



## **Best of Swiss Gastro: La course du Lauberhorn pour les gastronomes novateurs commence maintenant**

**Zurich, le 15 janvier 2018: C'est chaque année la discipline suprême de la gastronomie suisse: la course de descente des concepts gastronomiques locaux les plus innovants autour de la croix en bois du Best of Swiss Gastro. Et une chose est déjà certaine: seules les entreprises nationales seront en tête du podium. Non seulement parce qu'il s'agit du plus grand prix du public en Suisse, mais aussi parce que ce prix prouve depuis plus de dix ans que la gastronomie locale est de premier ordre au niveau international.**

Désormais, les entreprises innovantes peuvent à nouveau poser leur candidature pour le Best of Swiss Gastro Award 2018/2019. Best of Swiss Gastro aimerait disposer d'un terrain de départ qui connaisse ses points forts culinaires sur le saut Russisprung, la descente parfaite de sa qualité d'accueil et les capacités extraordinaires de glisse de son concept global sur le sentier alpin devant le Kernen-S.

Best of Swiss Gastro offre aux coureurs des conditions optimales et les sponsors les plus forts. local. ch sera donc de nouveau présentateur du prix. Parallèlement, des milliers d'évaluations et de réservations de tables sont effectuées chaque semaine via cette plateforme en ligne.

Les entreprises qui postulent à Best of Swiss Gastro ont non seulement une chance de célébrité et de gloire, mais franchissent également la ligne d'arrivée pour faire partie du réseau industriel le plus solide de Suisse.

Et c'est ainsi que fonctionne le Best of Swiss Gastro Award:

### **1. Commencer l'inscription (Participation)**

Une entreprise a un concept innovant et marque des points avec des idées inhabituelles? Les plaisirs culinaires et l'ambiance sont si bons qu'il faut les connaître au-delà de la région? Alors Best of Swiss Gastro vous offre l'opportunité de faire en sorte que la recette du succès attire un large public. La date limite d'inscription est le 30 avril 2018.

<http://www.bosg.ch/2019>

### **2. Le champ Participant (Catégories)**

Il y a beaucoup de récompenses gastronomiques dans le segment des prix élevés. Seul Best of Swiss Gastro récompense les entreprises pour leur variété de saveurs: FINE DINING (Gourmet), CLASSIC (Traditionnel), INTERNATIONAL (typique du pays), ON THE MOVE (Take Away & Self-service), COFFEE (Café & Teestuben), ACTIVITY (Leisure & Sport), TREND (Innovation) et BAR&LOUNGE (Nightlife).

### **3. Hundschoopf (La nomination)**

L'une des sections les plus importantes de la course pour la très convoitée croix en bois de Best of Swiss Gastro. Tous les établissements enregistrés sont audités par Best of Swiss Gastro et approuvés pour le prix. Le jury qualifié composé d'experts issus de l'industrie, de restaurateurs, de journalistes et d'anciens lauréats met alors chaque concept à l'épreuve. Il envoie les entreprises avec le premier score de trois dans la course de la cote d'audience de trois mois.



#### **4. Le Ziel-S (Cotes d'audience)**

Cette section de la piste détermine le classement. De juillet à septembre, les invités ont la possibilité d'évaluer les entreprises nominées avec une note de 1 à 6. Les critères pertinents sont "Service", "Ambiance" et "Offre". La note finale résulte du nombre d'évaluations, des notes du jury et de l'audience.

#### **5. Cérémonie de remise des prix (Le Prix)**

Dans la zone d'arrivée de la soirée de remise des prix du 19 novembre 2018 à Zurich, les émotions sont vraiment fortes. Toutes les compagnies nominées sont honorées et les trois meilleures dans chaque catégorie seront récompensées par le très convoité prix de la croix du vainqueur. Et le vainqueur final dans toutes les catégories sera élu „Master Best of Swiss Gastro 2019“.

3`683 Zeichen

---

#### **Document de presse**

Plus d'informations et des images imprimables sont disponibles sur le site <http://www.bosg.ch/medien>

Nous serions ravis de recevoir une publication au début de la période d'inscription. Si vous avez d'autres questions, n'hésitez pas à nous contacter.

---

Veuillez contacter Nadia Etzweiler au +41 44 400 50 29 ou [ne@kis-com.ch](mailto:ne@kis-com.ch) pour de plus amples informations.