



27.06.2001 - 08:18 Uhr

Test TCS/ADAC de restoroutes: Hygiène déficiente, restaurants moyens

Berne (ots) -

Les restoroutes suisses ont obtenu un résultat médiocre lors du dernier test réalisé par le TCS, l'ADAC et plusieurs autres clubs partenaires européens. Des déficiences ont été constatées notamment au niveau de l'hygiène et de la sécurité routière. L'offre des restaurants est moyenne. Bonnes notes, en revanche, pour les magasins et kiosques.

Le dernier test international de restoroutes résume de la manière suivante le résultat décevant des établissements suisses: "Dans l'ensemble, les restoroutes suisses, autrefois exemplaires, ont obtenu un résultat catastrophique: 50% des établissements testés ont eu la note finale <insuffisant>, l'autre moitié a réussi de justesse l'examen avec un «suffisant».

Mauvaise publicité pour l'hôtellerie suisse

C'est pendant les dernières vacances de Pâques, donc à une époque de forte fréquentation, que le club automobile allemand ADAC, le TCS et divers autres clubs partenaires ont testé au total 95 restoroutes dans neuf pays européens (Grande-Bretagne, Pays-Bas, Belgique, France, Allemagne, Suisse, Autriche, Italie et Espagne). Pour éviter des résultats aléatoires, chaque restoroute a été visitée deux fois en l'espace de vingt-quatre heures. L'appréciation se fondait sur dix critères, la pondération la plus forte étant attribuée à la sécurité routière, la gastronomie, l'hygiène et les prix. 19 établissements ont obtenu la note "bien", 42 ont dû se contenter d'un "satisfaisant" alors que 31 ont été sanctionnés par un "insuffisant". Aucun restoroute n'a obtenu la note "très bien".

Les six restoroutes suisses - Grauholz Nord, Gunzgen Nord, Würenlos, Herrlisberg Sud, Werdenberg Est, La Côte Nord - ont fait mauvaise impression.

L'équipe de test a notamment marqué sa déception face à l'offre gastronomique médiocre des restoroutes suisses. Citation du rapport du jury: "L'ancienne gloire de la gastronomie suisse n'était guère perceptible cette année. Les restaurants suisses testés ne se soucient manifestement pas d'offrir à leurs clients une nourriture saine dans les catégories de prix inférieures. Les plats les moins chers se composent généralement de viande ou de poulet frit accompagné de pommes-de-terres frites."

Les rares points positifs accordés aux restoroutes suisses concernaient essentiellement l'assortiment des magasins et kiosques.

Dans la discipline de l'hygiène, les restoroutes allemands, autrichiens et, en partie, français ont obtenu de bons résultats. On ne peut pas en dire autant des établissements suisses où les échantillons de laboratoire prélevés sur les poignées de porte, les cuvettes de WC et les tables à langer ont révélé une propreté insuffisante. S'agissant de la sécurité routière, un seul restoroute suisse était équipé de trottoirs ou du moins de passages de sécurité

marqués conduisant de la place de parc au restaurant.

Français en tête

Dans le classement par pays, la France a pris la tête devant l'Allemagne. 10 des 19 restoroutes ayant décroché la mention "bien" se situent en France, parmi eux le vainqueur toutes catégories, la station de Corbières Nord sur l'A61 entre Narbonne et Toulouse. L'Espagne semble avoir fait des progrès réjouissants, alors que les Pays-Bas, la Grande-Bretagne, l'Italie et la Belgique prennent la queue du classement.

Note aux médias

Des informations détaillées sur ce test européen de restoroutes ainsi que des tableaux peuvent être demandés via e-mail auprès d'Erich Schwizer (eschwizer@tcs.ch). Prière d'indiquer le numéro ISDN pour la transmission de graphiques et d'images.

Contact:

Erich Schwyzer, Emmen, tél. +41 41 267 18 33

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000091/100008564> abgerufen werden.