

Après Soleure, Berne rejoint Fourchette Verte

Le label du bien manger poursuit son expansion en Suisse alémanique.

À l'instar de la Semaine du Goût, la Fédération Fourchette Verte a elle aussi mis dix ans pour franchir la Sarine (voir page II). L'analogie ne doit rien au hasard: tous deux nés en Suisse romande, les deux mouvements défendent la même idée du «bien manger». Mais alors que la Semaine du Goût a pour vocation d'en présenter les mille et une facettes, tenants et aboutissants, Fourchette Verte s'emploie à en systématiser l'implémentation par l'attribution d'un label aux établissements respectant certains principes nutritionnels dans leur offre. L'une comme l'autre ont fait des juniors leur cœur de cible, et le label s'intéresse ainsi tout particulièrement aux restaurants de collectivité dépendant des pouvoirs publics: crèches, écoles, centres de vie infantine, structures d'accueil pour écoliers, etc. Au 30 mars 2011, les restaurants privés ne représentaient de fait qu'une fraction margi-



nale, moins de 80, des quelque 1027 établissements certifiés «Fourchette Verte». Devenue Fédération suisse en 1999, Fourchette Verte regroupe aujourd'hui la totalité des cantons romands; à sa nomination au poste de secrétaire général, en avril 2009, Stéphane Montangero avait fait de l'expansion du label en Suisse alémanique une de ses priorités. Le député au Grand conseil se dit aujourd'hui «réjoui» par l'adhésion de Soleure, en avril, suivie par celle de Berne il y a trois semaines à peine (12.08). «C'est le résultat d'un travail de longue haleine: il faut se donner le temps et les moyens d'expliquer les détails du projet aux gens, tenir compte des différences culturelles en matière d'alimentation, souligne-t-il. Par exemple, on ne peut présenter les mêmes menus-types des deux côtés de la Sarine, et il a fal-

lu adapter le matériel de présentation et d'information à disposition.» Comme les statuts du label prévoient l'implication des départements de la santé publique des cantons qui le soutiennent, c'est d'abord les représentants des pouvoirs publics que Stéphane Montangero s'est employé à convaincre; des pouvoirs publics «facilement séduits une fois qu'un essai concret a été mené», note-t-il. Mais c'est aussi les plus-values du label lui-même qui font la différence: «Fourchette Verte n'est pas seulement une grille d'aliments et de menus! Une fois l'association implantée dans un canton, elle se charge de mettre en place une structure, qui doit trouver du personnel qualifié en fonction de nos critères. Le label bénéficie ainsi de l'accompagnement constant et du soutien de diététiciennes professionnelles, ce qui est très apprécié.» Pour se généraliser en Suisse, le label a également modifié ses statuts pour

les rendre plus flexibles; ils prévoient désormais, en outre, l'octroi d'un siège du comité à l'un ou l'autre des deux cantons alémaniques, afin de favoriser leur intégration dans une structure majoritairement francophone. Après Soleure et Berne – où respectivement quatre et quatorze crèches pour tout-petits ont été labellisées –, l'Argovie pourrait à son tour rejoindre la fédération; un projet-pilote est en route dans ce canton. Bref, la fourchette couleur laitue est en passe de réussir sa conquête. «Il faudra deux ans pour faire un bilan, mais je sais que des demandes spontanées de labellisation affluent déjà à Soleure, ce qui montre le succès de la formule et l'intérêt qu'elle suscite, et économise des heures de démarchage», conclut Stéphane Montangero.

Blaise Guignard



Un festin princier pour Neuchâtel

Pour fêter le millième anniversaire de la ville, le 11 septembre, il faudra avoir un bon coup de fourchette.

Manger le même menu dans plusieurs restaurants différents? Pas de quoi impressionner les *heavy users* de McDonald's. Mais si on ajoute que le menu en question n'est pas un Big Mac-frites-Coca, mais compte dix-huit plats répartis en quatre services et fait la part belle à la cuisine du terroir neuchâtelois avec des mets alléchants tels que fricandeaux, jambon à la braise, cailles bardées ou pommes au four, et surtout sera servi au même moment, le même jour, dans huit établissements bien connus de Neuchâtel... on mesure mieux le caractère unique de l'événement culinaire concocté sous l'égide de GastroNeuchâtel dans le cadre des festivités organisées à l'occasion du millénaire de la ville.

Ce «Festin du Millénaire», donc, est programmé le 11 septembre à midi pile. Au coup d'envoi, quelque 1500 convives planteront leurs couverts dans leur entrée: bondelle fumée, gelée de pieds de veau et gibier, bouillon à la moëlle et croûtons et potage aux choux! Un seul et même menu, mais préparé et servi dans des établissements aussi différents que l'Hôtel Beaulac, la Brasserie le Cardinal, l'Hôtel Dupeyrou, la Maison du Prussien, le Palaffite ou le Helter Skelter Rock Bar; deux établissements voisins, le Concert et les Brasseurs, ont même décidé de faire table commune, et la Société de navigation LNM, avec son partenaire Cap Gourmand, embarquent festin et convives pour une croisière très gourmande.

Après avoir ainsi fait ripaille, les convives – tous de bons coups de fourchette, il faudra de l'appétit pour enchaîner les spécialités de la région comme la tourte aux poireaux, les beignets à l'entonnoir, la razure, la crème au vin, les pommes au four, la tarte aux fruits et le fromage... surtout après avoir déjà fait honneur à une bonne dizaine de plats tout aussi consistants – rejoindront la Place des Halles pour une grande photo souvenir (chocolat chaud en option), et se verront remettre un recueil des recettes du festin, accompagné d'une vèque (sorte de tresse) pour ceux qui auront un petit creux. Diète recommandée le lendemain.

«C'est un événement unique en son genre, qui nous permet de mettre en avant la profession, et les professionnels qui font du bon travail», souligne Michel Vuillemin, président de GastroNeuchâtel. C'est aussi dans ce but qu'a été lancé le Prix de l'accueil: du 1^{er} juin au 31 août, les Neuchâtelois ont été invités à voter en faveur de l'établissement public le plus accueillant; trois prix seront remis: le Prix de l'Accueil, le Prix de l'Accueil handicapés et le prix de l'établissement «le plus méritant». A la clé, des bons chez Prodega, Chicco d'Oro et Propalam, société spécialisée en analyse-conseils pour établissements publics.

Blaise Guignard

ANNONCE

IBERITICH

A PRIX PROMOTIONNEL

11 SEPTEMBRE

PASTINELLA
UN AMORE DI PASTA

Raviolo des Grisons (viande séchée des Grisons, orge et fromage) 2x2500g, surgelés

Disponible chez votre dépositaire.
Informations complémentaires disponibles sur la hotline Pastinella 062 737 28 28

Pastinella Orior Menu SA · CH-5036 Oberentfelden · Tel 062 737 28 28 · info@pastinella.ch · www.pastinella.ch