



Procédure, conditions requises et procédures d'évaluation

Procédure

Après s'être autoévalués, les établissements passeront sous l'œil d'un jury professionnel indépendant, qui appliquera les directives d'évaluation suivantes pour leur permettre d'appartenir aux «restaurants branchés».

Conditions requises (toutes doivent être satisfaites)

1. Marketing

Les établissements disposent de leur propre site Internet et adresse e-mail, avec une présentation globale professionnelle (photos et textes attrayants et de haute qualité).

2. Qualité

Les établissements disposent d'un système d'évaluation en ligne avec une note positive de leur clientèle de 80% (p. ex. 4/5, 8/10, etc.).

Procédures d'évaluation

3. Carte des mets

Peu importe l'orientation gastronomique choisie, tant que l'offre culinaire est placée au premier plan. Le restaurant propose en ligne un aperçu de son offre de plats et de boissons. L'origine des produits est mentionnée sur la carte des mets.

4. Lifestyle

Le restaurant a son propre caractère. Il peut être alternatif, éphémère ou un bistrot de quartier original par exemple.

5. Concept

Le concept du restaurant doit être appréhendé dans son ensemble, éclairage, couleurs, formes, mobilier et musique, et avoir un dénominateur commun avec l'offre culinaire et le service.

Décision du jury professionnel

En principe, c'est au jury professionnel d'évaluer si l'établissement peut être considéré comme un «restaurant attrayant et branché».