

— ALEXANDRE LANZ
www.tougui.fr
www.nykocity.com
www.3eyedbear.com
<http://paperm.jp>

Le fast-food peut-il être sain?

LABEL. En Suisse, 37% des adultes et 20% des enfants ont une surcharge pondérale. Promotion Santé Suisse, l'association Fourchette verte et les cantons romands lancent un label, **D-li vert**, qui dorénavant estampillera les menus équilibrés à prix modique dans les lieux de restauration rapide. Cette initiative (budget de 150 000 fr., dont un quart à la charge des cantons) vise à sensibiliser les 15 à 24 ans. Les commerçants sont donc invités à faire labelliser leurs mets via une demande sur le Net. Un diététicien validera ensuite la qualité ou proposera des améliorations. Après obtention, des contrôles seront effectués.

Le Chick'n'More de Martigny est le premier fast-food dont certains menus sont labellisés. 200 g de légumes, 120 g de viande grillée, 120 g de féculents et une boisson peu sucrée les composent pour 17 fr. 40. Olivier Daudet, membre de la direction de Novae Restauration, qui cha-



peute la cantine de l'EPFL, est intéressé par D-li vert. Mais il regrette que ce label n'induisse pas de plafonnement tarifaire. «Pour être concurrentiel face aux géants de la restauration rapide qui vise les jeunes, il faut un menu à moins de 10 fr.»

— E. C.

www.d-livert.ch



MANGE-M

Un ho

RECETTE. Cette recette parfaite fromage, j'ai très instructiv

Brennan, chef

Les Américains comptent les ingrédients par volume: la cuillère, grammes, précision des mesures par le chef dans la traduction de la recette. En France, de juteote votre cup à votre ajout de farine, ça la soirée pour

— TRISTAN CERF

VISIONNEZ LA

www.lematin.ch