

Paris, le 21 octobre 2025

La nouvelle édition du Guide MICHELIN Suisse 2025 célèbre 3 nouveaux établissements deux Étoiles

- IGNIV by Andreas Caminada, Ecco et Gilles Varone obtiennent deux Étoiles MICHELIN
- Les quatre restaurants trois Étoiles MICHELIN maintiennent leur distinction et confirment leur excellence au plus haut niveau gastronomique
- 145 restaurants Étoilés : la Sélection 2025 témoigne de l'élévation continue du niveau de la scène culinaire suisse

Michelin a le plaisir de dévoiler aujourd'hui la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Suisse 2025. Dévoilé au cours d'une cérémonie organisée à l'EHL Hospitality Business School de Lausanne, ce nouveau millésime met en lumière une dynamique remarquable : sur 145 restaurants Étoilés, 114 ont une Étoile, 27 deux Étoiles et les quatre restaurants 3 Étoiles MICHELIN conservent leur distinction.

« Ce qui distingue la nouvelle sélection suisse, c'est l'essor remarquable d'établissements dirigés par des chefs-propriétaires, qui conjuguent excellence gastronomique, gestion durable et valorisation responsable des ressources. Cette orientation stratégique, fondée sur l'authenticité, l'indépendance et l'innovation, incarne une évolution inspirante de la haute cuisine helvétique », déclare Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN

En Suisse, de plus en plus de chefs s'attachent à valoriser les produits régionaux et de saison, collaborant étroitement avec des producteurs locaux pour proposer une gastronomie ancrée dans son terroir et en phase avec les attentes contemporaines. Perche de Frutigen, saumon élevé à Lostallo, crevettes issues de bassins d'eau salée locaux, truites et ombles de petits élevages, agneau bio de l'Engadine, volaille élevée en plein air ou encore huile de colza produite de manière responsable : ces ingrédients, choisis avec soin, illustrent un véritable engagement en faveur de la qualité, de la traçabilité et du respect des ressources.

Cet ancrage local se reflète également dans la convivialité de nombreux établissements, qui proposent des plats du jour le midi — une formule à la fois accessible et fidèle à une cuisine authentique et engagée. Des adresses riches de traditions ont également été maintenues dans le guide après un changement de direction avec un nouvel éclat, notamment **Le Pont de Brent** (Brent) et le **Talvo**

(Saint Moritz). En outre, la tendance aux bars gastronomiques modernes et haut de gamme se poursuit. Le **Minamo** (Lucerne) et le **Rosmarin** (Lenzbourg).

Les quatre restaurants trois Étoiles MICHELIN maintiennent leur distinction

La nouvelle sélection suisse confirme le niveau d'excellence exceptionnel de la scène gastronomique helvétique. Preuve en est : les quatre restaurants auréolés de trois Étoiles l'an dernier conservent leur distinction, témoignant d'une constance remarquable dans la qualité, la créativité et l'engagement au plus haut niveau.

Le **Memories** au Grand Resort Bad Ragaz (SG), avec l'équipe de **Sven Wassmer**,

Le **Cheval Blanc by Peter Knogl** à Bâle (BS), où **Peter Knogl** officie comme chef cuisinier

Le **Restaurant de l'Hôtel de Ville** à Crissier (VD), avec **Franck Giovannini** aux commandes en cuisine

Le **Schloss Schauenstein** à Fürstenu (GR), avec **Andreas Caminada** et **Marcel Skibba** aux fourneaux sont

Trois nouveaux restaurants décrochent 2 Étoiles MICHELIN

Parmi les 27 restaurants récompensés de deux Étoiles MICHELIN cette année, trois font leur entrée, illustrant le dynamisme et l'excellence continue de la scène culinaire suisse.

À l'**IGNIV by Andreas Caminada** d'Andermatt (UR), le jeune chef **Valentin Sträuli**, élève d'Andreas Caminada et ancien chef du château de Schauenstein, réalise une performance exceptionnelle. La «Sharing Experience» originale d'Andreas Caminada offre à ce restaurant nouvellement intégré dans la sélection, deux Étoiles MICHELIN.

L'**Ecco** de l'Hôtel Giardino à Ascona (TI) a également obtenu deux Étoiles MICHELIN. **Reto Brändli**, qui s'est déjà illustré au Lorenz Adlon à Berlin, signe ici une cuisine raffinée, alliant avec maîtrise tradition et modernité, à partir d'ingrédients de première qualité.

À Savièse (TI), le **Gilles Varone**, quant à lui, est passé d'une à deux Étoiles MICHELIN. Le chef et patron du restaurant éponyme offre ici une cuisine précise, fondée sur des produits suisses de saison soigneusement sélectionnés.

18 nouveaux restaurants décrochent leur première une Étoile MICHELIN

La nouvelle édition du Guide Suisse MICHELIN 2025 compte 18 nouveaux restaurants récompensés par une Étoile. Ils rejoignent les 96 restaurants une Étoile pour un total de 114.

Parmi les nouveaux venus, le restaurant **LA** à Bâle (BS), porté par le **chef Matthieu Judenne**, séduit par une cuisine moderne et épurée, centrée sur la saisonnalité et portée par un menu plein de surprises.

Autre adresse notable : le **Pont de Brent** à Brent (VD), dont **Joeffry Fraiche** est le nouveau propriétaire et chef cuisinier. Peu après la reprise de la maison traditionnelle, sa cuisine régionale et de saison, associant habilement artisanat classique et idées modernes, a été rapidement récompensée par une étoile.

Au **Fiescherblick** à Grindelwald (BE), le chef **Aurélien Mettler** et son équipe proposent, quant à eux, un «Chef's Choice» moderne et de saison, mettant à l'honneur les produits régionaux.

À Lugano (TI), le **Felix Lo Basso** vaut le détour: il propose une cuisine créative et méditerranéenne avec un travail sur des produits de grande qualité.

Au **Corso** à Saint-Gall (SG), le propriétaire et chef cuisinier Markus Schenk propose des plats avec des ingrédients de saison et de la région alpine. Le résultat ? Une carte à la fois percutante et empreinte de simplicité, où le produit occupe la place centrale.

Le **Talvo** à St. Moritz (GR) vaut également le détour. **Kevin Fernandez** a succédé à Martin Dalsass et a poursuivi sur la lancée du succès de longue date de ce dernier. Sa cuisine méditerranéenne, élaborée à partir de produits soigneusement sélectionnés, associant classicisme et inspirations personnelles, a immédiatement valu une première Étoile à ce restaurant riche de tradition.

Les MICHELIN Special Awards célèbrent trois professionnels de talent

Cette année, trois professionnels de talent sont récompensés d'un Prix spécial pour leur savoir-faire et leur volonté d'offrir aux clients des expériences gastronomiques mémorables, tout en élevant les standards du secteur de la restauration. Outre les traditionnelles distinctions, ces prix mettent en lumière la diversité des professions qui œuvrent dans cet écosystème.

Le Prix MICHELIN du Service : Présenté par Pernod Ricard, il a été attribué à **Nadine Baumgartner** du restaurant **de MATOS** à Lucerne, récompensé cette année par une étoile au Guide MICHELIN pour la cuisine créative d'Oscar de MATOS. Elle est ainsi récompensée pour un accueil alliant convivialité chaleureuse, charme authentique et professionnalisme irréprochable, offrant aux visiteurs une expérience à la fois agréable et mémorable.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef : Remis par Blancpain, le prix récompense **Benjamin Geisser**, très jeune chef du restaurant **Soleil d'Or by David Geisser** dont la cuisine sophistiquée et bien pensée séduit les gastronomes.

Le Prix MICHELIN du sommelier : **Charline Pichon** est la lauréate de cette année, prix décerné par Swiss Wine. Chef-sommelière du **Restaurant de l'Hôtel de Ville** à Crissier, elle se distingue par son expertise pointue du vin et sa convivialité, en parfaite harmonie avec la cuisine du chef Franck Giovannini.

Cinq restaurants distingués par le Bib Gourmand

Dans la sélection de cette année, le Guide MICHELIN attribue le Bib Gourmand à cinq établissements. Au total, la sélection compte 104 adresses affichant cette distinction prisée. Le Bib Gourmand est attribué aux restaurants qui offrent un excellent rapport qualité-prix et enchantent leurs clients avec une cuisine savoureuse, abordable et raffinée, souvent influencée par les produits régionaux. Les nouveaux venus sont **Le Dorian** à Genève (GE), **Au Vieux Nendaz** à Haute-Nendaz (VS), **Château Attisholz - Brasserie la Source** à Riedholz (SO), **La Scarpetta** à St. Moritz (GR) et **Freilager La Trattoria** à Zürich (ZH).

Le Guide MICHELIN Suisse 2025 en bref

(544 restaurants au total recommandés par les inspectrices et inspecteurs de MICHELIN)

- 4 restaurants trois Étoiles
- 27 restaurants deux Étoiles (dont 3 nouveaux)
- 114 restaurants avec une Étoile (dont 18 nouveaux)
- 104 restaurants distingués par le Bib Gourmand (dont 5 nouveaux)

La liste complète des restaurants suisses est disponible dans la [Newsroom MICHELIN](#) ainsi que gratuitement sur le [site Internet](#) et [l'application](#) du Guide MICHELIN.

Outre une sélection de restaurants, le Guide MICHELIN comprend également une [liste d'hôtels](#) suisses et du reste du monde soigneusement sélectionnés, constituant des lieux d'hébergement uniques. La Clef MICHELIN distingue les hôtels depuis 2024. Les [Clefs MICHELIN](#) sont attribuées aux hôtels les plus remarquables du Guide, célébrés au même titre que les meilleurs restaurants de la planète avec des étoiles. Tous nos hôtels se distinguent par leur design, leur architecture, leur service et une personnalité propre - la Clef MICHELIN symbolise

des expériences véritablement exceptionnelles dans notre sélection. Chaque hôtel peut être réservé directement via le site Internet et l'application du Guide MICHELIN.

Après sa première sélection en 2024, le Guide MICHELIN a publié le 8 octobre sa première sélection mondiale d'hôtels récompensés par des Clefs MICHELIN. En Suisse, 50 établissements ont obtenu une clef, 32 deux s'en sont vu attribuer deux et 9 en ont reçu trois. Des hôtels d'exception de par le monde ont par ailleurs été récompensés par quatre Special Awards pour leur excellence dans des certains domaines de l'hôtellerie. Le MICHELIN Architecture and Design Award a ainsi été décerné à l'**Atlantis the Royal** à Dubaï (Émirats arabes unis), le MICHELIN Wellness Award au **Bürgenstock Resort** sur le Bürgenstock (Suisse), le MICHELIN Local Gateway Award à **La Fiermontina Ocean** à Larache (Maroc) et le MICHELIN Opening of the Year Award à **The Burman Hotel** à Tallinn (Estonie).

Le Guide MICHELIN fait référence en matière de gastronomie. Il fixe désormais un nouveau standard pour les hôtels.

Abréviations

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



À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).


Suivez toutes nos actualités sur

X@Michelin



RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

 112, avenue Kléber - 75116 Paris

 +33 (0) 1 45 66 22 22 | 7 jours / 7

 www.michelin.com

 @Michelin