

Fourchette & Couteau

INFOS GASTRONOMIQUES VIANDE SUISSE



2-2010

VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.



Les choses sérieuses commencent maintenant: une saison des grillades qui rapporte [Page 2](#)

Philippe Echenard: 300000 clients par jour pour le chef de cuisine du groupe SV [Page 4](#)

Bocuse d'Or: qui l'a emporté avec de la viande de veau suisse [Page 11](#)

«Le guide des restos pour petits gourmands» – un guide gastronomique pour les enfants



Les restaurants de Suisse romande qui comprennent les enfants peuvent se réjouir: bientôt, un guide gastronomique spécial leur amènera de nouveaux petits clients – ainsi que leurs parents. Quand cette idée sera-t-elle adaptée à la Suisse alémanique?

Les restaurateurs qui sont eux-mêmes parents le savent: aller manger en compagnie des enfants n'est souvent un plaisir ni pour les petits, ni pour les grands. Un guide gastronomique intitulé «Le guide des restos pour petits gourmands» va paraître prochainement afin de pallier cet inconvéient. Il recensera les restaurants dans lesquels les adultes peuvent passer un bon moment avec les enfants parce que l'accueil et la cuisine sont adaptés à tous les clients.

100 établissements y sont présentés – tous situés en Suisse romande. Travaillant chez l'éditeur GeneralMedia SA, Christoph Bürgin s'exprime à propos de l'origine de ce concept: «De nombreux lecteurs nous ont demandé s'il ne pourrait pas exister un guide des restaurants dans lesquels on traite les enfants avec une attention particulière. Nous avons donc eu cette idée et avons en outre pu la concrétiser avec le soutien de sponsors.» Viande Suisse a elle aussi aidé au développement du projet. Selon M. Bürgin, une extension du projet en Suisse alémanique est envisageable.



Dans «Le guide des restos pour petits gourmands» sont présentés des restaurants comme la Märlipinte fribourgeoise du couple Walther. «L'ensemble du fonctionnement est spécifiquement axé sur les enfants», affirme Urs Walther. Le restaurant dispose de sept pièces différentes dont la plus grande est la salle des sorcières. Elle est recouverte d'une moquette au sol et donc particulièrement adaptée pour les enfants en bas âge. La Märlipinte dispose en outre d'une pièce spéciale dans laquelle les enfants sont même encadrés par une jeune baby-sitter du vendredi au dimanche. Urs Walther: «Le principe consiste en ce que les parents puissent se reposer et que les enfants les laissent tranquilles, car ils se sen-

tent entre de bonnes mains.» A cela s'ajoute également le fait que la viande suisse a sa place sur la carte. «Concernant les viandes de porc et de veau, nous pouvons même avoir recours à des produits particulièrement écologiques issus de la région», déclare Urs Walther. Pour les enfants, il existe par ailleurs la saucisse à rôtir de veau et la piccata de volaille, tandis que les parents peuvent se laisser séduire par une cuisine à la française à base de produits frais du marché.

Disponible dans les kiosques à partir du 9 juin, «Le guide des restos pour petits gourmands» présente 100 restaurants pour un prix de CHF 19.–.

www.petitsgourmands.ch



Abonnez-vous à «Fourchette & Couteau».

- J'aimerais recevoir à l'avenir mon exemplaire gratuit personnel de «Fourchette & Couteau». f a i
- Je commande les documents d'inscription pour le concours «La Cuisine des Jeunes». f a



VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

Nom: _____ Prénom: _____
Etablissement: _____ Signature: _____
Rue/n°: _____
NPA/lieu: _____
E-mail: _____ Téléphone: _____

Veuillez cocher la case correspondante. Découpez ou copiez le coupon, remplissez-le et envoyez le tout à «Fourchette & Couteau», case postale, 3000 Berne 23, ou envoyez-nous un fax au 031 370 02 02 ou un e-mail à l'adresse gastronomie@proviande.ch. Pour les corrections d'adresse, vous pouvez utiliser ce formulaire.