



SUISSE Le Guide Michelin couronne ses chefs

L'édition suisse 2018 du Guide Michelin dénombre 118 tables étoilées. Quatorze restaurants font leur entrée dans le guide gastronomique. L'Hôtel de Ville de Crissier conserve ses trois étoiles.

Pour rappel, le chef de l'Hôtel de Ville de Crissier, Franck Giovannini, a été nommé lundi passé cuisinier de l'année par le Gault & Millau. Deux autres restaurants en Suisse affichent trois étoiles au Michelin: le «Schauenstein» de Fürstenu (GR) et le «Cheval Blanc by Peter Knogl» à Bâle, a indiqué hier le Guide Michelin dans un communiqué.

Nouveaux étoilés

L'édition 2018 du guide a attribué deux étoiles à deux nouveaux restaurants: le «Einstein Gourmet» de St-Gall et

la «Taverne zum Schäfli» de Wigoltingen (TG).

Parmi les chefs qui ont conservé leurs deux étoiles en Suisse romande figurent Anne-Sophie Pic, au Beau Rivage Palace à Lausanne, Didier de Courten à Sierre (VS), Georges Wenger au Noirmont (JU). Autres tables romandes toujours distinguées avec deux étoiles par le guide Michelin 2018: «Le pont de Brent», «Le cerf» à Cossonay, «Le domaine de Châteauvieux» à Satigny et l'«After Seven» à Zermatt (VS).

Quatre entrées romandes

Parmi les quatorze entrées, il y a quatre tables romandes: «La Tosca» à Genève, «La Table du 7» dans «La chaumière by Serge Labrosse» à Troinex, «Le café Berra» à Monthey (VS) et «La table de Mary» à Yverdon qui arborent tous une étoile. — **ATS**