



Die Franzosen gehen abends gerne ins Restaurant, um französische oder exotische Gerichte zu genießen.

Andrea isst mit ihrer Freundin in einem asiatischen Feinkostrestaurant zu Mittag.

Zum Mittagessen



Unter der Woche essen die Franzosen immer weniger im Restaurant zu Mittag. Sie gehen lieber in **Fast-Food-Restaurants**, in **Bäckereien**, in **Sandwichbuden** oder in **Feinkostgeschäfte**.

Zum Abendessen

Die Franzosen essen durchschnittlich einmal pro Monat im Restaurant zu **Abend**. Ein Abendessen im Restaurant ist ein genussvoller Moment: Man genießt es, neue **Gerichte** zu kosten, **bedient zu werden** und in guter Gesellschaft zu sein (in verliebter Zweisamkeit, mit Freunden, mit der Familie). Die Franzosen geben im Durchschnitt zwischen 15 und 30 Euro pro Person aus.



Was isst man gerne?



Frankreich ist für seine **Gastronomie** und seine **Sternrestaurants** berühmt. Häufig entscheiden sich die Franzosen für ein Abendessen in einem **gastronomischen Restaurant** (in denen vor allem **klassische Gerichte** serviert werden) oder für eine **Pizzeria** (Franzosen essen oft und gerne **Pizza**).

Exotische Küche

Aber sie mögen auch die **exotische Küche**. Am beliebtesten sind **chinesische Restaurants**, die von einem Drittel (1/3) der Franzosen bevorzugt werden. Gleich danach folgen **italienische, indische, japanische und marokkanische Restaurants**.



Besonderer Wert wird auf **anspruchsvolle Küche, angenehmes Ambiente** und **freundliche Bedienung** gelegt. Viele Franzosen wählen ihr Restaurant auf die Empfehlung von Personen aus ihrem Umfeld oder ziehen **Führer** zu Rate.

Und anderswo?

In Belgien, in der Schweiz und in Frankreich ist die **Bedienung in der Rechnung** (= l'addition) **inbegriffen**.

Wenn man mit der Bedienung zufrieden ist, gibt man jedoch üblicherweise ein kleines **Trinkgeld**.

Wussten Sie schon?

Der **Guide Michelin (Guide rouge)** ist einer der ältesten **Gastronomieführer** der Welt. Die Sterne werden nach 5 Kriterien an die Restaurants vergeben: die Qualität der Zutaten, die fachgerechte Zubereitung und geschmackliche Harmonie, die Persönlichkeit des Chefs in seiner Küche, das Preis-/ Leistungsverhältnis und die gleichbleibende Qualität der gesamten Speisekarte.

*** Eine der besten Küchen, eine Reise wert.

** Hervorragende Küche, einen Umweg wert.

* Sehr gute Küche ihrer Kategorie.

Zitat...

Hinter jedem großen Restaurant stehen streng organisierter Einsatz, Leidenschaft, Liebe zu sorgfältiger Arbeit, Disziplin und Weitergabe von Wissen

Alain Ducasse (Küchenchef)