

La *Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers*

Philosophie

La *Guilde*, c'est qui, c'est quoi?

Lorsque le 17 mai 1954 quelques cuisiniers engagés fondèrent la *Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers*, leur objectif était de créer des structures gastronomiques et des critères de qualité incontournables. Mais c'est surtout une intention qui les animait: donner la priorité aux besoins de leurs clients et faire leurs preuves comme hôtes de classe. Ils ne se sont pas éloignés de ces nobles intentions jusqu'à aujourd'hui.

Seuls peuvent devenir membres de la *Guilde* des cuisiniers voués corps et âme à leur profession et détenteurs d'une patente d'établissement gastronomique. Mais ces critères ne suffisent pas à se qualifier comme restaurant de la *Guilde*. Seul *UN* pour cent de tous les restaurants de Suisse en font partie. Ces quelque 300 établissements ont une particularité à proposer à leurs hôtes: des produits du marché préparés avec soin dans le cadre d'une cuisine où la créativité est de mise, l'attention soutenue et l'engagement personnel du patron qui a l'oeil sur tout.

Manger dans un restaurant de la *Guilde* doit être pour un client un événement culinaire et social. On peut goûter l'ambiance toute particulière de la *Guilde* dans une auberge toute simple, comme dans une auberge de campagne de premier rang, un hôtel de montagne ou un restaurant gourmet.

Bienvenue à la Guilde.

Pour des questions sont disponible volontiers:

Président de la Guilde, René F. Maeder, Waldhotel Doldenhorn, 3718 Kandersteg
tél. 033 675 81 81, fax 033 675 81 85 / e-mail info@doldenhorn.ch

Secrétariat central, Alessandra Naldi, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich
tél. 044 377 52 90, fax 044 377 55 14 / e-mail guilde@gastrosuisse.ch