**Communiqué de presse National**

**BEST OF SWISS GASTRO : LE MASTER 2020 VIENT DU BORD DE LA LIMMAT**  
**Zurich, 21.10.2019 - Le Prix suisse du public "Best of Swiss Gastro" a été décerné pour la 16e fois. Lors de la grandiose soirée de remise des prix dans la tente du Cirque Ohlala, huit lauréats de catégorie ont été autorisés à recevoir la croix en bois désirée. Le Master 2020 et vainqueur général de la soirée n'était cependant qu'un seul d'entre eux : Dirk Hany avec son "Bar am Wasser" à Zurich.**

Le jury d'experts avait désigné 129 restaurants suisses innovants au total, au concept innovant et convaincant. Pendant trois mois, ces restaurants, bars, cafés et établissements de plats à emporter ont ensuite été jugés par le public. Des dizaines de milliers de commentaires ont été soumis en ligne via www.bosg.ch. Avec la note du jury d'experts, leur verdict a permis d'établir le classement général.

Le "Bar am Wasser" de Dirk Hany de Zurich a obtenu le meilleur score et donc la couronne de Master 2020 et la première place dans la catégorie Bar&Lounge. Verdict de Best of Swiss Gastro sur le "Bar am Wasser" : "Chaque jour, des files d'attente se forment devant le nouveau Master. Ici, un concept clair est mis en œuvre qui répond à un emplacement parfait. Entre le lac de Zurich et la Limmat, l'accent est mis sur l'unicité, par exemple avec 25 boissons emblématiques, dans un lieu exclusif. Les spiritueux utilisés ne sont délibérément pas nommés, le client décide en fonction de ses goûts personnels. L'agave et le malt sont au menu au lieu de la tequila et du whisky".

La région zurichoise présente non seulement le nouveau Master, mais aussi - ex aequo avec la région du Mittelland - un total de six lauréats dans cinq catégories différentes. La bonne performance des entreprises du nord-ouest et du centre de la Suisse (4 lauréats chacun), de Suisse romande (2 lauréats), de Suisse orientale et des Grisons (1 lauréat chacun) prouve également que les traiteurs innovants se développent et connaissent du succès dans toutes les régions de la Suisse. Au total, six des 24 gagnants sont des hôtels.

**LES GAGNANTS 2020**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CATÉGORIE** | **FONCTIONNEMENT** | | **LIEU** | **CANTON** | |
|  |  | |  |  | | |
| **MASTER** | Bar am Wasser | Zurich | | Zurich | |
|  |  |  | |  | |
| **TREND** |  |  | |  | |
| 1 ST Place | ButchersTable | Berne | | Berne | |
| 2 ND Place | Freibank Speis & Trank | Berne | | Berne | |
| 3 RD Place | The Artisan | Zurich | | Zurich | |
|  |  |  | |  | |
| **CLASSIC** |  |  | |  | |
| 1 ST Place | Restaurant zum Löwen | Messen | | Soleure | |
| 2 ND Place | Restaurant Q | Goldswil b. Ringgenberg | | Berne | |
| 3 RD Place | restaurant walliserkanne & sigis.bar | Grächen | | Valais | |
| **INTERNATIONAL** |  |  | | |  |
| 1 ST Place | China Restaurant Jialu National | Lucerne | | Lucerne | |
| 2 ND Place | El Alebrije | Zurich | | Zurich | |
| 3 RD Place | Ristorante Volare | Waltenschwil | | Argovie | |
| **FINE DINING** |  |  | |  | |
| 1 ST Place | Stiefels Hopfenkranz | Lucerne | | Lucerne | |
| 2 ND Place | Restaurant Glacier | Grindelwald | | Berne | |
| 3 RD Place | Restaurant Wein & Sein | Berne | | Berne | |
|  |  |  | |  | |
| **ACTIVITY** |  |  | |  | |
| 1 ST Place | Hörnlihütte | Arosa | | Grisons | |
| 2 ND Place | OSCI‘S | Steinach | | Saint-Gall | |
| 3 RD Place | Restaurant Chäserstatt | Ernen | | Valais | |
|  |  |  | |  | |
| **BAR&LOUNGE** |  |  | |  | |
| 1 ST Place | Bar am Wasser | Zurich | | Zurich | |
| 2 ND Place | Boca Grande Luzern | Lucerne | | Lucerne | |
| 3 RD Place | Cafe Glücklich | Zug | | Zug | |
|  |  |  | |  | |
| **COFFEE&BISTRO** |  |  | |  | |
| 1 ST Place | Bloomell Coffeehouse | Olten | | Soleure | |
| 2 ND Place | Confiserie Bachmann | Zurich | | Zurich | |
| 3 RD Place | Quartierbeiz 13 | Thun | | Berne | |
|  |  |  | |  | |
| **ON THE MOVE** |  |  | |  | |
| 1 ST Place | Franky's BBQ | Blauen | | Bâle | |
| 2 ND Place | Chez Oskar | Zurich | | Zurich | |
| 3 RD Place | Famiglia Tremonte | Zurich | | Zurich | |

**GRANDIOSE AWARD NIGHT**  
Best of Swiss Gastro a accueilli pour la deuxième fois les invités de la Award Night des prix sous la coupole du cirque le plus sensuel du pays, le Circus Ohlala. Le modérateur Sven Epiney a animé une soirée remplie de spectacles époustouflants et de moments d'émotion lors de la remise des prix. C'était le prélude parfait à une fête scintillante pour la crème de la crème des traiteurs suisses.

**À PROPOS DE BEST OF SWISS GASTRO**

Chaque année, la plate-forme Best of Swiss Gastro présente les "Gastro Awards" : les seuls véritables prix suisses de la gastronomie et aussi le plus grand prix du public suisse. Depuis 2004, les meilleurs établissements de restauration sont récompensés chaque année. 2019 dans ces huit catégories : Fine Dining (Gourmet), Classic (Traditionnel), International (Typique), On te Move (plats à emporter et libre-service), Coffee&Bistro (Café et salons de thé), Activity (Loisirs et Sport), Trend (Innovation) et Bar&Lounge (Vie nocturne).

**GAUCHE ET MATÉRIEL**Toutes les entreprises récompensées par catégorie et par canton: [www.bosg.ch/nomines19](http://www.bosg.ch/nomines19%0d)

Images imprimables des opérations récompensées: <http://www.bosg.ch/imagesmediatiques19>

Télécharger le communiqué de presse et d'autres informations:

**CONTACT PRESSE**  
Contcept Communication GmbH  
Martin Reichlin  
Hardturmstrasse 76 8005 Zurich +41 43 501 33 00  
[martin.reichlin@contcept.ch](mailto:martin.reichlin@contcept.ch)

**FACTS `N` FIGURES BEST OF SWISS GASTRO AWARD**

|  |
| --- |
| Demandes reçues: 210 |
| Sociétés nommées: 129 |
| Newcomer: 50% = 65 entreprises |
| Restaurant à l'hôtel: 25% = 32 entreprises |

|  |
| --- |
| **CATÉGORIES** |
| Classic (Traditionnel): 28 entreprises |
| Trend (nouveauté): 18 entreprises |
| Fine Dining (gastronomique): 15 entreprises |
| Coffee&Bistro (Cafés et salons de thé): 10 entreprises |
| International (Typique): 24 entreprises |
| Bar&Lounge (Vie nocturne): 09 entreprises |
| Activity (Loisirs et sports): 15 entreprises |
| On the Move (Plats à emporter et libre-service): 10 entreprises |

|  |
| --- |
| **RÉGIONS** |
| Mittelland: 19 entreprises |
| Grisons: 12 entreprises |
| Suisse du Nord-Ouest: 24 entreprises |
| Suisse orientale: 16 entreprises (dont 1 usine dans la Principauté de Liechtenstein) |
| Tessin: 1 entreprise |
| Suisse Romande: 9 entreprises |
| Suisse centrale: 14 entreprises |
| Zurich: 34 entreprises |

|  |
| --- |
| **LABEL** |
| Viande suisse: 54 entreprises |
| Pain suisse: 54 entreprises |
| Outdoor: 49 entreprises |
| Kid Friendly: 30 entreprises |
| Gastro Toilet: 12 entreprises |

**FACTS `N` FIGURES BEST OF SWISS GASTRO AWARD**

|  |
| --- |
| Demandes reçues: 210 |
| Sociétés nommées: 129 |
| Newcomer: 50% = 65 entreprises |
| Restaurant à l'hôtel: 25% = 32 entreprises |

|  |
| --- |
| **CATÉGORIES** |
| Classic (Traditionnel): 28 entreprises |
| Trend (nouveauté): 18 entreprises |
| Fine Dining (gastronomique): 15 entreprises |
| Coffee&Bistro (Cafés et salons de thé): 10 entreprises |
| International (Typique): 24 entreprises |
| Bar&Lounge (Vie nocturne): 09 entreprises |
| Activity (Loisirs et sports): 15 entreprises |
| On the Move (Plats à emporter et libre-service): 10 entreprises |

|  |
| --- |
| **RÉGIONS** |
| Mittelland: 19 entreprises |
| Grisons: 12 entreprises |
| Suisse du Nord-Ouest: 24 entreprises |
| Suisse orientale: 16 entreprises (dont 1 usine dans la Principauté de Liechtenstein) |
| Tessin: 1 entreprise |
| Suisse occidentale: 9 entreprises |
| Suisse centrale: 14 entreprises |
| Zurich: 34 entreprises |

|  |
| --- |
| **LABEL** |
| Viande suisse: 54 entreprises |
| Pain suisse: 54 entreprises |
| Outdoor: 49 entreprises |
| Kid Friendly: 30 entreprises |
| Gastro Toilet: 12 entreprises |