

15.05.2023 - 10:40 Uhr

## Bon pour toi, bon pour la planète: un plaisir durable dans plus de 500 restaurants de SV Group



### Bon pour toi, bon pour la planète: un plaisir durable dans plus de 500 restaurants de SV Group

Du 15 au 26 mai 2023, plus de 500 restaurants de SV Group concentreront leur offre culinaire sur des plats durables et équilibrés, selon les principes du Planetary Health Diet. Cette approche scientifique présente des solutions au service d'une alimentation saine à la fois pour les êtres humains et pour la planète. L'accent est mis sur un menu comportant de nombreux composants végétaux, mais les protéines animales ont également leur place dans l'assiette. Avec la conception de 18 plats équilibrés et respectueux de l'environnement, SV Group montre pendant deux semaines toute la diversité et la saveur possibles d'une alimentation viable pour l'être humain et la planète.

Dübendorf, le 15 mai 2023 – De nos jours, les attentes relatives à l'alimentation sont plus nombreuses qu'il y a quelques années: elle doit être équilibrée et variée, mais aussi préserver les ressources et le climat. SV Group s'engage ainsi pour une alimentation qui soit saine pour l'être humain et la planète, en suivant le principe du [Planetary Health Diet](#). Ce mode d'alimentation développé par des scientifiques internationaux a pour objectif de favoriser la bonne santé des êtres humains et de la planète. Il recommande ainsi une alimentation équilibrée avec une forte proportion de légumes, de légumineuses et de noix. Cette approche globale reflète le credo de SV Group en matière de développement durable. C'est pourquoi toutes les mesures de SV Group pour promouvoir une alimentation durable s'alignent sur le Planetary Health Diet.

Pendant deux semaines, SV souhaite présenter plus précisément cette nouvelle approche à ses hôtes, sous la devise «Bon pour toi – bon pour la planète», et les convaincre de la diversité du Planetary Health Diet. Du 15 au 26 mai 2023, au moins un menu élaboré spécialement selon l'approche du Planetary Health Diet sera proposé chaque jour dans les plus de 500 restaurants de SV Group en Suisse, en Allemagne et en Autriche.

### Plaisir durable dans l'assiette

Durant ces semaines thématiques, 18 nouveaux plats seront garants de la diversité culinaire et viendront aussi compléter à long terme les menus de SV Group. «Les possibilités de recettes suivant le Planetary Health Diet sont incroyablement diversifiées», explique Nils Osborn, Culinary Innovation Manager de SV Group, avant d'ajouter: «Lors de l'élaboration des nouvelles recettes, nous avons pu laisser libre cours à notre créativité. L'important est d'avoir une part élevée de plantes - c'est-à-dire de légumes, de légumineuses, de noix. Les plats se distinguent par leurs ingrédients variés et leurs excellentes combinaisons de saveurs.» Ainsi, les plats comme les beignets de courgette et halloumi avec sauce au yogourt et au cumin et salade de tomates asiatique, ou le saumon au citron et ragoût de légumes et pommes de terre, ou un chou-fleur barbecue avec mayonnaise à la coriandre et au citron vert accompagné de riz frit, ou les boulettes de viande de bœuf et quinoa avec une purée de patate douce au tzatziki et de la laitue braisée sont au menu des restaurants. Avec ses nouveaux plats, SV Group invite ses hôtes à se convaincre par eux-mêmes

des multiples applications culinaires de ce mode d'alimentation.

Droits d'image SV Group

### À propos de SV Group

SV Group est un groupe de restauration et de gestion hôtelière leader basé à Dübendorf, près de Zurich. Le groupe est présent dans plusieurs secteurs d'activités: des restaurants pour les entreprises et les écoles, des hôtels avec leurs propres marques ainsi que d'autres marques renommées en tant que partenaire franchisé, des restaurants publics aux concepts novateurs, un service de livraison gastronomique et un service traiteur. SV Group emploie environ 6900 personnes, dont 4800 en Suisse.

SV Group trouve son origine dans l'organisation à but non lucratif «Schweizer Verband Soldatenwohl», qui a été fondée en 1914. Else Züblin-Spiller a créé des foyers pour soldats dans tout le pays et y servait des repas équilibrés et peu coûteux. SV Fondation perpétue aujourd'hui les idéaux de la fondatrice. Cette fondation d'utilité publique est actionnaire majoritaire de SV Group et utilise ses fonds pour soutenir des projets destinés à promouvoir une alimentation saine ou le bien commun.

[www.sv-group.com](http://www.sv-group.com)

### Pour plus d'informations

Miriam Fischer, Corporate Communications SV Group  
+41 79 392 59 04  
media@sv-group.ch

### Medieninhalte



*18 nouveaux plats seront garants de la diversité culinaire durant ces semaines thématiques.*



*Courgettes au four avec sauce gribiche et mélange de céréales*



*Céleri entier cuit avec sauce à la crème de fromage, noix caramélisées et salade de sarrasin*



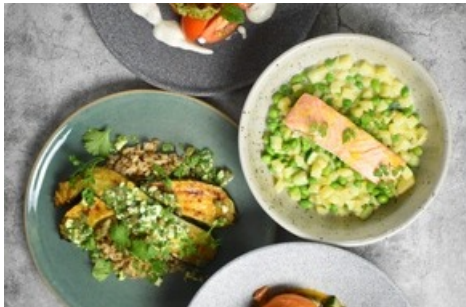
*Rôti de croûte asiatique avec riz frit et salade de concombre miso*



*Chou-fleur BBQ avec mayonnaise à la coriandre et au citron vert et riz frit*



*Beef Noodle Bowl*



*de haut en bas: Frites de courgettes Halloumi avec dip au yogourt et salade de tomates asiatique // Saumon au citron avec ragoût de légumes verts et pommes de terre // Courgettes au four avec sauce gribiche et mélange de céréales // Tomates braisées avec tomates séchées Salsa aux amandes et salade de lentilles et concombres*



*Curry jaune au tofu, ananas et riz au jasmin*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100012819/100906602> abgerufen werden.