos preparados con esmero y que presentan una relación calidad-precio particularmente interesante. Un menú de tres platos (entrada, plato principal y postre) se ofrece por un precio máximo de 70 francos suizos.

La anterior edición de la Guía MICHELIN Suiza presentaba los restaurantes de 🌟🌟 y 🌟🌟🌟 con descripciones más detalladas, que se aplican también ahora en la edición de este año para los restaurantes que han obtenido 🌟. Los lectores encontrarán así informaciones más profundas sobre el estilo de su cocina, la filosofía, el ambiente y las especialidades de estos restaurantes.

La Guía MICHELIN Suiza 2020 recomienda un total de 632 restaurantes y 215 hoteles, incluyendo desde albergues rurales a los restaurantes gastronómicos más selectos.

La Guía MICHELIN Suiza 2020 en cifras:

- 3 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 22 restaurantes con 🌟🌟 (6 nuevos)
- 97 restaurantes con 🌟 (12 nuevos)
- 143 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (15 nuevos)

\* Zum Löwen en Nänikon vuelve a abrir en marzo con un concepto más sencillo. El restaurante será re-evaluado para la edición 2021, y aparece en la actual edición impresa con 🌟, pero no en el sitio web de la Guía.

#### Sobre la Guía MICHELIN

*La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escapate 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*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 - angel.pardo-castro@michelin.com



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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a más de 127.000 personas y dispone de 69 centros de producción de neumáticos que en 2019 han fabricado 200 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://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](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

