

Communiqué de presse

11 septembre 2012

Le tartare de Mövenpick, préparé avec 100 % de viande de bœuf certifiée conforme au Cahier des charges de Bio Suisse

Les restaurants Mövenpick mettent le Bourgeon sur leurs tables

Le tartare de Mövenpick, connu pour être finement épicé et fait avec de la très bonne viande de bœuf, est depuis longtemps très apprécié par les clients. Mövenpick prépare maintenant son tartare classique avec 100% de viande de bœuf certifiée Bourgeon. Le label de Bio Suisse, l'organisation faitière des organisations suisses d'agriculture biologique, distingue des produits bio de toute première qualité.

Les sept restaurants Mövenpick de Suisse proposent à leurs clients de nombreuses recettes de steak tartare. Grâce à une nouvelle coopération entre Bio Suisse et les restaurants Mövenpick, ce mets des plus appréciés est maintenant préparé avec 100% de viande de bœuf certifiée Bourgeon. «Nous sommes très heureux de cette collaboration avec Bio Suisse», affirme Josef Neubauer, Culinary Advisor des restaurants Mövenpick en Suisse. «Cela nous permet en effet de proposer un des mets préférés de nos clients dans une qualité bio dont les conditions comptent parmi les plus exigeantes du monde.»

Bio par conviction

La viande Bourgeon provient de bêtes élevées de manière particulièrement respectueuse des animaux et qui passent beaucoup de temps à l'air libre dans la nature. Épanouissement, bonne santé et vitalité jouent un très grand rôle dans la production animale des fermes Bourgeon. Pour y arriver, pas de compromis: stabulations spacieuses, méthodes d'élevage naturelles, beaucoup de pâturage et les meilleurs fourrages bio, dont la plus grande partie vient de la ferme elle-même. «Les restaurants Mövenpick utilisent la viande de bœuf bio produite par les fermes Bourgeon pour préparer un tartare caractérisé par une note inimitablement authentique, donnée par une viande d'excellente qualité. Nous sommes d'autant plus heureux que ces avantages apparaissent en relation avec notre Bourgeon», dit Valérie Monnin, Responsable Gastronomie de Bio Suisse.

Pour tout renseignement:

Marché International
Monika Matzka
Communications Manager
Alte Poststrasse 2
CH-8310 Kempthal
Phone +41 (0)52 355 55 51
Fax +41 (0)52 355 55 09
monika.matzka@marche-int.com
www.marche-restaurants.com

Bio Suisse
Sabine Lubow
Responsable des relations publiques
Margarethenstrasse 87
CH-4053 Basel
Phone +41 (0)61 385 96 25
Fax +41 (0)61 385 96 11
sabine.lubow@bio-suisse.ch
www.bio-suisse.ch

2ème page

Amuse-bouche à titre de dégustation

Le tartare préparé avec de la viande de bœuf bio labellisée Bourgeon sera sur les tables des sept restaurants Mövenpick depuis le 17 septembre. La carte propose le tartare classique servi avec des toasts en trois degrés de force: doux, moyen et fort. Des variantes saisonnières créatives seront proposées – par exemple avec de l’ananas flambé, des tomates séchées ou des rebibes de parmesan. Pour présenter et promouvoir le nouveau tartare à la viande Bourgeon, tous les clients des restaurants Mövenpick en recevront du 17 au 30 septembre un amuse-bouche gratuit à titre de dégustation.



Grand classique très apprécié et maintenant préparé avec de la viande de bœuf de qualité bio certifiée Bourgeon: le tartare de Mövenpick.

Bio Suisse est la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Cette organisation faitière créée en 1981 représente les intérêts de ses 5'600 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et plus de 800 entreprises agroalimentaires et commerciales ont conclu avec elle un contrat de licence Bourgeon. Toutes ces entreprises sont régulièrement contrôlées par des organismes indépendants qui vérifient et certifient qu'elles respectent bien le très strict Cahier des charges de Bio Suisse. Le Bourgeon garantit des produits de haute qualité agricole, écologique, nutritive et gustative. www.bio-suisse.ch

Marché International et Mövenpick Restaurants sont des secteurs du groupe Mövenpick qui exploitent des restaurants d'autoroutes, d'aéroports et d'autres lieux très fréquentés identifiés par les enseignes Marché®, Cindy's Diner et Mövenpick Restaurants. Leur chiffre d'affaire a atteint en 2011 un total de 375,7 millions de francs suisses. Ces secteurs actifs en Suisse, en Allemagne, en Autriche, en Slovénie, en Norvège, en Hongrie, en Croatie, à Singapour, en Indonésie, en Corée du Sud, en Malaisie et au Canada emploient quelque 3'900 collaborateurs et collaboratrices.