



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 de participer en tant que «restaurants typiquement suisses».

Conditions requises (toutes doivent être satisfaites)

1. **Carte des mets***
La carte des mets se compose essentiellement de spécialités régionales et/ou suisses.
2. **Marketing**
Les restaurants disposent de leur propre site Internet et adresse e-mail, avec une présentation globale professionnelle (photos et textes attrayants et de haute qualité).
3. **Qualité**
Les restaurants disposent de leur 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. ***Carte des mets**
La carte des mets se compose essentiellement de spécialités régionales et/ou suisses. Les produits proviennent en majorité de Suisse et, dans l'idéal, de la région. Une attention particulière est portée sur la saisonnalité des produits. L'origine des produits est mentionnée sur la carte des mets.
5. **Carte des boissons**
 - a. **Offre de vins**
Les vins proposés doivent provenir d'au moins quatre régions viticoles de Suisse (p. ex. les Grisons, le Tessin, le Jura, le Valais, Vaud, Genève, Zurich, Schaffhouse, etc.)
 - b. **Offre de bières**
L'offre inclut de nombreuses bières suisses ainsi que des bières régionales dans l'idéal.
6. **Authenticité**
Les établissements se sont adaptés aux traditions régionales de leur localité en termes d'architecture et de conception et/ou font partie de l'histoire de la région/ y ont des racines historiques. L'impression générale est celle d'une expérience typique de la région et/ou de la Suisse: depuis la carte des mets et des boissons à l'ambiance du restaurant.

Aucun établissement de restauration rapide ni aucune chaîne de restaurants répondant à un marketing général de groupe ne seront acceptés.
7. **Situation attrayante**
Les établissements sont situés en bord de lac, à la campagne, à la montagne. Les restaurants situés dans des lieux fortement urbanisés ou bruyants peuvent être exclus.
En ville, les restaurants se situent, dans le meilleur des cas, dans le quartier ancien ou dans un quartier central attrayant.