



Dossier de presse

Sommaire

1. RENDEZ-VOUS, LA TABLE DES RETROUVAILLES..... 2
2. RENDEZ-VOUS – DES TABLES EXCEPTIONNELLES PARTOUT EN SUISSE..... 5
3. LIENS UTILES..... 10

Annexe: Faits et chiffres au sujet de l'hôtellerie-gastronomie en Suisse



De gauche à droite et de haut en bas:

Restaurant Nenni, Zürich / Hôtel restaurant Helvetia, Zürich / Café des Mines, Travers (NE) / Grotto Pozzasc, Peccia (TI) / Suite présidentielle, Bellevue Palace, Berne / Segantini Experience, Maloja (GR).



1. Rendez-vous, la table des retrouvailles

«La qualité de l'expérience culinaire joue un rôle de plus en plus important lors du choix d'une destination de vacances. «Rendez-vous» montre combien l'hôtellerie-gastronomie en Suisse est restée créative et dynamique malgré la pandémie. Ce sont des atouts cruciaux pour promouvoir la destination touristique suisse.»

Martin Nydegger, Directeur de Suisse Tourisme

L'initiative en bref

Pouvoir enfin se retrouver au restaurant ! Après des mois de renoncement, il est désormais possible de partager de bons moments au restaurant entre ami(e)s, en famille, entre collègues ou partenaires commerciaux autour de mets savoureux. L'été 2021 sera donc placé sous le signe des retrouvailles au restaurant. Pour faire de ces rendez-vous tant attendus une expérience inoubliable, **Suisse Tourisme (ST), en collaboration avec ses partenaires HotellerieSuisse et GastroSuisse**, ont invité ce printemps le secteur de la restauration et de l'hôtellerie suisse à proposer des tables de restaurant particulièrement originales, mises en scène dans des décors exceptionnels, qui reflètent la diversité culinaire de toutes les régions touristiques de Suisse. Cette initiative a été baptisée «**Rendez-vous**».

Les tables de ce «Rendez-vous» estival sont présentées et peuvent être réservées en ligne à partir de mi-juin sur une plateforme unique. Cette première offre nationale depuis le début de la pandémie dans le domaine de la gastronomie annonce un brillant retour des prestataires de l'hôtellerie-restauration après une période extrêmement difficile.

Rendez-vous, c'est :

- Plus de quatre-vingts tables de restaurant exclusives et originales réparties dans toute la Suisse
- Toutes les offres de tables disponibles à la réservation sur [MySwitzerland.com/rendez-vous](https://myswitzerland.com/rendez-vous)
- La participation gratuite pour tous les prestataires de la restauration sélectionnés durant toute la durée de l'initiative (voir «Sélection des tables »)

Objectifs de l'initiative

- Contribuer à la relance du secteur de la restauration et de l'hôtellerie en Suisse en valorisant l'esprit d'innovation des prestataires, après une période de pandémie particulièrement difficile.
- Valoriser la diversité de l'offre culinaire de toutes les régions du pays et les produits locaux en Suisse et à l'étranger (voir «Sélection des tables »).
- Donner une plus grande visibilité à la diversité de l'offre gastronomique suisse et à des lieux de restauration qui proposent une expérience originale pour renforcer le positionnement de la Suisse comme destination culinaire.
- Avec l'assouplissement des mesures de protection liées à la pandémie, proposer un retour au restaurant inoubliable et original, qui réponde à un désir largement exprimé par la population suisse (ainsi que dans les pays voisins). (Voir «Un rendez-vous très attendu»)



Dossier de presse

Partenaires

Rendez-vous est une initiative de Suisse Tourisme réalisée en collaboration avec:



Un rendez-vous très attendu

Une enquête en ligne menée dans six pays européens (Suisse, Allemagne, Autriche, Pays-Bas, Belgique et France) sur le thème des attentes majoritairement exprimées par la population après le confinement montre que retourner au restaurant figure dans les réponses les plus fréquentes dans chacun de ces pays.

Selon cette étude*, les Suisses/Suisseuses:

- Sont particulièrement nostalgiques des sorties au restaurant (30% des personnes interrogées souhaitent aller au restaurant – 20% s'évader et partir en vacances).
- Veulent retourner au restaurant prioritairement pour se retrouver en famille/entre ami(e)s (60% des personnes interrogées)
- 33% d'entre eux/elles se déclarent prêts à aider la restauration en mangeant plus souvent au restaurant.
- 25% d'entre eux/elles se déclarent prêts à payer 5% de plus qu'avant la pandémie pour aider les restaurateurs/restauratrices locaux si ces derniers/-ères doivent augmenter leurs prix pour survivre.

* Étude Lightspeed, février 2021. Les résultats [sont consultables ici](#).

Sélection des tables

Pour faire partie de l'initiative «Rendez-vous», des tables proposées par des restaurants/hôtels-restaurants de toute la Suisse ont été sélectionnées par un jury composé d'expert(e)s internes et externes dans le domaine de la gastronomie et de l'hôtellerie, selon les principaux critères suivants :

- **Décor:** table spécifiquement aménagée 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.
- **Situation:** table située dans un cadre privilégié, offrant une vue exceptionnelle (montagnes, lacs, rivières), en ville, la table doit se situer dans un lieu particulièrement attrayant (p. ex. toit-terrasse). À l'intérieur, la table doit être située dans une partie distincte du restaurant, à moins qu'elle ne soit déjà située à l'écart de la/des salle(s) habituelle(s) du restaurant.
- **Taille:** la table est conçue pour recevoir des groupes de quatre à six personnes (quatre personnes à l'intérieur, six personnes à l'extérieur, dans le respect des plans de protection en vigueur pour la gastronomie). Toutefois, la taille de la table peut être revue à la hausse, dès que le Conseil fédéral modifie le nombre de personnes admises à une même table.
- **Disponibilité:** la table fait partie de l'offre permanente du restaurant durant toute la durée de l'initiative
- **Origine des produits:** 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.

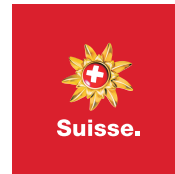
Dossier de presse



- **Exclusivité:** chaque restaurant ne peut proposer qu'une seule table (exception: différentes tables avec chacune son ambiance et son décor)
- **Évaluation des hôtes:** 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.).
- **Mesures de protection Covid-19 :** les prestataires doivent disposer des autorisations et des [concepts de protection nécessaires](#) pour une offre de restauration.

Lancement et durée

- Début: 14 juin 2021- lancement et ouverture à la réservation des tables «Rendez-vous»
- Fin: certaines tables seront réservables jusqu'en octobre 2021 (selon les disponibilités des restaurants participants et les conditions météorologiques pour les tables situées à l'extérieur).



Dossier de presse

2. Rendez-vous – des tables exceptionnelles partout en Suisse

Une plateforme unique pour consulter et réserver des tables

ST présente sur [MySwitzerland.com/rendez-vous](https://www.myswitzerland.com/rendez-vous), plus de quatre-vingts tables originales réparties dans toute la Suisse, toutes disponibles à la réservation – pour chaque table disponible, **un calendrier** permet de consulter l'état des réservations – les réservations sont finalisées via la plateforme Ticketino.

Bon à savoir :

Pour la sécurité de la planification des restaurants, chaque réservation d'une table «Rendez-vous» s'accompagne d'une taxe de réservation forfaitaire de CHF 50.-. Cette taxe de réservation est déduite par le prestataire lors du paiement du repas. L'annulation d'une réservation est possible jusqu'à 72 heures à l'avance. Dans ce cas, 5% (2,50 CHF) de la taxe forfaitaire de réservation seront facturés pour l'annulation. Les reports de réservations sont possibles dans des cas isolés.

Les tables proposées peuvent être filtrées selon leur situation géographique (région/lieu) et les dates de disponibilité. Elles peuvent être réservées pour différents moments de la journée, selon les prestataires participants (petit déjeuner/brunch – déjeuner – dîner)

En guise d'amuse-bouche, quelques exemples parmi les offres présentées sur le menu de: [MySwitzerland.com/rendez-vous](https://www.myswitzerland.com/rendez-vous)

Café des Mines et son jambon cuit dans l'asphalte, Travers, NE

Le café des Mines se situe dans un bâtiment historique, classé comme un patrimoine bâti national. La table se trouve sur l'ancienne voie ferrée, devant les anciens wagonnets, entourée de végétation, elle peut accueillir 4 à 30 personnes. Le mobilier entièrement en bois est inspiré de celui utilisé par les mineurs. La spécialité est le jambon cuit dans l'asphalte, hérité des mineurs, servie principalement à midi, sur demande également pour un brunch ou lors d'un dîner.

Prestataire: Café des Mines, Travers www.mines-asphalte.ch/cafe

Disponibilités: de juin à octobre pour le repas de midi (de 11h00 à 14h00)

Nb d'hôtes: 4 personnes à l'intérieur, de 4 à 6 personnes à l'extérieur

Cuisine: régionale, traditionnelle, innovatrice





Dossier de presse

À bord matelot!, Buvette du Lac, Gumefens, FR

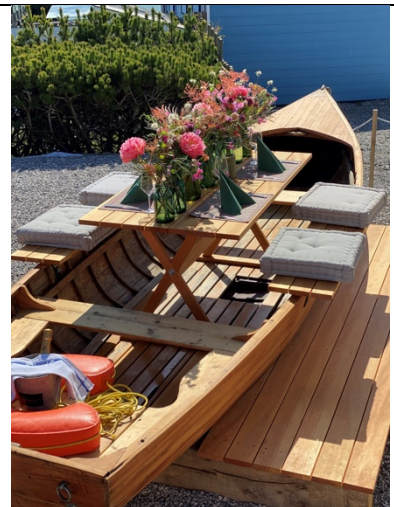
C'est dans un cadre idyllique avec vue magnifique sur le lac de la Gruyère et les Préalpes fribourgeoises qu'il est possible de manger dans une ancienne barque en bois. Celle-ci peut accueillir de 2 à 6 personnes pour les repas du midi et du soir, qu'il fasse très beau (parasol) ou moins beau (tente). Une cuisine traditionnelle inventive et locale, ainsi que des vins de vigneron indépendants viendront ravir les palais pour passer un agréable moment.

Prestataire: Buvette du Lac, Gumefens www.labuvettedulac.ch

Disponibilités: de juin à août pour le repas de midi (de 11h00 à 15h00) et le repas du soir (de 17h30 à 21h30)

Nb d'hôtes: de 2 à 6 personnes

Cuisine: régionale, traditionnelle, suisse, végétarienne



Détente dans la verte Vallée de la Maggia au Grotto Pozzasc, Peccia, TI

La table unique en pierre massive, qui peut accueillir de 4 à 10 personnes, est située au bord de la rivière Peccia, dans un décor naturel reposant dans les hauts de la vallée de la Maggia. Les saveurs et les arômes de la cuisine traditionnelle et authentique du Tessin sont toujours appréciés par la clientèle locale et étrangère. A ne pas manquer au menu : la polenta et ses accompagnements cuits au feu de bois, ainsi que la saucisse maison. En cas de mauvais temps, des tables rustiques en bois sont disponibles à l'intérieur de l'ancien moulin du grotto.

Prestataire: Grotto Pozzasc, Peccia www.pozzasc.ch

Disponibilités: diverses dates de juillet à août pour le repas de midi (de 12h00 à 15h00)

Nb d'hôtes: 4 personnes à l'intérieur, de 4 à 6 personnes à l'extérieur

Cuisine: spécialités tessinoises



Let's Balagan! au restaurant Neni à Zurich, ZH

Une expérience unique au restaurant NENI - savoureux, amusant et bruyant !

Se détendre dans un lit confortable avec trois ami(e)s pendant toute une soirée tout en dégustant un festin? Et ce, directement dans le restaurant? Tout est très simple: vous faites le Balagan* et vous vous servez dans votre propre minibar juste à côté du lit (rempli d'une sélection de boissons fraîches et de délicieux vins blancs et rouges) – tout aussi facile que dans une chambre d'hôtel normale. Le côté «fun» n'est pas non plus négligé : l'appareil photo Polaroid à disposition servira à immortaliser ce moment inoubliable.

*Balagan, c'est quoi ça? Littéralement, c'est un «sympathique chaos»! Concrètement, ce sont des plateaux d'amuse-bouche orientaux froids et chauds servis directement au lit.

Prestataire: NENI Zurich www.neni.ch

Disponibilités: diverses dates entre juin et octobre pour le repas du soir (de 19h00 à 22h00)

Nb d'hôtes: 4 personnes

Cuisine: fusion, novatrice, créative, marocaine, nord-africaine-orientale, végétarienne





Dossier de presse

Plaisirs gustatifs dans une télécabine VIP, Flumserberg Tannenbodenalp, SG

La télécabine VIP BergJet, conçue pour quatre personnes, emmène ses hôtes prendre de la hauteur pour expérience culinaire exclusive entre 1'400 et 2'020 m. d'alt. La télécabine au design signé «Porsche Design Studio» offre une vue panoramique sur la chaîne des Churfürsten et les montagnes environnantes. Au menu de cet apéritif inoubliable: après un cocktail de bienvenue au Colors Bar (station inférieure), une variation de fromages de la laiterie alpine de Flumserberg, accompagnée d'une bouteille de vin blanc frais sont servis directement dans la cabine. Bonne nouvelle pour celles et ceux qui aiment faire durer le plaisir: le nombre de montées et descentes à bord de la télécabine VIP est illimité !

Prestataire: Bergbahnen Flumserberg AG www.flumserberg.ch
Disponibilités: diverses dates de fin juin à octobre entre 08h15 et 16h45
Nb d'hôtes: max. 4 personnes
Cuisine: suisse et spécialités régionales



A la découverte de la «Petite Venise» au bord du Rhin, Gasthof zum Goldenen Sternen, Bâle, BS

La table, qui peut accueillir de 2 à 8 personnes, est située directement sur l'eau, le long du quai idyllique du «Fähri» – petit bateau sans moteur se déplaçant à la force du courant et permettant de traverser le fleuve – de St. Alban. A elle seule, la vue sur le Rhin, la vieille ville et la cathédrale de Bâle vaut le détour. Des chaises en bois confortables avec des coussins, des fleurs et des bougies promettent une atmosphère romantique pour la soirée. Pour le dîner, les hôtes font leur choix dans le menu à la carte saisonnier et méditerranéen. L'établissement a été récompensé par le [Poisson d'or](#) – ce qui laisse penser que les aliments viennent directement de l'eau dans l'assiette. En cas de mauvais temps, une table dans la salle historique de la guilde est à disposition.

Prestataire: Gasthof zum Goldenen Sternen www.sternen-basel.ch
Disponibilités: diverses dates de juin à septembre pour le repas du soir (de 19h30 à 23h00)
Nb d'hôtes: de 2 à 4 personnes à l'intérieur, de 2 à 6 personnes à l'extérieur
Cuisine: traditionnelle



Goûter aux saveurs des Grisons à bord d'un train des Chemins de fer rhétiques, Coire, GR

Le restaurant roulant au charme d'antan fait la part belle aux délices culinaires et alpins. Un délicieux menu 3 plats préparé avec des ingrédients de la région est servi aux hôtes. La table, qui peut accueillir 4 personnes, est située dans le wagon-restaurant nostalgique qui parcourt la spectaculaire ligne de l'Albula, classée au patrimoine de l'UNESCO, entre Coire et Saint-Moritz. On s'assoit confortablement, on déguste et on admire les merveilles que sont le viaduc de Landwasser et les nombreux ponts et tunnels sur le parcours.

Prestataire: Rhätische Bahn AG www.rhb.ch
Disponibilités: diverses dates de juin à octobre entre 11h58 (départ du train à Coire!) et 14h00
Nb d'hôtes: de 2 à 4 personnes
Cuisine: spécialités régionales et des Grisons





Dossier de presse

A la table des Rois, Restaurant du Château de Habsburg, AG

La table pour 4 à 10 personnes est située dans les murs historiques des Habsbourg, le château, ancienne résidence des comtes de Habsbourg. Elle est dressée dans un style médiéval avec une vaisselle et des couverts spéciaux, permettant aux hôtes un retour dans le passé de ce lieu chargé d'histoire. Avec des plats régionaux et de saison, le menu est à la carte. En cas de beau temps, la table peut également être déplacée sur la terrasse du château.

Prestataire: Schlossrestaurant Habsburg www.schlossrestaurant-habsburg.ch

Disponibilités: diverses dates de juin à novembre pour le repas du soir (de 18h00 à 22h00)

Nb d'hôtes: 4 personnes à l'intérieur, de 4 à 6 personnes à l'extérieur
Cuisine: gourmet, internationale, suisse, spécialités régionales



Visite guidée exclusive et dîner privé à la Casa Segantini, Atelier Segantini, Maloja, GR

Les amateurs d'art et de culture vont adorer cette table: la famille Segantini propose une visite guidée privée suivie d'un dîner aux chandelles exclusif dans l'atelier et la résidence de l'artiste Giovanni Segantini et sa compagne Bice Bugatti à Maloja. On s'évade ainsi vers un véritable voyage dans le temps, à la découverte de la vie et des périodes de création de Giovanni Segantini dans sa retraite alpine, où nombre de ses célèbres œuvres ont été créées. Ensuite, un dîner aux chandelles composé d'un menu trois plats avec des spécialités locales est servi dans l'élégante salle à manger Bugatti.

Prestataire: Atelier Segantini Maloja www.segantini.org

Disponibilités: diverses dates de fin juin à mi-octobre pour le repas du soir (de 18h00 à 21h00)

Nb d'hôtes: de 2 à 4 personnes
Cuisine: spécialités régionales



Rendez-vous dans le Nid d'Aigle du Park-Hotel Sonnenhof, Vaduz (Liechtenstein)

Cette table unique pouvant accueillir de 2 à 6 personnes bénéficie d'une position privilégiée au cœur du Nid d'Aigle, une structure en bois conçue par l'architecte Enzo Enea. La vue sur les montagnes du Liechtenstein et de la Suisse et sur le château de Vaduz est imprenable. Qu'il s'agisse d'un dîner aux chandelles pour deux ou d'une réunion conviviale entre ami(e)s, la table du Nid d'Aigle ravira les hôtes avec son architecture surprenante, une cuisine raffinée et une vue splendide. Le chef Hubertus Real enchante sa clientèle avec une cuisine internationale classique de très haut niveau. En cas de mauvais temps, les hôtes se régaleront dans l'espace intérieur du restaurant Marée.

Prestataire: Park-Hotel Sonnenhof Anstalt www.sonnenhof.li

Disponibilités: diverses dates de juin à octobre pour le repas du soir (de 19h00 à 21h00)

Nb d'hôtes: de 2 à 4 personnes à l'intérieur, de 2 à 6 personnes à l'extérieur

Cuisine: gourmet, internationale, végane, végétarienne, cuisine classique





Dossier de presse

Visiter Genève et ses environs en mangeant à bord d'un e-TukTuk, GE

Tout en se baladant dans les rues genevoises, carougeoises, ou ailleurs dans le canton de Genève, les hôtes savourent leurs plats et boissons préférés à bord d'un e-TukTuk. Ce voyage culinaire promet un moment unique de liberté, entre ami(e)s, collègues ou en famille. Durée de la balade : 1 heure ou 1h30. La table de tuktuk pour le déjeuner ou le dîner est réservable pour un maximum de 4 personnes. Le menu peut être choisi parmi les options proposées par différents restaurants partenaires.

Prestataire: TaxiBike SA www.taxibike.ch/restotuk

Disponibilités: diverses dates de mi-juin à mi-août pour le repas de midi (de 12h00 à 13h30) et du soir (de 19h00 à 20h30)

Nb d'hôtes: de 2 à 4 personnes

Cuisine: à choix selon le restaurant partenaire – fusion, gourmet, végétarienne, végane, spécialités valaisannes, française





3. Liens utiles

Diversité culinaire et gastronomie à l'honneur sur MySwitzerland.com :

- Toutes les tables participant à l'initiative «Rendez-vous»: [MySwitzerland.com/rendez-vous](https://www.myswitzerland.com/rendez-vous)
- Plus de 5'550 restaurants en Suisse consultables selon de multiples critères référencés sur: [MySwitzerland.com/restaurants](https://www.myswitzerland.com/restaurants)
- Circuits culinaires en ville «Taste my Swiss City» : [MySwitzerland.com/tastemyswisscity](https://www.myswitzerland.com/tastemyswisscity)
- Des recettes traditionnelles suisses : [MySwitzerland.com/restaurants](https://www.myswitzerland.com/restaurants)
- Des récits sur les artisans qui valorisent les produits régionaux, un calendrier des manifestations, une sélection de producteurs/-trices locaux et plus encore sur [MySwitzerland.com/restaurants](https://www.myswitzerland.com/restaurants)
- Des offres d'œnotourisme : [MySwitzerland.com/oenotourisme](https://www.myswitzerland.com/oenotourisme)

Concepts de protection en vigueur dans le domaine de l'hôtellerie/restauration :

- [MySwitzerland.com/cleanandsafe](https://www.myswitzerland.com/cleanandsafe)

Pour tout complément d'information, contacter:

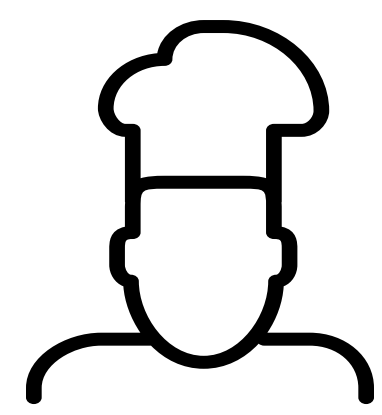
Suisse Tourisme, Communication d'entreprise

Tél.: +41 (0)44 288 13 17, e-mail: media@switzerland.com

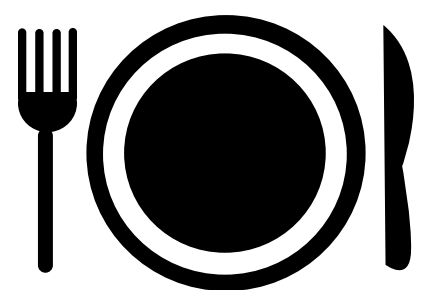


L'hôtellerie-gastronomie en Suisse.

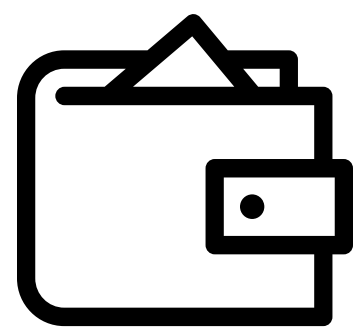
Chiffres-clés



237'897 personnes étaient employées dans le domaine de l'hôtellerie-restauration en 2020 (plein-temps et temps partiel). En 2019, elles étaient près de 264'000.*



22'222 restaurants (assujettis à la TVA) étaient recensés en Suisse en 2018.**

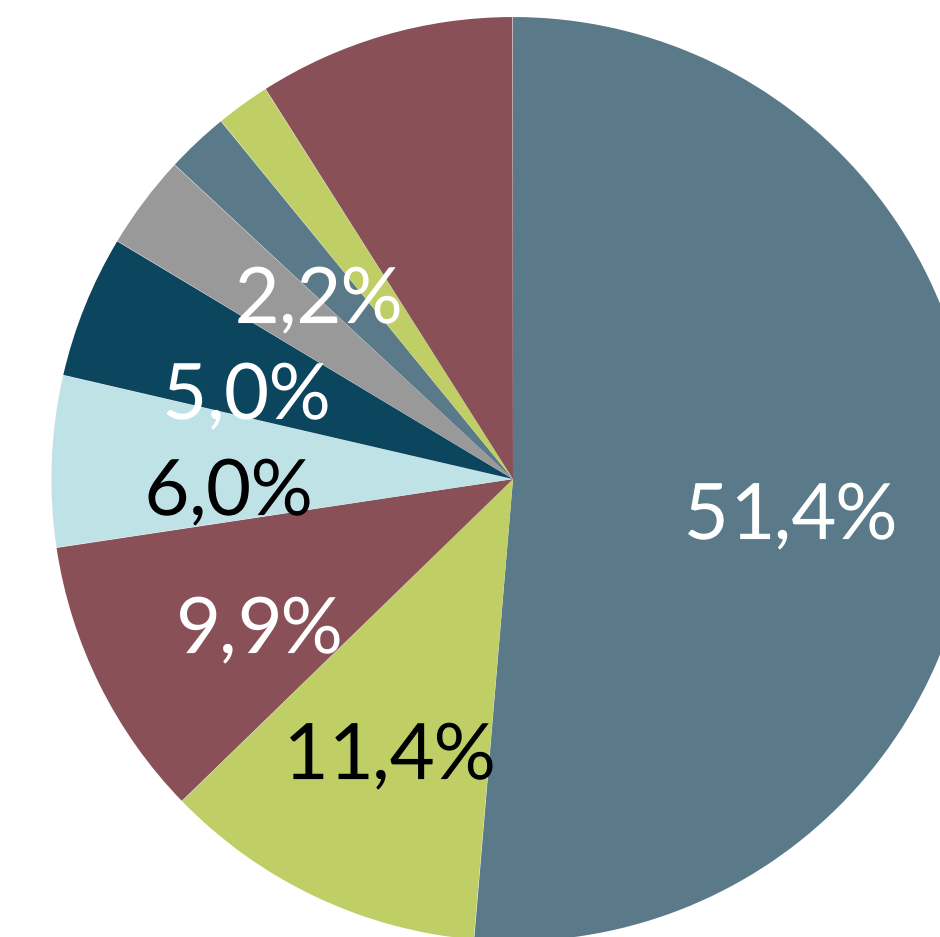


14% En 2018, la part de la restauration à la valeur ajoutée touristique brute était de 14% (transports: 25%, hébergement: 24%).***

Sources:

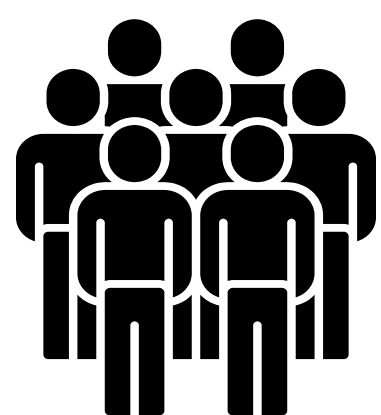
- * Office fédéral de la statistique, statistique de l'emploi, 2020
- ** Statistique de la TVA, Administration fiscale fédérale, 2018
- *** Office fédéral de la statistique, compte satellite du tourisme, 2018
- **** GastroSuisse, Am Puls, 2020

L'offre de restauration (types d'établissements)****



- Restaurant (51.35%)
- Café, tea-room, bistrot (11.39%)
- Bar (9.89%)
- Traiteur (5.99%)
- Take-away (5%)
- Self-service (3.3%)
- Fast-food (2.2%)
- Pub (1.9%)
- Autres (8.99%)

A propos de l'impact de la pandémie



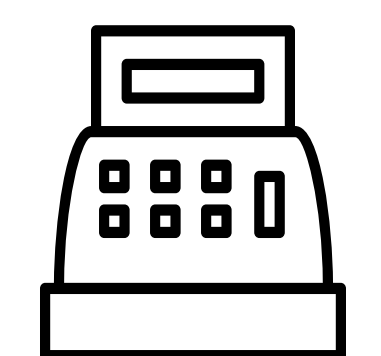
-30'000

Par rapport à 2019, le nombre de salarié(e)s dans le secteur de l'hôtellerie-restauration (237'897) a diminué de 11,6% en 2020 (-30'000), soit une disparition d'un poste sur dix sur le marché du travail.*



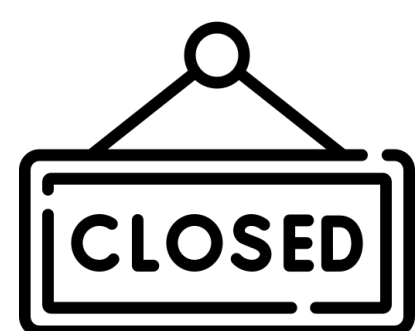
7,9%

Le taux de chômage moyen a atteint 7,9% dans l'hôtellerie-restauration en 2020, soit une augmentation de 2/3 par rapport à 2019 (4,8%).**



-13 milliards de CHF

La diminution moyenne du chiffre d'affaires dans l'hôtellerie-restauration a été de 40,4% en 2020 par rapport à 2019, soit une perte de 13 milliards de CHF.***

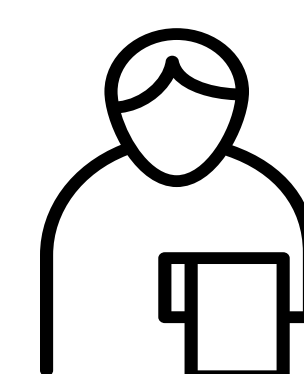


18,5%

En 2020, 13,3% des entreprises du domaine de la restauration ont dû renoncer à leur activité (fermeture indéterminée ou faillite). En mars 2021, ce chiffre était déjà de 18,5%, soit près de une sur cinq.***

Sources:

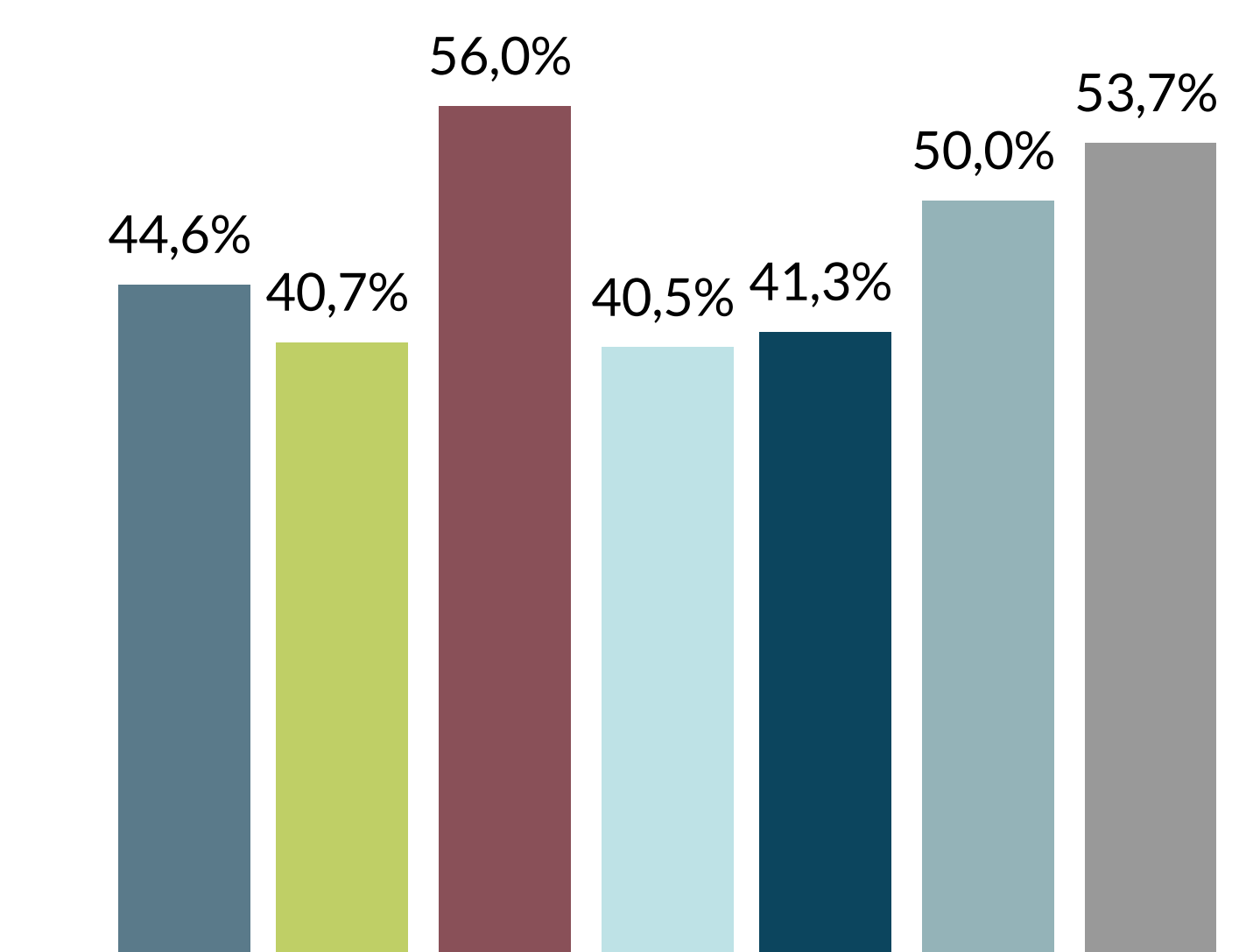
- * Office fédéral de la statistique, statistique de l'emploi, 2020
- ** SECO, statistique du marché du travail, 2020
- *** GastroSuisse, Am Puls, 2020



1/3

Fin 2020, un emploi sur trois en chômage partiel se trouvait dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. 35% des établissements ont par ailleurs dû licencier du personnel en 2020.

Modification des habitudes de consommation: diminution de la fréquentation des restaurants après la pandémie.



- Total
- Suisse alémanique
- Suisse romande
- 15-29 ans
- 30-49 ans
- 50-74 ans
- Télétravail

Graphique

Résultats d'une enquête menée par GastroSuisse/Am Puls, qui montre le pourcentage des personnes interrogées qui déclarent manger beaucoup moins souvent au restaurant qu'avant la pandémie. Source: GastroSuisse, 2021.

Aperçu de [l'évolution conjoncturelle](#) dans l'hôtellerie-restauration.