

28.09.2004 - 11:01 Uhr

Gastroguide guide-bleu.ch 2005 (Première édition 1976)



Bâle (ots) -

Voir image: www.newsaktuell.ch/f/story.htx?nr=100480123

- "numerus clausus" chez guide-bleu.ch
- Quoi de neuf dans cette édition ?
- Les meilleures équipes d'hôtes de 2005
- guide-bleu.ch: référence de la navigation mobile

"numerus clausus"

La future sélection des recommandations dans le guide-bleu.ch sera délimitée par canton.

La limite sera de 1111 recommandations comme dans le passé.
Nouveau: la relation des restaurants parmi les restaurants du canton. La base sera la statistique des membres de Gastrosuisse. En conséquence: dans l'avenir, il y a moins des recommandations par canton (GR, LU, ZH), d'autres cantons ont plus de recommandations (GE, TI, VD).

La cuisine régionale - un trésor

Ce n'est pas toujours l'appétit qui nous dirige vers un restaurant, il y a des recettes culinaires et l'ambiance conviviale, qui nous aide à prendre cette décision. Les différentes offres sont

variées comme les multiples désirs de la clientèle, et les patrons cherchent à s'y adapter. Au début c'était très simple: sur la route de A à B il était indiqué de passer la nuit, et de profiter de l'occasion pour manger. Sans plus, cet état de choses suffisait.

Aujourd'hui on trouve presque de tout dans l'assiette, l'oeuf sur le plat de la poule "Hilda" jusqu'au foie de lapin ou le dessert d'Australie. Pour nous la fringale n'est plus au programme. On en vient même à dire: "Dis-moi ce que tu as mangé et je te dirai qui tu es".

Orienté par les réflexes écologiques et les exigences économiques, le visiteur comme l'hôte, pensent de plus en plus aux livraisons depuis le lieu de production et aux valeurs nutritives. La conséquence logique : on apprécie de nouveau les produits régionaux. Dans ce contexte, il y a des chances d'avenir: la cuisine régionale, la préparation, le respect de la nature, devant les hôtes et la clientèle, avec le sourire et l'élan du coeur de tous les participants.

Quoi de neuf dans cette édition ?

Des valeurs seulement pour les cuisines traditionnelles d'Europe.
(ch, at, de, fr, it, es)

Ces restaurants seront présentés avec leur valeur totale de tous les points de vue (max 100pt) et avec le résultat de la valeur de la cuisine (max 28pt).

Pour la valeur totale il y a 9 sphères en test: apparence, accueil, table, carte des mets, service, cuisine (impression visuelle, portion, qualité, température, créativité, région, coup d'oeil), vins, café, encaissement. Pour la période 2006 l'offre de l'eau minérale Suisse et l'alternative de l'eau du robinet seront vérifiées.

Les restaurants au-dessus de 80 pt, peuvent être inscrits au palmarès, il y a des critères supplémentaires, comme, par exemple le choix de fromages Suisses et le choix des vins Suisses de haute qualité. Pour la prochaine édition l'énumération des "zones fumeur" est obligatoire.

Toutes les cuisines autres que les cuisines traditionnelles d'Europe sont recommandées sans évaluations. On les contrôlent sporadiquement au point de vue de leur apparence par rapport aux exigences: présentation extérieure, intérieure, propreté et toilettes.

Ces recommandations seront présentées avec une "toque mondiale". On a également les propositions découvertes sans évaluations avec la toque "go & see".

Cuisine ouverte en permanence

Les restaurants avec une cuisine de service sont marqués avec le signe "Küche 11-23"

Moyens de paiement

On voit l'indication si les chèques WIR sont acceptés

Il n'y a pas de critiques dans le guide-bleu.ch

Seuls les établissements qui ont laissé une impression positive sont mentionnés dans le guide-bleu.ch. Les constatations négatives lors des visites de tests ne sont pas relevées et l'établissement sera ignoré dans l'édition suivante.

"cover-design" par LE BOUCHER CORPAATO

Corpaato crée la couverture du guide-bleu.ch 2005. A partir de l'édition 2005, le logo de la page de garde sera exécuté par différents artistes. Conditions: couleurs et sujets doivent être maintenus. Sont partie intégrante du travail: 111 exemplaires au prix CHF 111.- (+ frais de port), format et papier spécial, signés par l'artiste.)

Les meilleures équipes d'hôtes de 2005

Par meilleures équipes d'hôtes, le guide gastronomique guide-bleu.ch (première parution 1978) entend récompenser chaque année les équipes qui ont fait preuve de motivation et d'amabilité dans leur service. La rédaction des tests tient compte une fois par an de vos propositions.

Pour la première fois, les gagnants ont été désignés par les consommateurs sur Internet. Les lecteurs ont ainsi décidé quels seraient les gagnants de leur région:

Region II (partie Nord-Est de la Suisse):

(AG, BL, BS, So, JU, part ZH/BE)

avec 1343 voix: Rothrist Rösslistube

(Remise des diplômes Lu 10.01.05 à midi)

Region I (partie Nord-Est de la Suisse): (SH, TG, part ZH/SG)

avec 233 voix: St. Pelagiberg St. Pelagius

(Remise des diplômes Me 24.11.04 à midi)

Region IV (partie Sud de la Suisse): (TI, part GR)

avec 182 voix: Intragna Da Agnese

(Remise des diplômes Lu 8.11.04 à midi)

Region V (partie Sud-Ouest de la Suisse): (GE, NE, VD, part FR/VS)

avec 20 voix: Vufflens-Château Ermitage Bernard Ravet

(Remise des diplômes Je 18.11.04 à midi)

Region III (partie Est de la Suisse): (AI, AR, GL, part GR/SG)

avec 255 voix: Rapperswil Schwanen "Le Jardin"

(Remise des diplômes Je 9.12.04 à midi)

Region VI (partie Suisse centrale):

(LU, NW, OW, SZ, UR, ZG, part BE/FR/VS)

avec 1571 voix: Luthern LU Zur Sonne

(Remise des diplômes me 17.11.04 à midi)

Dans le canton du Valais, l'équipe qui a obtenu le plus de voix et devient: L'EQUIPE D'HÔTES VALAISANNE pour 2005, il s'agit de

Zermatt Alex Grill à l'hôtel Alex

(Distribution des diplômes vendredi 17.12.04 à midi)

guide-bleu.ch référence:

La navigation mobile

Chaque conducteur peut équiper sa voiture d'un "voice-navigation" qui le dirigera vers l'établissement de son choix. Le système CONNECT permet un contact permanent pendant la durée du trajet. Le système de FIAT Auto (Suisse) SA équipe tous les nouveaux modèles (FIAT, Lancia et Alfa Romeo) avec CONNECT. Plus de 1200 adresses contenues dans le guide-bleu.ch sont à la disposition des automobilistes.

Chez swisscom

Les clients de Swisscom Mobile trouvent les inscriptions du

guide-bleu.ch qui leur permettront de trouver les informations des restaurants - en utilisant les fonctions WAP de leur portable.

chez swissguide

Par la coopération avec Swissguide (www.swissguide.ch) il y a aussi toutes les 1111 recommandations du guide-bleu.ch comme "Internet Community" sur le site du swissguide. Pour cette occasion les restaurants seront facilement trouvés par la machine de recherche "google". Swissguide avec plus de 650'000 firmes, leurs services et marques est la plus grande base de données pour le commerce en Suisse.

Contact:

Anton H. Honegger, rédacteur en chef,
Tél. +41/(0)61/281'46'72
E-Mail: info@guide-bleu.ch -
Internet: <http://www.guide-bleu.ch>

Medieninhalte



guide-bleu.ch: Nouveau "cover-design" par LE BOUCHER CORPAATO Weiterer Text über ots. Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Abdruck bitte unter Quellenangabe: "ots/guide-bleu.ch".

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100002647/100480123> abgerufen werden.