



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

Vos clients ne cherchent plus une table. Ils cherchent un moment.

La visibilité ne suffit plus aujourd'hui

Les réseaux sont saturés. Être visible ne garantit plus d'être choisi.

Les clients ne cherchent plus seulement à bien manger

Ils ne comparent plus les plats, ils cherchent à vivre un moment. L'émotion et l'expérience déclenchent la décision.

Ce qui fait la différence, c'est l'identité

Les bons restaurants sont nombreux. On ne choisit pas ce qu'on comprend, on choisit ce qu'on ressent.



Ce que vos clients attendent vraiment.

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.

CHIFFRES CLÉS

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.

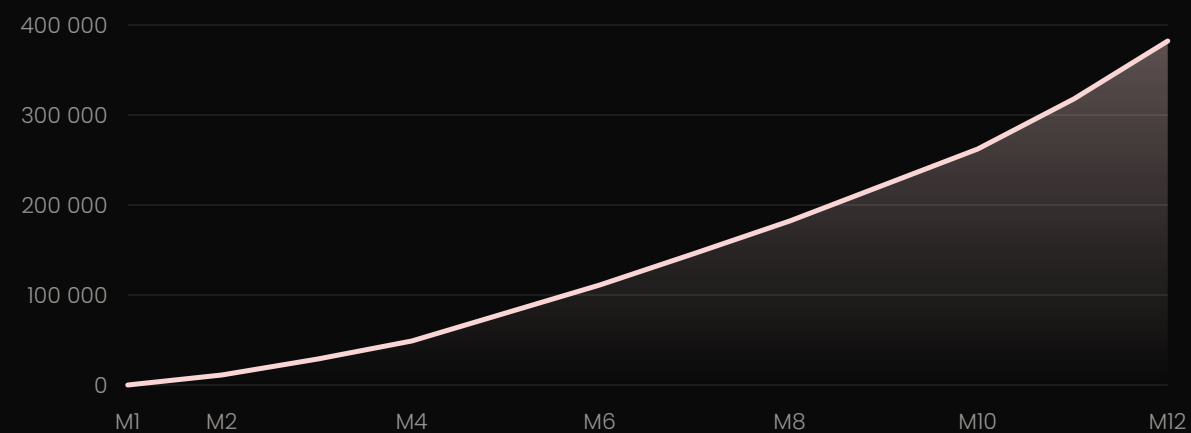
59%

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

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

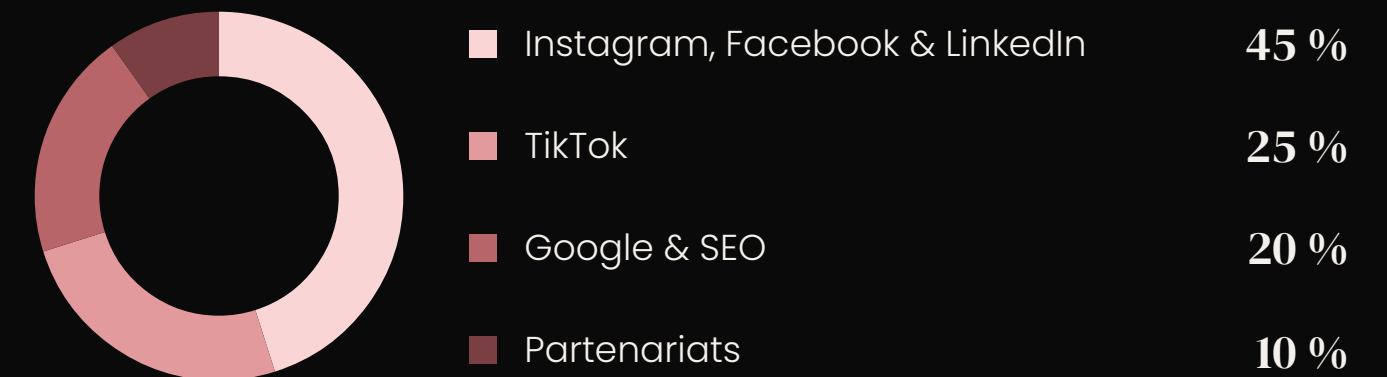
PROJECTION DE VISIBILITÉ · RÉSEAUX SOCIAUX

Visibilité cumulée estimée sur la première année de lancement.



RÉPARTITION DE LA VISIBILITÉ GÉNÉRÉE

Estimation sur 12 mois.



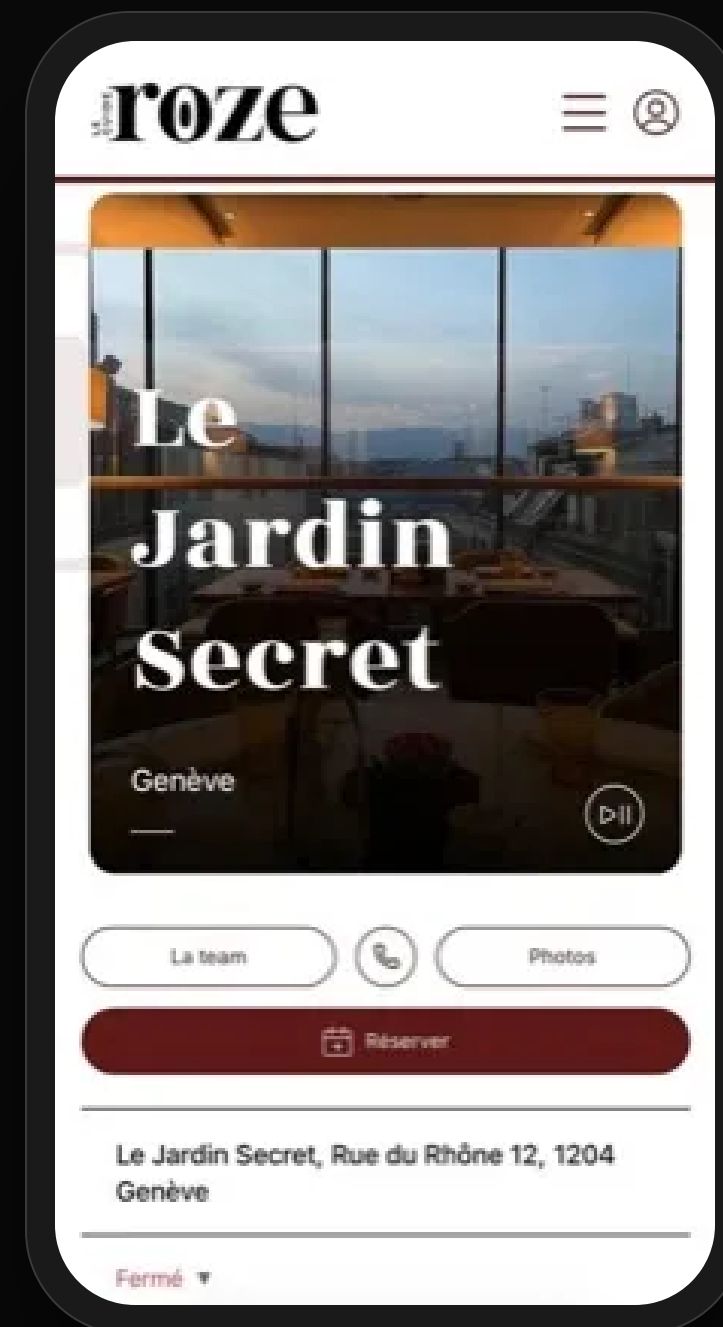
Guides, plateformes et offres de réduction : ce que chacun apporte.

GUIDES, PLATEFORMES & RÉDUCTIONS	VIDÉOS, PHOTOS, REELS	OFFRES EXPÉRIENTIELLES	TARIFS PARTENAIRES	PLATEFORME DE RÉSERVATION	IDENTITÉ 360°
Le Guide Roze	✓	✓	✓	✓	✓
Michelin · Gault&Millau	✓	•	✓	•	•
Zenchef	•	•	•	✓	•
TheFork	•	•	✓	✓	•
Passeport Gourmand · Assiette genevoise · Tables Ouvertes...	•	•	•	•	•

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.

Réservez votre expérience

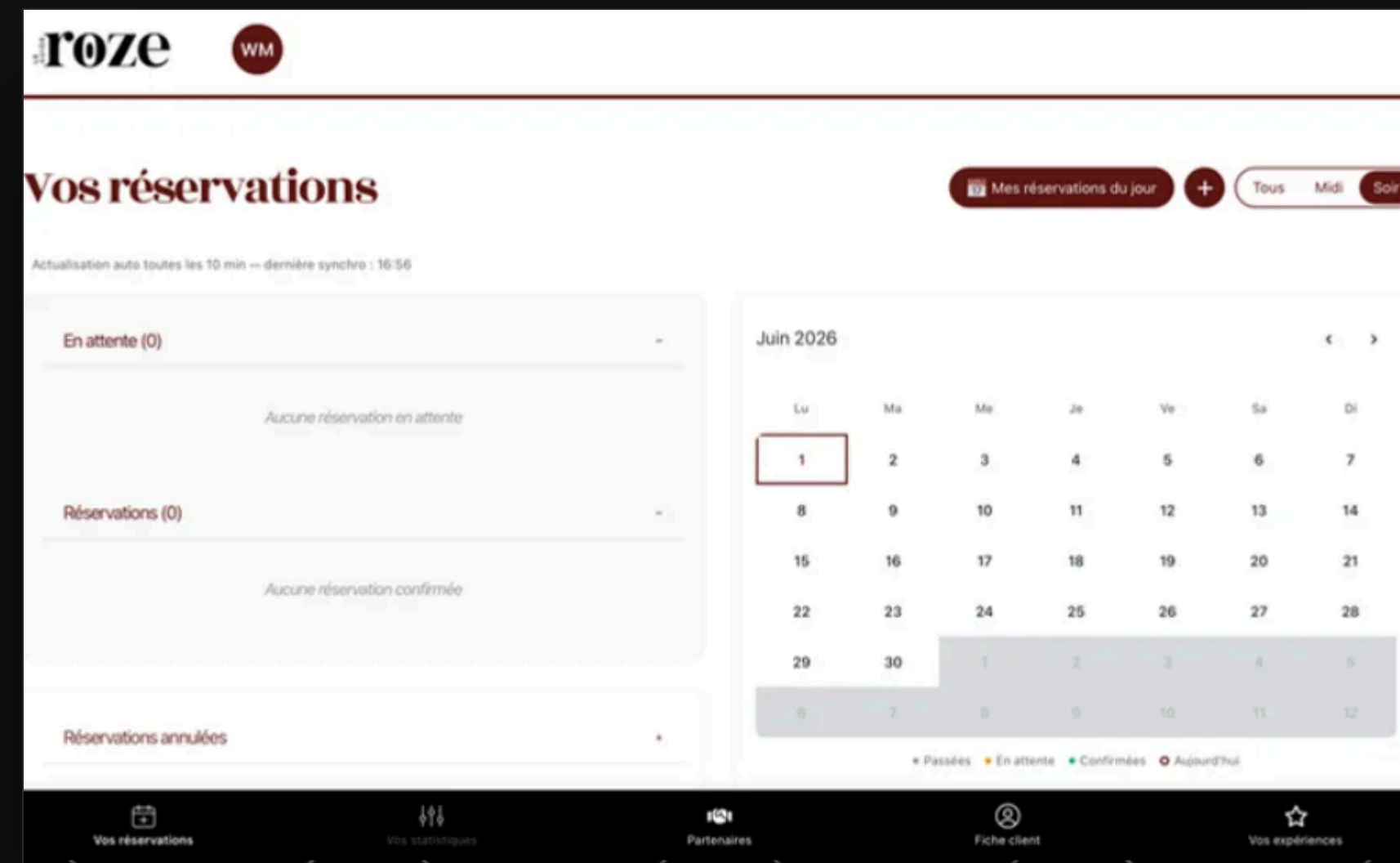
Des expériences à vivre dans les restaurants sélectionnés. Des moments uniques, pensés pour aller au-delà du simple repas.

Choisissez votre restaurant

Des adresses sélectionnées pour leur identité et leur savoir-faire. Explorez, comparez, réservez en toute simplicité.

Roze Manager

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



01

Systeme de réservation

Gestion des réservations pour vos expériences.

02

Statistiques

Nombre de vues de votre page, nombre de clics sur vos expériences, nombre d'expériences réservées.

03

Fichier client

Accès aux données personnelles, réservations en cours et réservations passées.

04

Création et suivi des expériences

Création d'expériences exclusives, archives et brouillons : créer, dupliquer, suspendre, activer.

Une cotisation, un partenariat à la performance.

CHF **1200.-**

COTISATION ANNUELLE

Palement possible en 1 ou 2 fois.

+

Participation sur les expériences vendues

PARTENARIAT À LA PERFORMANCE

Règlement trimestriel.



1 shooting professionnel par an

1 vidéo de 15 secondes et 10 photographies.



Référencement premium

Google Ads et référencement naturel.



Visibilité sur les réseaux sociaux

Instagram, TikTok, LinkedIn et Facebook.



Accès à la plateforme Roze Manager

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



Création d'expériences personnalisées

Accès à des expériences personnalisées créées par nos partenaires spécialisés : nutrition, œnologie...



Liste de partenaires

Tarifs négociés auprès de nos membres partenaires : site web, community management, photographes, formations digitales, consulting en sommellerie...

Des experts à vos côtés, à tarifs négociés.



SOMMELLERIE · FORMATION & CONCEPT

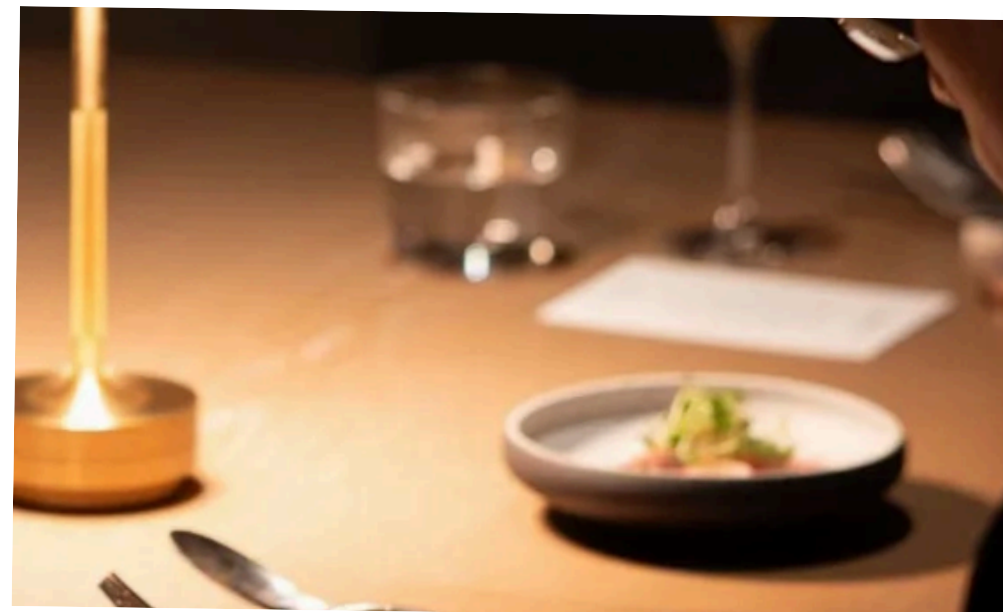
Le Journal du Sommelier

Yanna Delière

Brevet fédéral de sommellerie, présidente de la section romande de l'ASSP, plus de 200 professionnels formés.

Formation d'équipe de salle, 2 h	550 CHF
Menu accords mets & vins sur mesure	750 CHF

Voir l'offre —>



CAVE & CARTE · AUDIT & ACCOMPAGNEMENT

Paroles de Vins

Tony Lécuroux MS

Sommelier formé en tables gastronomiques, il transforme une cave qui coûte en une cave qui rapporte.

Livret de Tips, pour tous les membres	inclus*
Audit cave & carte	250 à 750 CHF
Mise en place de solutions	350 à 850 CHF / mois

Voir l'offre —>



CONSEIL FINANCIER GLOBAL

Conseil en Patrimoine Suisse

Jason Hélière, conseiller financier avec brevet fédéral

Bilan de situation, prévoyance et retraite, protection, solutions entreprises et immobilières.

Analyse financière **offerte**

Voir l'offre —>

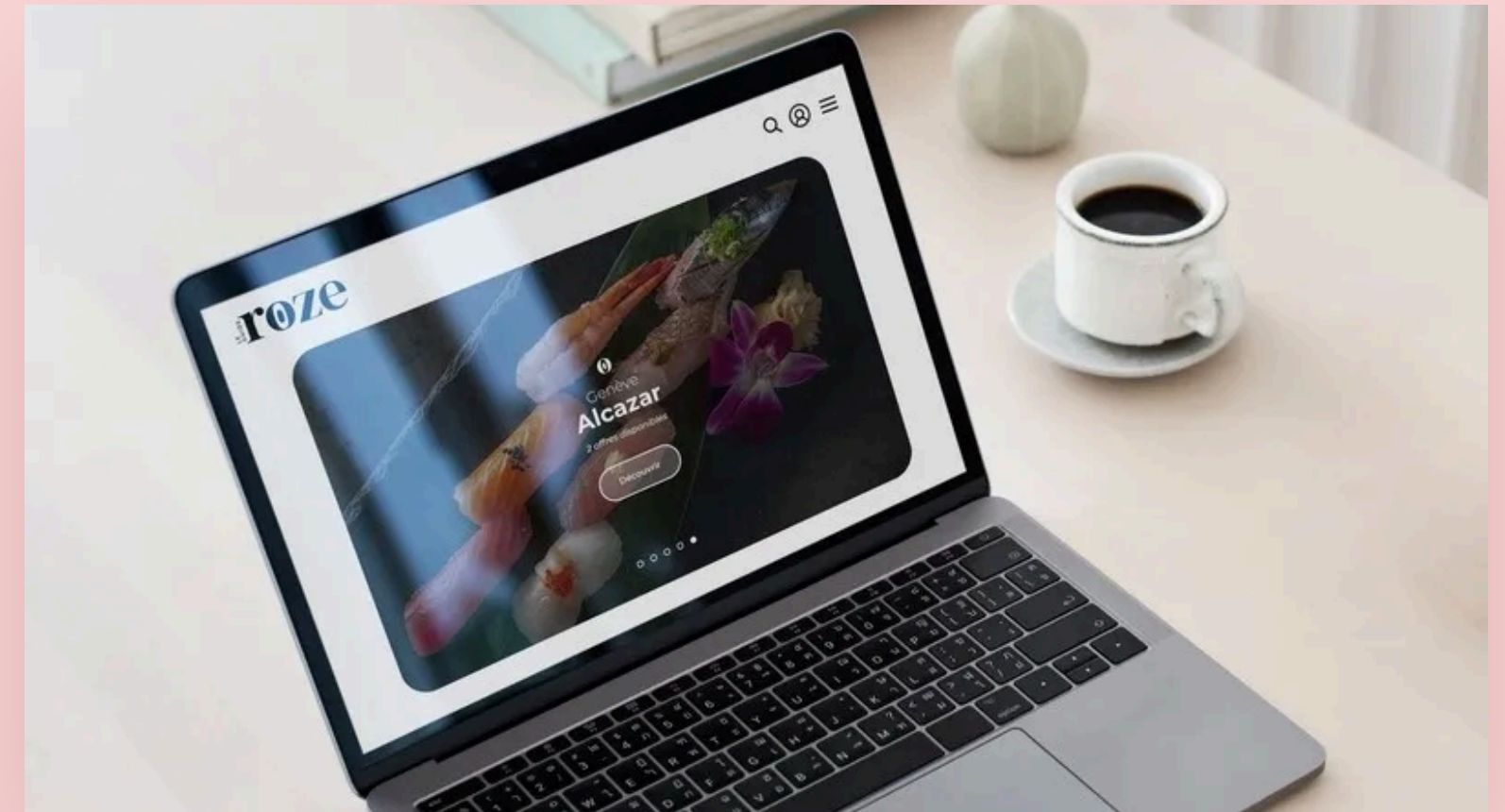
Parlons de votre établissement.

E-mail mickael.carassou@guideroze.ch

Site internet www.guideroze.ch

Téléphone [+41 78 657 93 55](tel:+41786579355)

Adresse 1211 Genève, Suisse



LE GUIDE **roze**