

Comment bien choisir un restaurant ?



Et oui on y a cru : un label "fait maison" qui aurait pu nous indiquer clairement si le restaurateur jouait le jeu, s'il transformait lui-même des produits frais sur place. C'est à mon avis la moindre des choses quand on est restaurateur, sinon comme le dit monsieur cuisine saine, "ce sont des décongeleurs". Sortir pour manger des plats congelés sortis du micro onde, souvent au prix forts, non merci...

Alors vu que ce label "fait maison" est finalement tombé à l'eau courant octobre (merci messieurs les sénateurs à qui il aura sans doute échappé que le signalement de plats congelés est déjà une pratique courante dans certains pays d'Europe!) comment bien choisir son restaurant ?

Les conseils pour choisir un restaurant :

Propreté / hygiène

Oui la base de la base. Si un lieu ne vous paraît pas très net, imaginez les cuisines !!! Suivez votre instinct et fuyez. Cela vous évitera de voir des cafards courir sur les plats et des souris traverser en courant la salle, oui oui j'ai déjà vu ça...

La taille de la carte

C'est bien connu, les cartes les plus courtes sont les meilleures! Méfiez-vous du trop de choix qui signifiera que la plupart des plats attendent au congélateur. Une carte très simple qui change tous les jours devraient vous attirer.

La saisonnalité

Une carte qui fait la part belle aux ingrédients de saison encore un très bon point ! Des courgettes en hiver, mouarf... Des salades de tomates au mois de décembre ? Pas ma peine d'y mettre les pieds.

Se faire recommander

Et oui, la famille et les amis sont de bon conseils. Globalement on parle plus des mauvaises expériences que des bonnes, donc si un endroit leur à plu, vous pouvez y aller en toute confiance. Sinon un [guide restaurant](#) peut aussi vous donner des pistes, n'hésitez pas.

Les prix

Ce n'est pas un critère toujours très sûr car à Paris notamment, on peut payer une fortune un plat parfaitement insipide. Globalement, méfiez-vous des prix vraiment très bas, ça cache forcément quelque chose. La qualité des produits ne sera sûrement pas au rendez-vous.

Observez la clientèle

Vous avez le sentiment d'une ambiance bonne enfant composée majoritairement d'habitues ? Un très bon signe ! Si par contre vous avez le sentiment que c'est une usine à touriste, encore une fois, fuyez.

Ne vous fiez pas à la déco

Des restaurants décorés très sobrement, voir modestement ne gage en rien à qualité de la cuisine. Encore une fois la simplicité a du bon, le principal étant ce qu'on a dans l'assiette.

Le conseil de Karen

Après rien ne vaut de tester et de se faire son opinion, remplir son petit carnet de valeurs-sûres et de le diffuser à ses amis :)