

La gastronomie suisse honorée par le Michelin

PRIX Avec six nouveaux restaurants une étoile – dont deux genevois – et deux doublement étoilés, l'édition 2024 du guide gastronomique souligne l'excellence des professionnels du pays

ÉMILIE VEILLON

«Vous, la fine fleur de la gastronomie, vous êtes à l'image du pays: vous reflétez notre belle Suisse et ses différentes cultures qui s'entremêlent. Mais à travers vous, c'est aussi la reconnaissance du terroir, des produits et des producteurs sans qui nulle cuisine durable d'exception ne serait possible», relevait Tanguy Léon-Pflieger, directeur général de Michelin Suisse SA, lors de la cérémonie du Guide Michelin à l'École hôtelière de Lausanne hier matin. Il terminait son discours en prédisant une nuit particulièrement étoilée au-dessus du pays.

Et la Suisse romande n'est pas en reste. Le Prix Michelin jeune chef, décerné par Blancpain, revient à Gilles Varone qui, très jeune, a servi une cuisine moderne et de saison au niveau étoilé dans son restaurant du même nom à Savièse et a également reçu l'Etoile verte grâce à ses initiatives durables. «Loin des villes ou des grands hôtels qui attirent forcément du monde, nous avons ma compagne et moi tout imaginé et sommes partis quasiment de rien dans cette adresse villageoise», reconnaît le chef, avec gratitude.

Deux des nouveaux étoilés sont à Genève

Autre talent romand mis en lumière: Sarah Benahmed, du restaurant deux étoiles La Table du Lausanne Palace, a reçu le Prix du service. Si le couple qu'elle forme avec Franck Pelux avait ému l'assemblée l'an dernier, lorsque le chef avait reçu sa seconde étoile, montant sur scène en couple avec leur bébé, la Française de



«Mon métier, c'est ma passion, j'ai dévoué ma vie à cet art qui est le nôtre»

SARAH BENAHMED, DU LAUSANNE PALACE, LAURÉATE DU PRIX DU SERVICE

Tain-l'Hermitage est venue seule cette fois-ci. Honorant son professionnalisme ainsi que la manière charmante, détendue et rafraîchissante avec laquelle elle s'occupe de ses invités, cette récompense lui avait déjà été décernée en 2019 en France, lorsqu'elle officiait avec son mari au Crocodile de Strasbourg. Cela fait d'elle la première personne dans le monde à être ainsi doublement auréolée.

Très touchée, Sarah Benahmed a relevé que ce prix avait aujourd'hui un goût encore plus particulier, depuis qu'elle est devenue maman. «Mon métier, c'est ma passion, j'ai dévoué ma vie à cet art qui est le nôtre. Avec l'arrivée de mon bébé, je me suis demandé comment j'allais trouver mon équilibre: être une bonne mère, une bonne épouse, une personne qui accompagne ses hôtes, ses équipes... Et je crois que nous avons réussi», confiait-elle.

Parmi les six nouveaux restaurants récompensés d'une étoile, deux sont situés à Genève: Arakel, avec le chef Quentin Philippe, qui

n'est ouvert que depuis six mois, et le F.P. Journe, restaurant de la marque horlogère éponyme sous la houlette de Dominique Gauthier. L'Hôtel de Ville à Crisier, où excelle Franck Giovannini, est toujours auréolé de ses 3 étoiles. Du côté des restaurants deux étoiles romands existants, tous conservent leurs niveaux. Les représentants Michelin ont relevé la qualité d'excellence assurée par le Pic Beau-Rivage Palace à Lausanne qui a rouvert ses portes après une longue période de fermeture sous un nouveau nom (anciennement «Anne-Sophie Pic»), autour du chef Jordan Theurillat.

Dernier romand mis en lumière cette année: le restaurant Là-Haut à Chardonne a obtenu un Bib gourmand pour son rapport qualité-prix particulièrement bon et sa cuisine simple et expressive.

«Un bel équilibre entre tradition et modernité»

«Sur un total de 136 restaurants étoilés de cette sélection, 107 ont obtenu une étoile, 25 ont deux étoiles et quatre ont trois étoiles, résume Gwendal Poullennec, directeur international du Guide Michelin. Ce qui frappe, c'est le bel équilibre entre tradition et modernité.»

Et le directeur de citer notamment l'effort fait sur la durabilité et la mise en lumière des produits du terroir, que ce soit par exemple les bovins du Muotathal, les truites du Blausee et les canards ou pintades Ribelmals d'Appenzell qui sont tout aussi appréciés que les produits des petits producteurs biologiques ou des propres jardins potagers des restaurateurs. Les inspecteurs Michelin ont également observé une augmentation des offres de «partage de nourriture» dans de nombreux restaurants, qui sont bien accueillies et mettent l'accent sur l'hospitalité. ■