



L'APPRÉCIATION POSITIVE

J'aime bien / beaucoup
 J'adore
 C'est excellent
 C'est super
 C'est chouette
 C'est délicieux
 C'est exquis
 C'est merveilleux
 C'est fabuleux
 C'est magnifique
 C'est savoureux
 C'est un délice
 C'est un régal
 C'est vachement bon
 C'est super bon
 C'est hyper bon
 J'aime vraiment beaucoup
 Il/ elle est bien
 Ça me plaît bien/ beaucoup
 Ce n'est pas mal

L'APPRÉCIATION NÉGATIVE

Je n'aime pas
 Je n'aime pas du tout
 Je déteste
 C'est mauvais
 C'est horrible
 C'est nul
 C'est infect
 C'est dégueulasse
 C'est sans intérêt
 Je ne supporte pas
 Je n'aime pas vraiment
 Ça ne me plaît pas (du tout)
 Ce n'est pas très bien
 J'ai horreur de
 Je ne supporte pas
 C'est assez mauvais
 C'est plutôt mauvais
 C'est très, très mauvais
 C'est vachement mauvais
 C'est hyper mauvais

LES ASPECTS À APPRÉCIER

La qualité de la nourriture :

la fraîcheur, la saveur, la créativité.

La créativité et l'originalité :

Des plats uniques, des combinaisons de saveurs originales ou une présentation créative.

La variété et les options diététiques :

un large éventail de plats au menu y compris des options pour différents types de régimes alimentaires (végétarien, végétalien, sans gluten, etc.)

Le service et l'attention aux client :

un service amical, efficace et attentionné. La rapidité du service, la courtoisie du personnel et leur disponibilité pour répondre aux questions des clients ou prendre en compte les demandes spéciales

Le lieu, l'emplacement :

un restaurant situé dans un quartier animé et dynamique peut offrir une ambiance vibrante et une variété d'activités à proximité, tandis qu'un endroit plus isolé peut offrir une atmosphère paisible et tranquille, idéale pour une soirée détendue.

L'ambiance et le décor :

L'atmosphère du restaurant, y compris la décoration, la musique, l'éclairage et le confort général. Une ambiance chaleureuse et accueillante peut rendre le repas encore plus agréable.

Le rapport qualité-prix :

Le prix des plats par rapport à leur qualité et à leur quantité est un critère important pour beaucoup de personnes. Un restaurant offrant une bonne valeur pour l'argent est souvent apprécié.

La propreté :

la propreté des lieux, y compris des tables, des ustensiles, des toilettes, etc., est un aspect essentiel de l'expérience globale d'un restaurant. Un environnement propre et bien entretenu peut te donner confiance dans la qualité de l'établissement.

