



## Parution du guide restO Quiet Un guide pour que gastronomique rime avec acoustique !

Si ce sont toujours la qualité du repas et celle du service qui font la renommée d'un restaurant, il apparaît que le confort sonore joue de plus en plus dans l'appréciation portée par les clients. Ainsi, 20 % des Français affirment qu'un restaurant trop bruyant est un mauvais restaurant<sup>1</sup>, 92 % se disent gênés par le bruit et avoir des difficultés à suivre leurs conversations au restaurant<sup>2</sup>.

La qualité de l'environnement sonore dans ces établissements s'est dégradée en raison, notamment, de l'utilisation croissante de matériaux très réverbérants (vitres, carrelage, plâtre, béton ciré...) et de la surenchère sonore des ambiances musicales. Sans pour autant constituer une caractéristique essentielle, l'ambiance sonore apparaît comme un domaine par lequel il est possible de se démarquer de ses concurrents et qui participe à la fidélisation de la clientèle.

Certains guides gastronomiques et sites Internet<sup>3</sup> l'ont d'ailleurs bien compris en proposant dans leurs critères de choix une indication du niveau de bruit allant de « très calme » à « très bruyant ».

Améliorer le traitement acoustique intérieur contribue à :

- valoriser l'image,
- fidéliser la clientèle,
- améliorer les performances du personnel.

**La brochure RestO Quiet vise à donner des solutions simples pour rendre les espaces de restauration plus confortables pour les consommateurs comme pour les employés. Le témoignage de quatre restaurateurs ayant adopté la démarche vient illustrer le propos.**

**Ce document s'adresse à tous ceux, concepteurs, exploitants ou gestionnaires d'établissements, qui souhaitent améliorer le confort sonore notamment lors de travaux de rénovation. Elle est également destinée à faciliter le dialogue avec les spécialistes et les fournisseurs.**

Brochure rédigée par le CidB, avec le soutien de : CCI Paris Ile-de-France, GNI SYNHORCAT, FIPS, Armstrong, Barrisol, Ecophon, Eurocoustic, Knauf, Knauf AMF, Laudescher, Rockfon  
16 pages - Gratuit - Disponible sur demande auprès du CidB

### Contact Presse :

Sylvie Bouin – Mail : [bouin@cidb.org](mailto:bouin@cidb.org) - Tel : 01 47 64 64 62

---

1) Sondage site La fourchette

2) Enquête Ifop pour la journée de nationale de l'audition réalisée en février 2016 auprès d'un échantillon de 1 003 personnes, représentatif de la population française âgée de 15 ans et plus.

3) Le site La Fourchette intègre le bruit comme critère d'évaluation.

M, le supplément hebdomadaire du journal le Monde indique dans la rubrique « Dessous de Table » le niveau sonore en décibels.

Le guide gastronomique Zagat Survey - équivalent du Guide Michelin aux États-Unis - a mené une étude auprès des consommateurs durant une période de 10 ans. Il en résulte qu'avec l'émergence des restaurants modernes, le bruit est désigné comme étant le facteur le plus déplaisant.