

# Un hôtel et une roulante bio

À la suite de l'article principal publié dans le dernier numéro, qui comprenait un article de fond sur les deux modèles proposés par Bio Suisse pour la restauration Bourgeon et un portrait de l'auberge «Adlergarten» à Schattdorf UR, le bio actualités présente deux autres concepts: un hôtel bio dans une châtaigneraie et une «roulante» Bourgeon. Et un guide de la restauration Bourgeon se trouve sur les deux doubles-pages suivantes.

## Un hôtel Bourgeon en pleine châtaigneraie

**À** 460 mètres en-dessus du Lac Majeur, au-dessus du petit village de Vairano, lui-même situé sur la rive gauche du lac en-dessus de San Nazzaro, il y a un petit hôtel (quinze chambres doubles et quatre chambres simples). Sur fond d'Alpes majestueuses, le «Sass da Grüm» offre une vue d'une beauté à couper le souffle sur le lac, le delta de la Maggia, Locarno et Ascona.

### Toute la force de la roche

L'hôtel Sass da Grüm est situé sur un plateau qui interrompt les pentes du paysage montagneux couvert de forêts de châtaigniers du Gambarogno. La prairie qui s'ouvre devant l'hôtel est considérée par les hôteliers et de nombreux hôtes comme un *lieu de force*. «Des scientifiques de renom», selon le prospectus et le site internet de l'hôtel, «ont mesuré ici des niveaux de rayonnement extrêmement positifs». Cette énergie positive – dont l'intensité est unique dans toute l'Europe – serait due à un «effet de pyramide» (le plateau est entouré de pentes raides sur trois côtés, à une «veine d'eau souterraine qui dégage un rayonnement positif» et à un «champ tellurique global à grande longueur d'onde».

Le séjour dans un tel lieu de force se mérite: Sass da Grüm n'est accessible qu'à pied. Depuis Vairano, il faut emprunter un sentier escarpé en zigzag tracé dans les bois de châtaigniers. La montée jusqu'à la clairière de Sass da Grüm, l'expression de patois tessinois qui correspond à l'italien *sasso di grumo*, rocher grumeleux en français, dure vingt bonnes minutes. Les bagages des hôtes peuvent quant à eux faire la montée dans un petit téléphérique à marchandises.

Peter Mettler, technicien en ventilation et en chauffage de formation, a découvert cet endroit hors du commun il y a près de trente ans et l'a acheté avec le petit rustico qui s'y trouvait. Au départ il voulait simplement y venir en vacances avec sa fa-

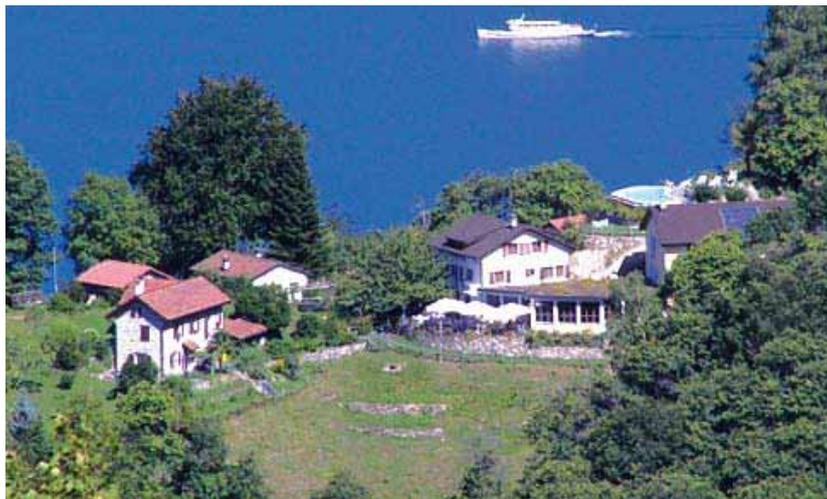


Photo: z/vg

mille, mais il a ensuite trouvé que d'autres gens méritaient de pouvoir profiter des forces positives qui sont à l'œuvre ici. Peter Mettler avait en effet constaté lui-même que Sass da Grüm pouvait non seulement détendre mais aussi, comme cela avait été le cas pour ses maux de dos, guérir.

### Quinze ans de cuisine bio

Et c'est ainsi que sortit de terre un hôtel écobioologique construit avant tout en brique et en bois d'après les propres plans de Mettler – il a lui-même beaucoup travaillé à la construction – qui a accueilli ses premiers hôtes en 1993. La cuisine fut bio dès le début, mais Mettler se souvient que l'approvisionnement a posé des problèmes souvent sérieux jusqu'en 1996-97.

Cuisine Bourgeon végétarienne soignée, toujours des fleurs et des plantes aromatiques sur les assiettes, les tables et les lits, chambres accueillantes et amabilité de toute l'équipe hôtelière font partie des marques de noblesse de l'hôtel.

Et que fait-on au Sass da Grüm quand on ne fait pas le plein de force vitale sur la prairie d'où on a cette vue magnifique? Il y a de belles possibilités de promenades et d'excursions dans les montagnes du Gambarogno – pas besoin d'aller loin: elles partent directement de Sass da Grüm.

Le programme des cours donnés à l'hôtel suit une orientation qui pourrait faire penser qu'on se trouve bien plus loin vers l'Est et même en Extrême-Orient: méditation, Taiji, Qui Gong, Âyurveda et Yoga sont ici les maîtres, même si la «mystique» des biens culturels tessinois que sont la châtaigne et le vin reste centrale. Occidentaux et antiésotéristes, pas de panique: Sass da Grüm vous offre de toute façon un séjour magnifique et réparateur, et les hôtes sont tous dûment avertis: les cours sont facultatifs!

Un service de massage et une piscine panoramique remplie de l'eau cristalline des montagnes tessinoises complètent l'offre de l'hôtel. Les programmes d'animation, d'activation et de dispersion proposés habituellement manquent cependant au Sass da Grüm... on vient ici pour se recentrer, pas pour se disperser encore davantage.

En décembre passé, Verena et Peter Mettler ont remis le Sass da Grüm à leur fille Gabriella et à son compagnon Stefan Bäschli. «Les jeunes» vont-ils rester fidèles au Bourgeon et à cette recherche du sens de la vie? La nouvelle saison, qui vient de commencer à la fin mars, nous le dira.

# Une «roulante» bio

Le soleil brille sur la zone artisanale de Bachenbülach. Un moteur ronronne dans un garage, un camion fait demi-tour, un avion monte dans le ciel au-dessus des toits. Plantée au milieu de ce décor, la caravane blanche de la cuisine mobile, la roulante comme on dit, de Franco Marceca. Équipement spartiate: quatre feux à gaz, un congélateur, un frigo, un petit évier et une armoire. À l'arrière de cette camionnette de livraisons transformée, ce cuisinier et hôtelier professionnel brasse dans une casserole une bolognaise de bon aloi.

Depuis que Franco Marceca a créé l'année passée sa Koch mobil GmbH, il fait le traiteur pour des clients privés et des sociétés. Et, le lundi à Opfikon et le mercredi à Bachenbülach, sa clientèle se fait servir par-dessus le comptoir des repas fraîchement cuisinés.

## Les penne font de la résistance

La carte des mets de Franco Marceca propose des pâtes dont le prix varie entre 8 et 14 francs. Les pâtes fraîches de qualité Bourgeon lui sont fournies par le restaurant Neuhof à Bachs, un atelier d'apprentissage de l'association d'entreprises formatrices Axis Bildung. Cette association à but non lucratif propose chaque année à 85 jeunes gens des places de formation à la portée de toutes les bourses.

«On vient de réussir à produire des *orechiette* (en forme de coquillage) en plus des *casarecce* (longues torsades)», se réjouit Franco Marceca. Les apprentis cuisiniers du Neuhof travaillent encore à la solution du problème des *penne*, et les *tortellini* sont fournis par un fabricant de pâtes Demeter de Wetzikon.

## Feuille de palme indienne pour pâtes italiennes

Deux jeunes hommes en combinaison cirée se pointent: «Est-ce que tu peux nous faire deux portions à la sauce tomate pour midi cinq?»

La sauce tomate marche toujours bien, de même que d'autres classiques comme la carbonara ou le pesto. Il y a aussi les sauces de la semaine, qui peuvent être des créations personnelles comme celle au curcuma et au sésame – le tout étant d'avoir tous les ingrédients en qualité bio.

Vu que Franco Marceca doit caser énormément de choses dans un espace extrêmement réduit et qu'il utilise beaucoup moins d'ingrédients que dans un restau-



Photos: Annett Altwater

Franco Marceca crée dans un espace minuscule ...

rant, il doit travailler avec des petits emballages. Le lard en dés pour la carbonara vient par exemple en petits sachets sous vide fournis par Pico Bio, la plateforme de distribution des paysans bio de la région zurichoise, et Marceca achète certains autres produits à la Coop.

Les boissons et les services suivent aussi la ligne bio: les pâtes sont servies

dans des bols écologiques en cPet biodégradable ou dans des feuilles de palme indiennes faciles à composter après usage.

## Pas de pâtes pour le coq

La faim arrive vers onze heures trente. Après deux hommes qui travaillent dans la filiale d'UPS toute proche, trois femmes lui commandent leur repas. «C'est bon, rapide et pas cher», dit l'une d'elles. Bio, pas bio? Ça, ça lui est égal.

Les pâtes fraîches passent deux minutes dans l'eau bouillante. Prêtes à servir. Personne ne doit attendre son repas plus de cinq minutes.

Et Marcel Kirchhof, un habitué, apparaît lui aussi. «Comme d'habitude?», demande Franco Marceca. «Oui, au piment», répond Kirchhof. «La qualité est géniale. Je mangerais volontiers plus souvent ici si j'en avais la possibilité.» Le calme revient vers treize heures.

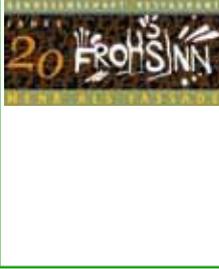
Franco Marceca a dépassé son objectif de servir chaque fois au moins vingt personnes. Il est temps de ramener la boutique à Bülach pour tout nettoyer et ranger. Et quand le coq mange-t-il, lui? Franco Marceca esquive et avoue: «Les pâtes, je les ai assez vues... j'ai mangé un morceau de tarte aux pommes». Bio, bien sûr.

Annett Altwater



... des recettes de pâtes «géniales».

	Nom, type d'entreprise et localité, classement par numéro postal	Adresse y. c. courriel et site internet	Offres complémentaires	Spécialité(s) culinaires	Proportion de produits Bourgeon et Bio (estimations des tenanciers)	Remarques
<b>Entreprises avec «Cuisine Bourgeon»: Proportions de matières premières achetées: Bio minimum 70 pour-cent, Bourgeon minimum 50 pour-cent</b>						
	LE CAFÉ-HÔTEL Café-Hôtel Neuchâtel	Rue du Château 1 2000 Neuchâtel Tél. 032 710 18 58 lecafe@aubier.ch www.aubier.ch	Petite librairie spécialisée dans les biographies	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Le matin: croissants et café fraîchement torréfié</li> <li>– À midi: salades, fougasses, fromages, pains</li> <li>– L'après-midi: gâteaux et glaces</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 80 %</li> <li>– Bio: env. 90 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 9 charmantes chambres d'hôtel</li> <li>– Au cœur de la vieille ville, zone piétonne</li> </ul>
	L'AUBIER Hôtel-Restaurant Montézillon NE	Les Murailles 5 2037 Montézillon Tél. 032 732 22 11 contact@aubier.ch www.aubier.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Séminaires</li> <li>– Congrès</li> <li>– Banquets</li> <li>– Boutique (textiles, accessoires, jeux, livres, produits alimentaires, cosmétiques)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Plats préparés avec les meilleurs ingrédients de la ferme et du marché</li> <li>– Délicieux vins et desserts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 80 %</li> <li>– Bio: env. 90 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 25 chambres, 40 lits</li> <li>– Vue splendide sur le Lac de Neuchâtel et les Alpes</li> <li>– L'Aubier comprend aussi la ferme Demeter L'Aubier de 35 ha avec sa propre fromagerie</li> </ul>
	NATUR-PARADIES Bed & Breakfast Schwarzenburg BE	Kohlersacker 3150 Schwarzenburg Tél. 031 731 03 51 info@natur-paradies.ch www.natur-paradies.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Salle de séminaires pour 24 personnes</li> <li>– Fêtes de famille jusqu'à 16 personnes</li> <li>– Magasin fermier spécialisé dans les conserves aigres-douces maison (courge, courgettes, diverses recettes)</li> </ul>	Buffet de petit déjeuner avec pain et confitures maison, lait bio de la ferme, divers müsli, yogourts, fromages etc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 80 %</li> <li>– Bio: env. 99 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 6 lits</li> <li>– À la lisière de la forêt et au milieu des champs et des prairies</li> </ul>
	STYLE HOTEL Hôtel Zermatt VS	Untere Mattenstrasse 50 3920 Zermatt Tél. 027 966 56 66 info@stylehotel.ch www.stylehotel.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Séminaires</li> <li>– Banquets</li> <li>– Centre wellness avec piscine, sauna, massages</li> <li>– Bar, salon</li> <li>– Terrasse, jardin</li> </ul>	Mise sur l'harmonie des cocktails de senteurs – avec de temps en temps des effets de surprise	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: varie fortement, certainement &gt; 50 %</li> <li>– Bio: 100 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 44 chambres, 78 lits</li> <li>– Chambres avec vue sur le Cervin</li> </ul>
	BIO-BISTRO Transform Bâle	Gundeldingerfeld Dornacherstrasse 192 4053 Bâle Tél. 061 335 99 90 bio-bistro@buespi.ch www.transform.buespi.ch	Livraison à domicile et dans les bureaux par courrier cycliste	Délicieux sandwiches, salades croquantes, menus savoureux et propositions à la carte	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 60 %</li> <li>– Bio: env. 99 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Du lundi au vendredi de 08h00 à 16h00</li> <li>– Transform est une entreprise du Bürgerspital de Bâle qui offre des places de travail adaptées aux personnes souffrant d'un handicap</li> </ul>
	BIO-RESTAURANT Mesures d'intégration professionnelles de la coopérative VEBO	Staadackerstrasse 15 4702 Oensingen Tél. 062 388 22 44 th.liechti@vebo.ch www.beruffliche-massnahmen.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Banquets jusqu'à 250 personnes</li> <li>– Séminaires, congrès</li> <li>– Salle de formation pour 30 personnes</li> <li>– Repas intermédiaires sur demande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cuisine méditerranéenne axée sur l'alimentation saine</li> <li>– Menu du jour avec et sans viande plus «Hit de la semaine»</li> <li>– Business-Lunch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 90 %</li> <li>– Bio: env. 99 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Restaurant pour les résidents avec ou sans handicap (ouvert au public)</li> <li>– VEBO: Œuvre solitaire d'intégration des handicapés. Offre plus de 1000 places de travail protégées</li> </ul>

	Nom, type d'entreprise et localité, classement par numéro postal	Adresse y. c. courriel et site internet	Offres complémentaires	Spécialité(s) culinaires	Proportion de produits Bourgeon et Bio (estimations des tenanciers)	Remarques
<b>Entreprises avec «Cuisine Bourgeon»: Proportions de matières premières achetées: Bio minimum 70 pour-cent, Bourgeon minimum 50 pour-cent</b>						
	AAREHOF Hôtel-Restaurant Wildegg AG	Bahnhofstrasse 5 5103 Wildegg Tél. 062 893 23 23 empfang@aarehof.ch www.aarehof.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Banquets, séminaires</li> <li>- Piscine couverte</li> <li>- Bar avec quatre pistes de bowling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La cuisine utilise exclusivement des produits frais de saison venant de fermes bio de la région</li> <li>- Interprétation moderne de la cuisine traditionnelle suisse allant des plats consistants au service de luxe sur plats</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bourgeon: env. 60 %</li> <li>- Bio: env. 99 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 60 chambres confortables et tranquilles</li> <li>- Paysage de prairies «devant la porte» qui invite à la promenade</li> </ul>
	ADLERGARTEN Restaurant Auberge Schattdorf UR	Adlergartenstrasse 6467 Schattdorf Tél. 041 870 10 62 info@adlergarten.ch www.adlergarten.ch	Traiteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizzas, spécialités italiennes et suisses</li> <li>- Cuisine pleine de fantaisie, produits frais du marché</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bourgeon: env. 75 %</li> <li>- Bio: env. 99 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Situé sur la route du Gotthard (Sortir de l'autoroute à Schattdorf; CFF: Gare de Flüelen, puis bus jusqu'à Schattdorf)</li> <li>- 4 chambres simples</li> </ul>
	SASS DA GRÜM Hôtel San Nazzaro/ Vairano TI	6575 San Nazzaro/ Vairano Tél. 091 785 21 71 info@sassdagruem.ch www.sassdagruem.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Panorama</li> <li>- «Lieu de force»</li> <li>- Programme de cours</li> <li>- Service de massages</li> <li>- Piscine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisine végétarienne soignée</li> <li>- Spécialités pleines de fraîcheur et de nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bourgeon: env. 95 %</li> <li>- Bio: env. 99 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 chambres doubles, 4 chambres simples</li> <li>- Situé dans une forêt de châtaigniers, accessible seulement à pied</li> <li>- Saison: de fin mars à fin octobre</li> </ul>
	NEUHOF Bistrot culturel Bachs ZH	Sternenstrasse 30 8164 Bachs Tél. 044 858 11 80 neuhof@rundumkultur.ch www.neuhof.rundumkultur.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Séminaires, congrès</li> <li>- Banquets</li> <li>- Très belle et vaste terrasse sous pergola</li> <li>- Programme culturel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits régionaux</li> <li>- Pain de sa propre boulangerie</li> <li>- Spécialités maison selon recettes de Suisses et des pays d'origine des collaborateurs et apprentis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bourgeon: env. 90 %</li> <li>- Bio: env. 99 %</li> </ul>	Fait partie de l'initiative «Rundumkultur», cf. <a href="http://www.rundumkultur.ch">www.rundumkultur.ch</a>
	KOCH MOBIL Traiteur Opfikon ZH, Bachenbülach ZH et ailleurs	Schaffhauserstrasse 111 8180 Bülach Tél. 079 234 61 66 info@kochmobil.ch www.kochmobil.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisine roulante</li> <li>- Service traiteur à domicile (fêtes etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâtes et sauces classiques et exotiques</li> <li>- Spécialités malaisiennes, indiennes, italienne et suisses</li> <li>- Salades et desserts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bourgeon: env. 90 %</li> <li>- Bio: env. 99 %</li> </ul>	Fait partie de l'initiative «Rundumkultur», cf. <a href="http://www.rundumkultur.ch">www.rundumkultur.ch</a>
	FROHSINN Restaurant Weinfelden TG	Wilerstrasse 12 8570 Weinfelden Tél. 071 622 30 40 box@frohsinnweinfelden.ch www.frohsinnweinfelden.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Séminaires, fêtes, réunions d'associations: jusqu'à 30 places assises-</li> <li>- Programme culturel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisine créative avec ou sans viande</li> <li>- Mets classiques et créations</li> <li>- Coin de jeu et carte spéciale pour les enfants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bourgeon: env. 60 %</li> <li>- Bio: env. 95 %</li> </ul>	Entreprise autogérée, coopérative

	Nom, type d'entreprise et localité, classement par numéro postal	Adresse y. c. courriel et site internet	Offres complémentaires	Spécialité(s) culinaires	Proportion de produits Bourgeon et Bio (estimations des tenanciers)	Remarques
<b>Entreprises avec «Cuisine Bourgeon»: Proportions de matières premières achetées: Bio minimum 70 pour-cent, Bourgeon minimum 50 pour-cent</b>						
	LÖWEN Restaurant Sommeri TG	Hauptstrasse 23 8580 Sommeri Tél. 071 411 30 40 info@loewensommeri.ch www.loewensommeri.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Programme culturel avec concerts, lectures, théâtre, etc. (Kulturverein Löwenarena)</li> <li>– Banquets jusqu'à 70 personnes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cuisine assez simple mais soignée, écologique, sans boîtes ni produits semi-finis</li> <li>– Au moins la moitié des mets sont végétariens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 70 %</li> <li>– Bio: env. 90 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Entreprise autogérée, coopérative</li> <li>– Fermé le lundi et le mardi</li> </ul>
	CANTINA SOUSOL Cantine Wetzikon ZH	Binzackerstrasse 37 8620 Wetzikon Tél. 043 495 24 37 sousol@rundumkultur.ch www.traube-ottikon.ch → cantina sousol	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Toute l'offre est disponible à l'emporter</li> <li>– Traiteur</li> <li>– Salles à louer avec ou sans cuisinier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tous les mets sont préparés sur place avec des produits frais</li> <li>– Menus du jour et de la semaine avec et sans viande</li> <li>– Buffet de salades fraîches du jour</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 70 %</li> <li>– Bio: env. 99 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Oasis dans la zone industrielle de Wetzikon/Kempton</li> <li>– Ouvert du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00</li> <li>– Fait partie de l'initiative «Rundumkultur», cf. www.rundumkultur.ch</li> </ul>
	TRAUBE Restaurant Ottikon ZH	Bönlerstrasse 21 8626 Ottikon Tél. 044 935 17 80 kontakt@traube-ottoko.ch www.traube-ottikon.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Banquets</li> <li>– Séminaires</li> <li>– Traiteur</li> <li>– Salles pour 35 ou 14 personnes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tous les mets sont préparés sur place avec des produits frais</li> <li>– Carte avec plats sans gluten, végétaliens et végétariens déclarés comme tels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 70 %</li> <li>– Bio: env. 99 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Membre de l'Association suisse pour le végétarisme (ASV)</li> <li>– Suit aussi les principes de l'Association Slow-Food</li> <li>– Fait partie de l'initiative «Rundumkultur», cf. www.rundumkultur.ch</li> </ul>
	JÄGERHOF Hôtel-Restaurant St.-Gall	Brühbleichstrasse 11 9000 St.-Gall Tél. 071 245 50 22 info@jaegerhof.ch www.jaegerhof.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Traiteur</li> <li>– Événements culinaro-culturels</li> </ul>	17 points Gault & Millau («Vreni Giger enchante par la créativité et la fraîcheur», Gault & Millau 2008)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 60 %</li> <li>– Bio: env. 70 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 chambres</li> <li>– À proximité immédiate: le théâtre municipal, l'Olma, des musées, la vieille ville, un couvent et sa bibliothèque</li> </ul>
	LINDENBÜHL Maison de vacances et de formation Trogen AR	Lindenbühl 9043 Trogen Tél. 071 344 13 31 lindenbuehltrogen@bluewin.ch www.lindenbuehltrogen.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Séminaires, congrès</li> <li>– Buffets de fête jusqu'à 80 personnes</li> <li>– Programme de cours</li> </ul>	Cuisine plaisante à base de produits frais avec ou sans viande, sur demande aussi alimentation dissociée ou végétalienne	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 70 %</li> <li>– Bio: env. 95 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Propriétaire: la coopérative «Ferien- und Bildungshaus Lindenbühl»</li> <li>– Pour groupes jusqu'à 24 personnes</li> </ul>
	SCHLOSS WARTEGG Hôtel Rorschacherberg SG	Von Blarer-Weg 9404 Rorschacherberg Tél. 071 858 62 62 schloss@wartegg.ch www.wartegg.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Événements culturels</li> <li>– Programme de concerts</li> <li>– Salle de musique</li> <li>– Banquets</li> <li>– Salle de fête pour 60 personnes</li> <li>– Séminaires, congrès</li> <li>– Jardin du château</li> </ul>	Cuisine de pointe naturelle avec «produits frais du jardin et de saison» comme image de marque	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 80 %</li> <li>– Bio: env. 90 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 24 chambres doubles et simples, 44 lits</li> <li>– Monument historique (450 ans), atmosphère de clarté</li> <li>– Vue étendue sur le parc et le Lac de Constance</li> </ul>

	Nom, type d'entreprise et localité, classement par numéro postal	Adresse y. c. courriel et site internet	Offres complémentaires	Spécialité(s) culinaires	Proportion de produits Bourgeon et Bio (estimations des tenanciers)	Remarques
<b>Entreprises avec « Cuisine Bourgeon »: Proportions de matières premières achetées: Bio minimum 70 pour-cent, Bourgeon minimum 50 pour-cent</b>						
	SUNNEHUS Centre de cure et de formation Wildhaus SG	Moos 9658 Wildhaus Tél. 071 998 55 55 sunnehus@access.ch www.sunnehus.org	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vaste offre de cures et de santé</li> <li>– Événements culturels, cours</li> <li>– Séminaires</li> <li>– Banquets</li> <li>– Petit observatoire</li> <li>– Atelier d'artisanat</li> <li>– Jardin d'hiver</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ingrédients frais préparés avec soin</li> <li>– Propre boulangerie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 70 %</li> <li>– Bio: env. 95 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Centre œcuménique de cure et de formation</li> <li>– Pour cours de 10 à 30 personnes</li> <li>– Alt. 1123 m, sur le côté exposé au soleil du Haut-Toggenbourg</li> </ul>
<b>Entreprises avec « Cuisine avec produits Bourgeon »: Les plats ou ingrédients Bourgeon sont déclarés comme tels sur la carte des mets</b>						
	MILORD Café-Restaurant et Pension La Neuveville BE	Grand-Rue 15 2520 La Neuveville Tél. 032 751 14 22 milord@bluewin.ch	Boulevard-café près de la Tour Rouge	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Produits régionaux et frais</li> <li>– Poissons du Lac de Biemme</li> <li>– Crêperie</li> <li>– Desserts maison et glaces</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 50 %</li> <li>– Bio: env. 65 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pension complète</li> <li>– 7 places; chambres doubles et individuelles</li> <li>– Situé au centre de la petite ville</li> </ul>
	BLAUSEE Hôtel-Restaurant Blausee-Mitholz BE	3717 Blausee-Mitholz Tél. 033 672 33 33 info@blausee.ch www.blausee.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Séminaires</li> <li>– Banquets</li> <li>– Parc naturel</li> </ul>	Truites de son propre élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bio: env. 50 %, la plus grande partie étant du Bourgeon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 17 chambres, 30 lits</li> <li>– au milieu du parc naturel du Blausee</li> </ul>
	BASELTOR Hôtel-Restaurant Soleure	Hauptgasse 79 4500 Soleure Tél. 032 622 34 22 post@baseltor.ch www.baseltor.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Traiteur</li> <li>– Bar de bon goût</li> <li>– Restaurant avec terrasse, petit jardin cosy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 13 point Gault &amp; Millau</li> <li>– Recette suisses et méditerranéennes, mais aussi indienne et extrême-orientales</li> <li>– Cuisine «en vitrine»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 40 %</li> <li>– Bio: env. 40 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 9 chambres, 16 lits</li> <li>– Situé au centre de la vieille ville de Soleure</li> <li>– Maison du 17ème siècle</li> </ul>
	FiBL Restaurant Frick AG	Ackerstrasse 5070 Frick Tél. 062 865 72 72 andre.belloli@fibl.org www.fibl.org	Séminaires, congrès, cours	Cuisine de saison à base de produits frais, avec et sans viande	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 70 %</li> <li>– Bio: env. 85 %</li> </ul>	
	HELVETIA Restaurant Lucerne	Waldstätterstrasse 9 6003 Lucerne Tél. 041 210 44 50 restaurant@helvetialuzern.ch www.helvetialuzern.ch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bar-Café</li> <li>– Très beau jardin-restaurant sous les châtaigniers</li> </ul>	Cuisine traditionnelle à base de produits «frais du marché»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bourgeon: env. 45 %</li> <li>– Bio: env. 45 %</li> </ul>	Situé au centre de la nouvelle ville de Lucerne
	Coop Restaurants Dans toute la Suisse	Actuellement 141 Bistrotts, Restaurants et Restaurants du personnel Coop		Viande de veau exclusivement Bourgeon	Achats Bourgeon: 8,8 mio fr. (env. 10 %)	