

19.05.2008 – 11:10 Uhr

Migros ouvre à Berne un restaurant d'un nouveau type

Zürich (ots) -

«Sessibon»: good food fast.

Le 19 mai 2008, la restauration Migros est entrée dans une nouvelle ère. Dans le quartier du Wankdorf, en ville de Berne, le premier restaurant «Sessibon» de Suisse a ouvert ses portes. Dans cet établissement qui propose une vaste offre de produits à manger sur place ou à l'emporter, le convive d'aujourd'hui trouve tout ce dont il rêve: un service rapide et un vaste choix de mets frais et de qualité à prix avantageux, cela dans une ambiance très «in». Un concept qui répond aussi bien aux vœux des gens pressés à l'heure de midi qu'à ceux des familles, des élèves des écoles ou des personnes âgées.

Berne, le 19 mai 2008 - Le rythme de la vie quotidienne ne cesse de s'emballer. Si plus personne ou presque ne trouve le temps de savourer véritablement un repas, tout le monde aspire néanmoins à se nourrir sainement. C'est précisément à ce besoin que le nouveau type de restaurant Migros entend répondre. «Nehmen Sie es gemütlich. Oder einfach mit.» (Mets à consommer ici tranquillement. Ou à l'emporter.), tel est le slogan du premier petit restaurant self-service de Migros à l'enseigne «Sessibon». Il est sis à la Winkelriedstrasse à Berne, où il prend la place d'un restaurant Migros traditionnel. André Hüsler, chef de la restauration de Migros Aar, résume ainsi ce nouveau concept de restauration: «Du fait des nouveaux comportements alimentaires de la population, les restaurants classiques sont soumis à une pression de plus en plus forte. Aujourd'hui, on aspire à du «good food fast», en d'autres termes manger vite et bien.

Design moderne

Que l'on soit plutôt tendance wellnes ou classique dans ses goûts, que l'on souhaite avaler un sandwich, un jus de fruits fraîchement pressé, un mets chaud, une salade ou un café avec un dessert, que l'on ait envie de manger debout dans la rue ou, au contraire, confortablement installé à une table, «Sessibon» ne décevra personne. Au contraire, on y prendra goût à tous égards, notamment grâce à l'interdiction généralisée de fumer. Quelle que sera la taille des «Sessibon», tous auront un point commun: un service rapide et une offre adaptée en fonction de la région.

S'agissant de l'aménagement intérieur des «Sessibon», les connaisseurs reconnaîtront la patte du concepteur zurichois Peter Kern capable de combiner design moderne et style intemporel. Pourquoi avoir choisi l'emplacement de la Winkelriedstrasse pour la première suisse de «Sessibon»? André Hüsler: «Tout d'abord, parce qu'à deux pas de là, une nouvelle aile de l'école secondaire sera ouverte et que, jour après jour, des centaines d'adolescents devront trouver de quoi manger aux heures de midi. A cet argument s'ajoutait le fait que la cuisine et le système de ventilation du restaurant Migros «Winkelried» n'étaient plus de première jeunesse et nécessitaient des travaux de rénovation.»

Le premier «Sessibon» de Suisse sera dirigé par Natasha Häfliger qui pourra compter sur l'aide de huit collaborateurs. L'ouverture d'autres «Sessibon» est prévue dans le courant de l'été et de l'automne 2008 à Romanshorn (TG) et à Lachen (SZ). Ces cinq prochaines années, une vingtaine d'établissements de ce type proposant de 30 à 150 places assises devraient faire leur apparition dans toute la Suisse.

Lundi 19 mai 2008

Contact:

Thomas Bornhauser, Communication + Affaires culturelles, Coopérative
Migros Aar
thomas.bornhauser@gmaare.migros.ch
Tél. 058 565 86 85
Portable 079 290 82 77

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968/100561808> abgerufen werden.