

Communiqué de presse destiné à une publication libre: assurance et contrôle de la qualité

La qualité des restaurants de la guilde est contrôlée de manière conséquente.

Dans le cadre d'un contrôle de qualité représentatif, la Gilde suisse des restaurateurs-cuisiniers a testé 35 restaurants. 23 d'entre eux ont été soumis à un deuxième test, 16 restaurants ont quitté l'association. Les 272 restaurants membres de la guilde ont ensuite reçu leur évaluation officielle. L'échelle va de une à quatre «couronnes de la guilde».

Test général

Les contrôles de qualité de la guilde se sont intéressés à tous les 272 restaurants membres de l'association. Chaque établissement a été prié de se déclarer et de remplir un questionnaire.

Les informations détaillées demandées portaient sur:

La personnalité du patron
L'infrastructure
La direction du personnel
La collaboration avec les partenaires de la guilde
La présence dans les guides gastronomiques

Ainsi que sur:

Les finances
Diverses statistiques

Et enfin sur:

L'offre et le concept d'exploitation
La gestion de la qualité

Les cartes des mets et des vins devaient être jointes au questionnaire.

Test sur place

Les questionnaires ont ensuite été contrôlés et évalués par un comité de spécialistes. Les données de la plupart des établissements ont convaincu les experts que les restaurants concernés répondaient aux exigences élevées de la guilde. Un contrôle sur place a tout de même été exigé dans le cas de 35 entreprises. Ce contrôle s'est déroulé sous forme d'un repas de dégustation.

Deuxième test pour davantage de sécurité

23 restaurants de la guilde ont été testés une deuxième fois. Ce repas de dégustation supplémentaire avait pour but de confirmer le premier résultat et de s'assurer de la constance de la qualité de l'établissement contrôlé.

Conséquences

En présence de vices importants, un entretien a eu lieu avec le membre de la guilde concerné. Le restaurateur a ainsi eu l'occasion de supprimer ces défauts dans un délai fixé à l'avance. S'il n'y est pas parvenu, ou du moins dans le délai imparti, le comité s'est réservé le droit de l'exclure de l'association. L'an dernier, ce règlement a concerné 16 établissements.

Les couronnes de la guilde

Les membres de la guilde sont répartis dans les catégories suivantes:

- 1 couronne: établissement proposant une bonne cuisine classique
- 2 couronnes: établissement traditionnel proposant une bonne cuisine renommée
- 3 couronnes: établissement de qualité
- 4 couronnes: établissement excellent

La grande majorité des restaurants de la guilde, soit 132 établissements, a reçu 3 couronnes. Les autres sont répartis comme suit:

- 1 couronne pour 10 établissements
- 2 couronnes pour 81 établissements
- 4 couronnes pour 48 établissements