PROOF X-RAY / CAHIER PRATIQUE

VOTRE SITE. VOS TABLES. VOTRE AVENIR.

Guide restaurant 2027

Un site qui se trouve, se lit sur téléphone et conduit de la recherche à la réservation.

STRATÉGIE · CARTE · SEO LOCAL · RÉSERVATIONS · BUDGET · CHECKLIST

Édition inaugurale, novembre 2026. À actualiser avec les évolutions de 2027.

01 / LA MÉTHODE

Un beau site ne suffit pas. Il faut un parcours.

Votre client arrive souvent depuis une recherche, une fiche Google ou un lien partagé. Il doit identifier en quelques secondes votre cuisine, l'emplacement, les horaires et l'action possible : réserver, appeler, commander ou venir.

LA RÈGLE DU PREMIER ÉCRAN

Sur mobile, montrez votre nom, une photographie crédible, la promesse de votre cuisine, un bouton d'action visible, l'adresse et les horaires sans ambiguïté.

Les pages à publier

01 Accueil : cuisine, ambiance, positionnement et bouton de réservation.

02 Carte HTML : catégories, prix à jour, informations utiles et photographies choisies.

03 Réservation ou commande : un seul parcours clair, avec confirmations.

04 Accès : adresse, plan, téléphone, horaires et fermetures exceptionnelles.

05 Votre histoire : équipe, savoir-faire, provenance lorsque vous pouvez l'attester.

Ce qui compte vraiment

Un visiteur qui trouve les informations et termine son action vaut davantage qu'un site rempli d'effets qui ralentissent le chargement. Mesurez les vrais clics et les réservations confirmées plutôt que de promettre un nombre de clients.

Votre prochain service commence en ligne.

Explorez les démonstrations et découvrez l'offre de création PROOF pour restaurant : 590 € selon les conditions affichées sur le site. Aucune maquette gratuite avant commande.

Découvrir l'offre et les démos · proofxray.com/restaurants

02 / L'APPÉTIT

Une carte qui donne envie, et qui reste lisible.

Publiez les plats en texte HTML, par catégories, avec prix et descriptions exactes. Les clients doivent pouvoir zoomer sans perdre la navigation. Une carte PDF peut être proposée en complément, mais elle ne doit pas être la seule façon de consulter les plats sur téléphone.

Checklist carte numérique

01 Au moins les plats signatures, les prix et les catégories en texte.

02 Allergènes et informations réglementaires accessibles selon votre activité.

03 Horaires de service, disponibilités et fermeture exceptionnelle.

04 Une personne désignée pour mettre à jour les plats et les prix.

05 Des images légères, cohérentes, bien cadrées et dotées d'alternatives descriptives.

Photographie : créer une collection

Choisissez une lumière cohérente, une colorimétrie naturelle et un cadrage adapté aux écrans. Évitez de modifier visuellement la composition réelle des plats sans l'indiquer. L'uniformité d'une collection prime sur les effets artificiels.

TEST DU TÉLÉPHONE

Sur une connexion mobile, ouvrez la carte, repérez un plat, son prix, ses allergènes et le bouton de réservation. Demandez à une personne extérieure d'effectuer ce parcours sans consigne.

Votre prochain service commence en ligne.

Explorez les démonstrations et découvrez l'offre de création PROOF pour restaurant : 590 € selon les conditions affichées sur le site. Aucune maquette gratuite avant commande.

Découvrir l'offre et les démos · proofxray.com/restaurants

03 / LA CONVERSION

Réserver ou commander : chaque clic doit compter.

Le bouton principal doit correspondre à la réalité de votre service. Si votre restaurant ne propose pas de commande à emporter, ne mettez pas un faux bouton de commande. Si vous disposez déjà d'un service tiers, vous pouvez tester l'intégration ou la redirection avant de le remplacer.

Le parcours de réservation

01 Choisir la date, l'heure et le nombre de convives.

02 Afficher la disponibilité réelle et les conditions applicables.

03 Collecter uniquement les informations nécessaires.

04 Confirmer la réservation au client et au restaurant ; prévoir l'annulation.

05 Vérifier les cas d'erreur, les créneaux complets et les horaires atypiques.

La commande à emporter

Rendez visibles les prix totaux, les horaires de retrait, les disponibilités, les modes de paiement et le reçu de confirmation. Les frais de prestataires externes ou de paiement doivent être distingués des éventuelles commissions de la plateforme de site.

MESURER SANS FANTASMER

Suivez clics « Réserver », ouvertures du formulaire et réservations confirmées ; distinguez les étapes. Le taux de conversion doit être mesuré sur votre trafic réel, jamais inventé.

Votre prochain service commence en ligne.
Explorez les démonstrations et découvrez l'offre de création PROOF pour restaurant : 590 € selon les conditions affichées sur le site. Aucune maquette gratuite avant commande.

Découvrir l'offre et les démos · proofxray.com/restaurants

04 / SEO & VISIBILITÉ IA

Être compréhensible avant d'être recommandé.

Un site utile expose les faits que les clients cherchent : nom réel, adresse, téléphone, jours de service, cuisine, carte, prix et réservation. Harmonisez-les avec votre fiche Google Business Profile et corrigez immédiatement les incohérences.

Les fondamentaux du référencement local

01 Un titre de page précis, comprenant restaurant et localisation quand elle est pertinente.

02 Une adresse vérifiable et des horaires identiques sur vos supports.

03 Des liens internes entre accueil, carte, réservation, accès et pages utiles.

04 Une page indexable, rapide, adaptée au mobile et sécurisée en HTTPS.

05 Des données structurées Restaurant fidèles aux informations visibles.

06 Google Search Console pour suivre les performances de recherche, sans confondre impressions et ventes.

Et les moteurs utilisant l'IA ?

La même discipline s'applique : pages accessibles, informations exactes et utiles, réponses concrètes, contenu original. Ni des fichiers « magiques » ni des répétitions de mots-clés ne garantissent une citation. Testez les résultats et notez ce qui est effectivement observé.

EXEMPLE DE QUESTION RÉELLE

« Où manger une galette végétarienne dimanche à Vannes ? » Votre site doit préciser la cuisine, le plat, les horaires du dimanche, l'adresse et la façon de réserver, seulement si ces informations sont vraies.

05 / LE COÛT RÉEL

Comparez deux ans. Pas seulement le prix affiché.

Le prix de création n'est qu'une partie du coût. Sur 24 mois, comparez aussi domaine, hébergement, maintenance, réservation, commissions éventuelles, frais de paiement, photographies, traduction et accès à vos données.

Les questions à poser avant de signer

01 Qui détient le nom de domaine et les accès d'administration ?

02 Pouvez-vous récupérer vos textes, images et données en quittant le prestataire ?

03 Qui met à jour la carte, les prix et les horaires ?

04 Quels sont les frais de paiement, de réservation et de services tiers ?

05 Quelles fonctions sont réellement incluses et lesquelles demandent un raccordement ?

06 Quelles protections des données et mentions légales sont nécessaires ?

EXEMPLE PROOF X-RAY

Le pack restaurant est affiché à 590 € pour la création, avec hébergement et domaine annoncés inclus la première année, puis 9 €/mois selon les conditions en vigueur. Vérifiez les fonctions et frais tiers au moment de la commande. La conception personnalisée débute après commande.

Choisir un prestataire

Demandez une démonstration réellement navigable, des engagements décrits précisément et les étapes de validation. Une maquette gratuite n'est pas nécessaire pour juger l'ergonomie d'un service existant.

06 / CHECKLIST À COCHER

Les 15 contrôles avant de publier.

- [ ] 01. Le nom, l'adresse, le téléphone et les horaires sont exacts.
- [ ] 02. Les fermetures exceptionnelles sont affichées.
- [ ] 03. La carte et les prix sont lisibles en texte sur téléphone.
- [ ] 04. Les photos correspondent au restaurant et aux plats réels.
- [ ] 05. Les allergènes et informations utiles sont accessibles.
- [ ] 06. Réserver ou commander est possible sans impasse.
- [ ] 07. Une confirmation arrive bien après l'action.
- [ ] 08. L'annulation et les cas d'erreur ont été testés.
- [ ] 09. Les titres de pages et descriptions sont uniques et utiles.
- [ ] 10. Les URL importantes sont indexables et reliées.
- [ ] 11. Les données structurées reflètent ce qui est visible.
- [ ] 12. La fiche Google et le site racontent les mêmes faits.
- [ ] 13. Les pages restent rapides et faciles à lire sur mobile.
- [ ] 14. Le domaine, les accès et les frais tiers sont compris.
- [ ] 15. La mesure des actions est configurée sans chiffres inventés.

07 / POUR ALLER PLUS LOIN

Le prochain chapitre vous appartient.

Ce guide aide à prendre de meilleures décisions, sans promettre de position Google, de citation IA ni de chiffre d'affaires. Les informations opérationnelles et les prix peuvent évoluer : vérifiez toujours les éléments affichés au moment de l'achat.

Lire, comparer, vérifier

Le guide interactif en ligne et les exemples de sites :
proofxray.com/guide-site-internet-restaurant-2027

Le guide détaillé pour créer votre site :
PROOF · Guide de création

Les recommandations officielles pour les établissements locaux :
Google Search Central / LocalBusiness

Bonnes pratiques générales de référencement :
Google Search Central / SEO

Votre prochain service commence en ligne.

Explorez les démonstrations et découvrez l'offre de création PROOF pour restaurant : 590 € selon les conditions affichées sur le site. Aucune maquette gratuite avant commande.

Découvrir l'offre et les démos · proofxray.com/restaurants

PROOF X-RAY · Guide de création de site internet pour restaurant, édition 2027. Rédaction et conception : PROOF X-RAY, novembre 2026. Usage personnel libre ; reproduction commerciale non autorisée.