LE GUIDE roze

PRÉSENTATION · RESTAURATEURS PARTENAIRES

La visibilité ne suffit plus. L'expérience fait la différence.

Le Guide roze réunit une sélection de restaurants et d'expériences gastronomiques réservables en Suisse romande. Une plateforme pensée pour que vos clients ne choisissent plus seulement une table, mais un moment à vivre.



MADE IN SWITZERLAND

LE GUIDE roze



LE CONTEXTE GLOBAL

L'évolution de la restauration aujourd'hui

1. VISIBILITÉ & IDENTITÉ

Se démarquer, affirmer son identité et valoriser son savoir-faire.

2. CRÉATIVITÉ & EXPÉRIENCE

Sortir des codes traditionnels, stimuler la créativité et faire vivre des moments uniques.

3. BIEN-ÊTRE & NUTRITION

Répondre à une clientèle toujours plus attentive à la qualité, à l'origine des produits et au bien-être alimentaire.

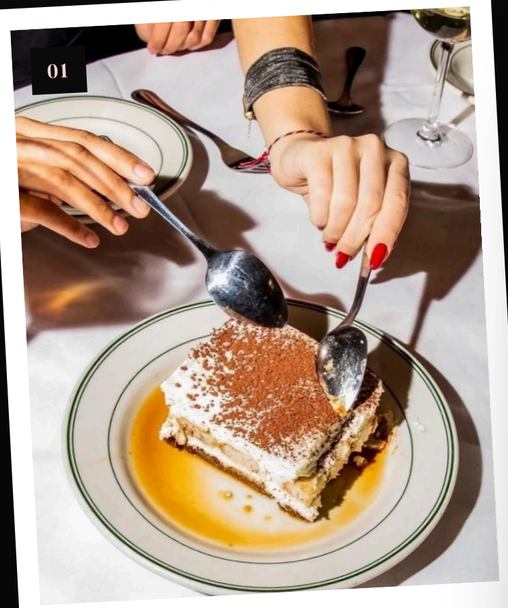
LE GUIDE roze

LES 4 ASPIRATIONS DU CLIENT

Ce que vos clients attendent vraiment.

Quatre attentes simples, que l'on retrouve à chaque table. Le Guide roze est construit pour y répondre.

01



Se sentir considéré

Le client ne veut plus être un numéro. Il cherche une attention sincère et personnalisée.

02



Vivre un moment, une expérience

Il ne cherche plus seulement à bien manger. Il veut vivre quelque chose qui marque.

03



Créer une vraie connexion

Avec le lieu, les personnes, l'histoire. Le lien humain devient la vraie valeur.

04



Ne pas perdre de temps

Ils veulent comprendre vite et choisir facilement. La clarté déclenche la décision.

LE MARCHÉ EN CHIFFRES

Ce que disent les clients et les restaurateurs.

78% des restaurateurs considèrent la visibilité digitale comme un levier prioritaire de croissance.

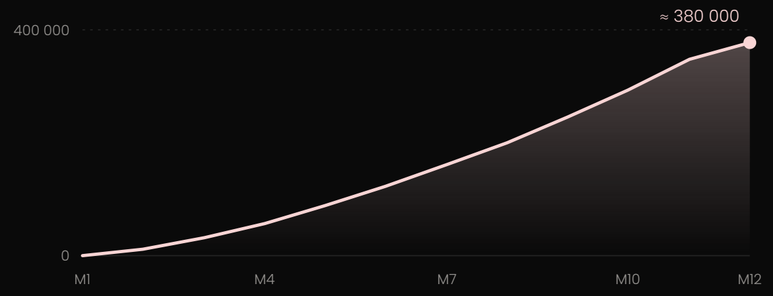
65% des clients déclarent que la vidéo influence leur choix d'un restaurant.

59% des clients recherchent avant tout une expérience plus qu'un simple repas.

Sources : Suisse Tourisme, Deloitte, Google Travel, RTS, professionnels du domaine.

VISIBILITÉ CUMULÉE ESTIMÉE SUR LA PREMIÈRE ANNÉE DE LANCEMENT

Visibilité générée autour des établissements partenaires accompagnés par Le Guide roze, et projection liée au développement de cette communauté de restaurants.



RÉPARTITION DE LA VISIBILITÉ GÉNÉRÉE · 12 MOIS

Le Guide roze déploie un dispositif global combinant création d'expériences personnalisées et visibilité sur un ensemble de canaux complémentaires.



Instagram, Facebook & LinkedIn	45 %
TikTok	25 %
Google & SEO	20 %
Partenariats	10 %

LE GUIDE roze

COMPARATIF

Guides, plateformes et offres de réduction : ce que chacun apporte.

	VIDÉOS, PHOTOS, REELS	OFFRES EXPÉRIENTIELLES	TARIFS PARTENAIRES	PLATEFORME DE RÉSERVATION	IDENTITÉ 360°	VALORISATION NUTRITIONNELLE	TOTAL
Le Guide roze	●	●	●	●	●	●	**6/6**
Michelin · Gault&Millau	●	○	●	○	○	○	**2/6**
Zenchef	○	○	○	●	○	○	**1/6**
TheFork	○	○	●	●	○	○	**2/6**
Passeport Gourmand · Assiette genevoise · Tables Ouvertes…	○	○	○	○	○	○	**0/6**



LE PLAISIR AU CŒUR DE L'EXPÉRIENCE

GASTRONOMIE & NUTRITION

Le plaisir a aussi du sens.

Bien manger ne signifie pas renoncer au plaisir. Le Guide roze conjugue créativité, gourmandise et conscience nutritionnelle, et accompagne les restaurateurs dans l'évolution des attentes de leurs clients, sans jamais dénaturer leur identité culinaire.

DES CLIENTS PLUS INFORMÉS, PLUS EXIGEANTS

95%

des personnes interrogées en Suisse accordent de l'importance à une alimentation équilibrée.

Sondage gfs.bern 2020, cité par le Conseil fédéral (rapport Nutri-Score, 2022)

71%

de la population suisse déclare faire attention à certains aspects de son alimentation.

OFS, Enquête suisse sur la santé 2022

89%

des Suisses achètent des produits agricoles suisses chaque fois que c'est possible.

OFAG, enquête Demoscope (n = 1 061), 2023

LE GUIDE roze

UNE DÉMARCHE DE LABELLISATION NUTRITIONNELLE

Plus de visibilité pour vos plats, sans changer votre façon de cuisiner.

01

Un plat de votre carte

Sélectionné avec vous, tel que vous le servez aujourd'hui. Aucune recette à modifier.

02

Un nutriment clé

Fer, oméga-3 ou vitamine D : sa quantité et sa contribution aux apports journaliers recommandés.

03

Un document explicatif au format PDF

À destination de vos clients, clair et valorisant. Transmis au format numérique, son impression reste à la charge de l'établissement.

04

Un argument qui vous distingue

Au service d'une gastronomie plus transparente et consciente.

~~Valeur CHF 300.–~~

0 CHF

POUR VOUS

100 % pris en charge par Le Guide roze.

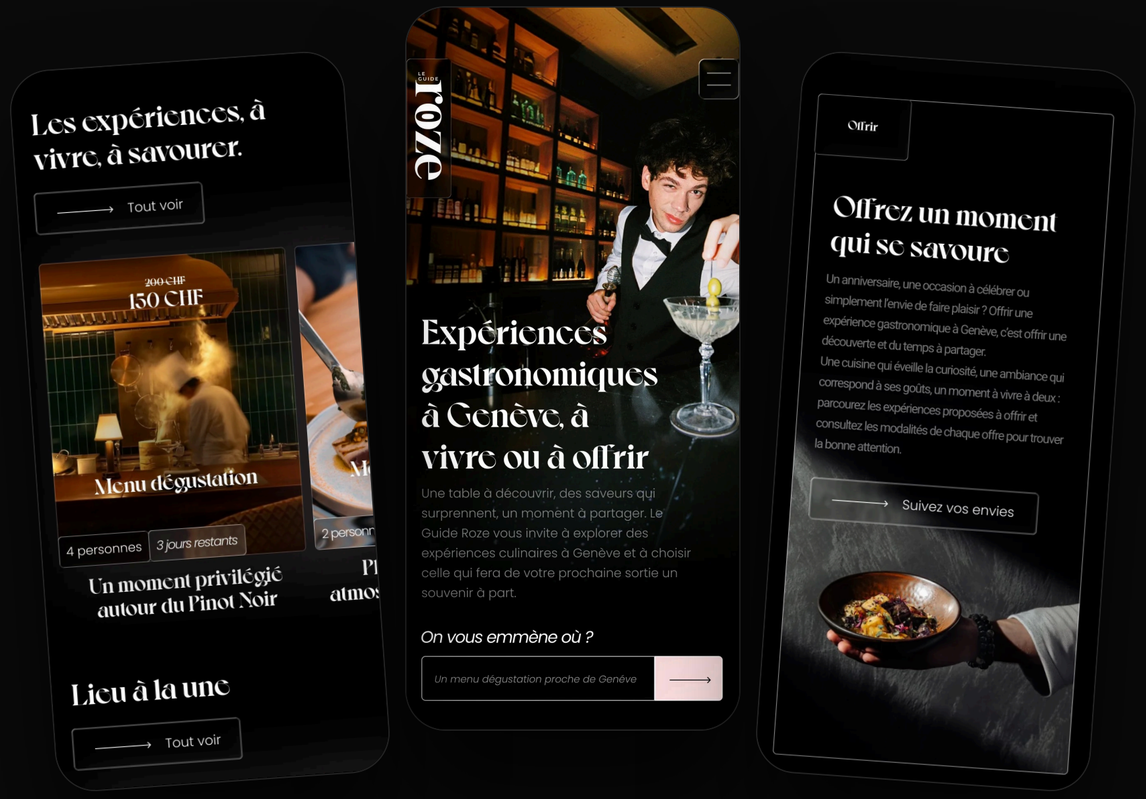
L'analyse et l'accompagnement sont réalisés avec un docteur en nutrition et entièrement pris en charge par le Guide. Sans investissement, sans transformation de votre carte.



Dr Kévin Seyssel · docteur en nutrition et métabolisme

« Parce que prendre soin de soi ne devrait jamais signifier renoncer à se faire plaisir. »

LE GUIDE roze



L'APPLICATION

L'application de l'expérience restaurant

Une interface simple et moderne. Vos clients accèdent à des expériences uniques et découvrent les restaurants en images et en vidéo.

Restaurants à la une

Une sélection d'adresses mises en lumière. Inspirer. Choisir. Réserver.

Vos clients réservent leur expérience

Vos expériences sont présentées à une communauté qui cherche un moment à vivre, au-delà du simple repas.

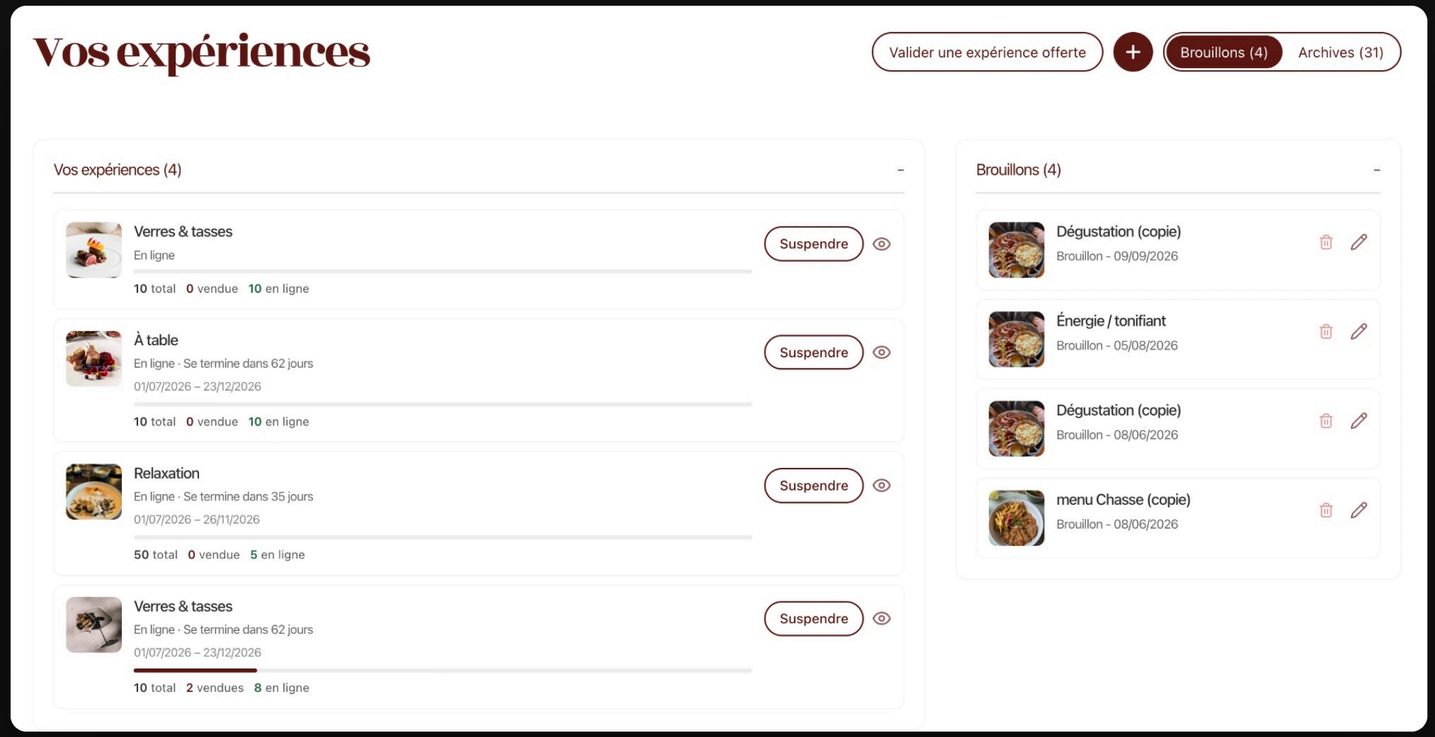
Et choisissent votre restaurant

Vos clients réservent leur expérience et choisissent votre restaurant pour son identité et son savoir-faire. En quelques gestes, depuis l'application.

VOTRE ESPACE RESTAURATEUR

roze manager

Vos expériences, vos réservations, vos clients et vos statistiques, au même endroit.



L'ÉCRAN « VOS EXPÉRIENCES » DE roze manager

01

Création et suivi des expériences

Créer, dupliquer, suspendre, activer. Archives et brouillons.

02

Statistiques

Vues de votre page, clics sur vos expériences, expériences réservées.

03

Fichier client

Données personnelles, réservations en cours et passées.

04

Système de réservation

Gestion des réservations pour vos expériences.

Une expérience pensée pour votre rentabilité

Notre objectif : vous apporter de nouveaux clients grâce à des expériences exclusives, créées sur mesure pour votre établissement.

01

Nous créons ensemble une offre spécifique

L'idée est de valoriser votre savoir-faire et de proposer quelque chose de différent.

02

Nous calculons ensemble sa rentabilité

Nous étudions vos coûts, définissons le prix de vente et intégrons le pourcentage prélevé par Le Guide roze dès la conception de l'offre. Vous connaissez ainsi précisément ce qu'il vous reste sur chaque vente.

03

Nous valorisons votre établissement

Le Guide roze vous permet de toucher une nouvelle clientèle, sensible aux expériences de qualité, et de donner envie de découvrir votre établissement.

Et votre carte habituelle ?

Nous ne cherchons pas à modifier vos prix existants. Nous créons de la valeur autrement, à travers une offre complémentaire qui valorise votre établissement et préserve votre rentabilité.

Le principe : une offre bien pensée, un prix maîtrisé et de nouveaux clients à accueillir.

VOTRE OFFRE SUR MESURE

Une adhésion annuelle. Une commission uniquement sur les expériences vendues.

Une offre complète, pensée pour accompagner votre restaurant dans sa visibilité, son attractivité et son développement.



Restaurant partenaire

LE GUIDE roze · ADHÉSION ANNUELLE

ABONNEMENT ANNUEL **CHF 2'100.-**

PRIX DE LANCEMENT · 15 PREMIERS RESTAURANTS

CHF 1'500.-

PAR AN · EN 1 OU 2 FOIS

◆ BOOST DE VISIBILITÉ ◆ RÉFÉRENCEMENT PREMIUM ◆ SHOOTING PRO INCLUS ◆ RÉSERVATIONS EN DIRECT ◆ NUTRITION OFFERTE

☑ **Pack photo & vidéo** ~~CHF 1'800.-~~ INCLUS

Package de 2 h 30 de tournage, comprenant :

- 1 vidéo courte de 15 secondes
- 1 vidéo immersive d'environ 1 minute
- 20 photos professionnelles

Du contenu professionnel, conçu pour valoriser votre établissement et votre univers, également utilisable pour votre propre communication.

☑ **Référencement premium · 1 an** ~~CHF 850.-~~ INCLUS

Sur la plateforme roze.

Une présence privilégiée sur notre plateforme pour renforcer votre visibilité auprès de notre communauté.

☑ **Visibilité sur les réseaux sociaux** ~~CHF 950.-~~ INCLUS

Instagram, TikTok, LinkedIn, Facebook : carrousels, Reels en cuisine, astuces du chef, coulisses…

Formats et thématiques définis ensemble en début de collaboration.

Une mise en avant régulière pour développer votre notoriété et toucher de nouveaux clients.

☑ **Accès à roze manager** ~~CHF 480.-~~ INCLUS

Création d'expériences, gestion des réservations, fichier clients, statistiques.

☑ **Valorisation nutritionnelle d'un plat** ~~CHF 300.-~~ OFFERT · 0 CHF

Avec un docteur en nutrition : labellisation d'un plat de votre carte, nutriment clé, document explicatif PDF pour vos clients.

Transmis en numérique ; impression à votre charge.

Une analyse professionnelle pour identifier et valoriser les qualités nutritionnelles d'un plat de votre carte.

☑ **Tarifs partenaires négociés** Jusqu'à CHF 5'000.- D'ÉCONOMIES PAR AN

Site web, community management, photographes, formations digitales, sommellerie…

Valeur des prestations incluses ~~CHF 4'380.-~~

ABONNEMENT ANNUEL

Tarif applicable après les 15 premiers restaurants

CHF 2'100.-

PRIX DE LANCEMENT

Réservé aux 15 premiers restaurants partenaires

CHF 1'500.-

+ une commission uniquement sur les expériences vendues

Règlement trimestriel. Nous gagnons quand vous gagnez.

Rejoindre le Guide ⟶

Celles et ceux qui font grandir Le Guide roze.



Alain Brunier
Associé & ambassadeur



Mickael Carassou-Maillan
FONDATEUR · LE GUIDE roze



Wendy Montagnon
Associée · Développeuse back

WYBE
Stratégie éditoriale, SEO & création de supports visuels
wybe.ch ↗



Baptiste Rochard
Stratégie de communication & d'acquisition



Vivien Wack
Directeur artistique digital



Quentin Halatre
Motion design

Akesso Agency
Production audiovisuelle & photographie
akessoagency.com ↗



Etienne Moureton
Développeur front



Carla Bousson
Responsable marketing & community management



Dr Kévin Seyssel
Ambassadeur nutrition · Diététicien nutritionniste, docteur en nutrition et métabolisme
Site web ↗



Yanna Delière
Ambassadrice œnologie · Le Journal du Sommelier
journaldusommelier.ch ↗



Tony Lécuroux
Ambassadeur œnologie · Master sommelier, Paroles de Vins
parolesdevins.com ↗

Chefs ambassadeurs
Bientôt

LE GUIDE roze

CONTACTEZ-NOUS

Parlons de votre établissement.

Un échange de 30 minutes suffit pour voir si Le Guide roze correspond à votre établissement. Écrivez-lui, Mickael vous rappelle.

E-MAIL mickael.carassou@guideroze.ch

TÉLÉPHONE +41 78 657 93 55

SITE www.guideroze.ch

ADRESSE 1211 Genève, Suisse

Écrire à Mickael ⟶

Voir la présentation en ligne ⟶

LE GUIDE roze