



Procédure, conditions requises et procédures d'évaluation

Procédure

Après s'être autoévalués, les établissements passeront sous l'œil d'une commission professionnelle indépendante, qui appliquera les directives d'évaluation suivantes pour leur permettre d'appartenir aux «restaurants gastronomiques».

Conditions requises (toutes doivent être satisfaites)

1. Cuisine d'excellence

Le restaurant a obtenu au moins l'une des distinctions suivantes:

1 étoile Michelin, 15 points Gault&Millau, 5 couronnes auprès de la Guilde

2. Marketing

Le restaurant dispose de son propre site Internet et adresse e-mail, avec une présentation globale professionnelle (photos et textes attrayants et de haute qualité).

3. Qualité

Le restaurant dispose de son propre système d'évaluation en ligne avec une note positive de leur clientèle de 80% (p. ex. 4/5, 8/10, etc.).

Directives d'évaluation (3 sur 5 doivent impérativement être satisfaites)

4. *Cuisine d'excellence

Le restaurant est répertorié dans un deuxième guide gastronomique reconnu: 15 points Gault&Millau, 1 étoile Michelin ou 5 couronnes de la Guilde). .

5. Carte des vins

L'offre de vins comprend au moins 100 crus différents, et/ou un excellent sommelier se tient à disposition des hôtes.

6. Vins suisses

La carte des vins propose des crus provenant d'au moins six régions viticoles de Suisse (p. ex. les Grisons, le Tessin, le Jura, le Valais, Genève, Zurich, Schaffhouse, etc.)

7. Évaluation de la clientèle

Le restaurant a une réputation en ligne supérieure à la moyenne de 80%.

8. Ambiance

L'ambiance du restaurant s'inscrit parfaitement dans le concept général: la carte des mets, le style du restaurant et la communication sont harmonisés.