

Suisse Tourisme recherche l'originalité

Une grande opération rendez-vous à la recherche de tables dans un décor unique sera lancée fin juin. En voici les premières pistes pour les établissements intéressés.



Des tables au charme particulier recherchée, comme ici Aux Trois Amis, à Schernelz, sur le lac de Bienne.

Bild: Idd

Suisse Tourisme lance son action rendez-vous, en collaboration avec HotellerieSuisse et GastroSuisse. Il s'agit d'inviter le secteur de la restauration et de l'hôtellerie à proposer des tables de restaurant extraordinaires et originales, avec des tables spécialement mises en scène dans un décor unique. Important : seules sont recherchées les tables individuelles, particulièrement spéciales, qui se distinguent clairement des autres tables du ([/home.html](#))restaurant / de l'hôtel.

Quelques critères Cadre unique pour des retrouvailles:

La table sélectionnée doit être spécifiquement désignée et mise en scène. La lumière, la couleur, la forme, la décoration, l'ameublement ou la taille de la table doivent se démarquer de ceux des autres tables. La taille de la table est conçue pour des groupes à partir de quatre à dix personnes (nombre de personnes au choix selon les possibilités et les préférences des prestataires).

Offre de restauration / disponibilité:

Concernant l'offre de tables, il ne s'agit pas d'un événement unique isolé (p. ex. brunch du dimanche ou soirée événementielle spécifique), mais d'une offre de restauration permanente. La table est disponible pendant la durée de la campagne (de juin à octobre 2021) pour au moins 20 dates, dont 10 en week-end (vendredi et samedi) sur la plate-forme de réservation dédiée de MySwitzerland (<https://www.myswitzerland.com/fr>).

Les restaurants proposent en ligne, sur leur propre site Web, un aperçu de leur offre de plats et de boissons. Les produits proviennent en majorité de Suisse et, dans l'idéal, de la région. Une attention particulière est apportée à la saisonnalité des produits. L'origine des produits est mentionnée sur le menu. Chaque restaurant ne peut proposer qu'une seule table (exception: différentes tables avec chacune son ambiance et son décor). L'accent est mis sur les offres de restauration et le service de repas. Pour les prestataires axant leur offre sur les boissons (p. ex. ambiance apéritif, bar sur toit-terrasse), la gastronomie doit être mise en avant.

Qualité / sécurité:

Les établissements disposent d'un système d'évaluation en ligne avec une note positive de leur clientèle d'au moins 80% (p. ex. 4/5, 8/10, etc.). L'exploitant doit obligatoirement être un hôtel ou un établissement de restauration. L'établissement doit pouvoir attester de l'existence d'infrastructures telles qu'une cuisine et des installations sanitaires. L'établissement doit disposer d'une offre culinaire et de prestations de services. (htr/aca)

Plus de renseignements auprès de: [gastronomie\[at\]myswitzerland.com](mailto:gastronomie[at]myswitzerland.com)
([javascript:linkTo_UnCryptMailto\('pdlowr-jdvwurqrplhCpbvzlwchuodqg1frp'\);](mailto:gastro@myswitzerland.com));

([javascript:linkTo_UnCryptMailto\('pdlowr-uhgdnwlrqCkwu1fk'\);](mailto:gastro@myswitzerland.com));

Publiziert am Freitag, 23. April 2021