

03.01.2023 – 09:00 Uhr

## Nous aimons les légumes: Veganuary dans plus de 500 restaurants de SV Group



### Nous aimons les légumes: Veganuary dans plus de 500 restaurants de SV Group

Cette année, janvier est placé sous le signe de l'alimentation végétale dans le monde entier. Durant le fameux «Veganuary», des centaines de milliers de personnes décident de renoncer aux aliments d'origine animale. En 2023 aussi, SV Group participe à nouveau au Veganuary avec plus de 500 restaurants en Suisse, en Allemagne et en Autriche et présente des plats végans connus et inédits tout au long du mois de janvier. L'entreprise gastronomique souhaite ainsi pousser encore plus d'hôtes vers une alimentation d'origine végétale et montrer combien cette dernière peut être variée et savoureuse.

Dübendorf, le 03.01.2023 – Plus de 20 millions de repas sont servis chaque année dans les restaurants de SV Group. En conséquence, l'orientation de l'offre est le meilleur moyen de promouvoir une alimentation durable pour une entreprise gastronomique de cette taille. Yvonne Wicki, responsable du Business Unit restauration collective du SV Group, en est convaincue: «Nous estimons qu'il est de notre devoir d'utiliser ce levier majeur pour une alimentation saine et respectueuse du climat. Le plus important à cet égard est d'avoir des plats appétissants et de proposer une sélection variée à nos hôtes.» Depuis 2013, SV Group s'efforce d'améliorer constamment son bilan environnemental tout au long de la chaîne de création de valeur. L'alimentation d'origine végétale joue un rôle central à cet égard. Chaque jour, les hôtes du SV Group constatent combien la cuisine végétale peut être savoureuse, créative et diversifiée, grâce à la vaste offre végétarienne et végane. Aujourd'hui déjà, une grande partie des restaurants SV proposent près de 50% de plats végans ou végétariens et l'offre ne cesse de s'élargir.

### Valoriser la diversité et la saveur des légumes

«Nous voulons inciter nos hôtes à tester un plat végan, afin qu'ils se convainquent eux-mêmes de son goût et de sa diversité. En proposant une cuisine moderne faite de recettes aux légumes savoureuses et créatives, nous facilitons le choix de nos hôtes en faveur de menus durables et sains et montrons ainsi qu'une alimentation végétale n'est pas synonyme de renonciation», explique Nils Osborn, Culinary Innovation Manager du SV Group. Pour le Veganuary de cette année, l'équipe du FoodLab du SV Group a une fois encore imaginé des recettes originales, notamment: un risotto à la betterave et à l'orge perlé avec crème fraîche à l'amande et des figues séchées, de la racine de persil cuite aux lentilles Beluga, pommes séchées et croustillant de céréales ou encore un hamburger oriental à la citrouille avec galette de falafel au potiron et sauce BBQ aux dattes. Les plats les plus populaires du dernier Veganuary sont bien entendu aussi de retour à la carte des restaurants SV cette année: le curry thaï rouge au tofu, les penne à la montagnarde aux oignons frits et tofu fumé ou encore le Cauliflower Masala Bowl aux lentilles Beluga, potimarron, chou-fleur tandoori et graines de grenade. Durant le mois végan, un nombre croissant d'hôtes choisissent par ailleurs ce qu'ils souhaitent manger. En effet, SV Group tient à laisser chacun et chacune libre de son choix. Et les offres véganes ne se limitent pas aux restaurants SV puisque les hôtes retrouveront aussi ces plats dans les Smartfridge et les offres Office Delivery.

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 couvre plusieurs domaines d'activité en Suisse, en Allemagne et en Autriche: 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 près de 6400 collaboratrices et collaborateurs.

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 de 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.ch](http://www.sv-group.ch)

## Contact

Miriam Fischer, Corporate Communications SV Group  
+41 79 392 59 04  
[media@sv-group.ch](mailto:media@sv-group.ch)

## Medieninhalte



*Avec le Veganuary 2023, SV Group montre combien les légumes sont diversifiés et savoureux avec de nouveaux plats végans.*



*(de gauche à droite, de haut en bas) - Tagliatelle aux 5 céréales avec sauce à la crème et aux champignons, potiron rôti et oignons frits - Fusilli au blé complet avec sauce au potiron, brocoli et amandes grillées - Fregola sarda au fromage frais à base d'amande, tomates, olives et roquette- Casarecce au pesto de betteraves et de noix, chou plume et noix grillées*



*Betteraves grillées avec chutney de canneberges, Greek White et blé pourpre*



*Racine de persil cuite aux lentilles Beluga, pommes séchées et croustillant de céréales*



*(en haut) Vegan Tokio Bowl au tofu, riz à sushi, edamame et concombre au sésame(en bas)  
Winter Field Bowl au blé pourpre, chou plume, airelles et betteraves*



*Chou pointu glacé au miso, pot-pourri de céréales avec noix grillées, et salade de pomme et de chou blanc*



*Tagliatelles aux 5 céréales avec sauce à la crème et aux champignons, potiron rôti et oignons frits*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100012819/100900696> abgerufen werden.