



L'initiative « ON S'Y MET » se passe aussi dans des restaurants lyonnais !

9 Restaurants ont déjà rejoint
le mouvement pour contribuer à
améliorer l'alimentation des Lyonnais
Et ce n'est que le début...

L'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) et les Toques Blanches Lyonnaises s'engagent en collaboration avec Metro pour proposer des recettes simples à partir de produits de saison locaux sur leur carte mais aussi sur le site « On S'y Met ».

“ Les Toques Blanches Lyonnaises ont souhaité s'associer à l'initiative « On S'y Met » en collaboration avec l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) pour partager notre expertise culinaire en valorisant - grâce à des produits locaux et de saison - une alimentation simple, variée, gourmande et gouteuse à la fois. ”

Chef Dominic Moreau, les Toques Blanches Lyonnaises



1 Une faim d'apprendre
Lyon 69009

2 Le Choo Choo
Lyon 69006

3 Le Président
Lyon 69006

4 Le Grand Réfectoire
Lyon 69002

5 La Meunière
Lyon 69001

6 Daniel et Denise
Lyon 69003

7 La Rotonde
La Tour de Salvagny 69890

8 Soleil & Jardin
Solaize 69360

9 Le Commerce
Lyon 69007



Comment ça se passe ?

Mécanique

Du 1^{er} octobre 2019 et jusqu'au 31 juillet 2020, les chefs engagés proposeront dans leur restaurant un ou deux plats « On S'y Met » cuisinés à partir d'ingrédients privilégiant la saison et le local, achetés chez le grossiste Metro. Les plats proposés seront validés par le comité de validation afin de promouvoir des recettes favorables sur le plan nutritionnel (en priorité Nutriscore A ou B).

Ces recettes seront intégrées à la carte des restaurants avec un logo « On S'y Met » et seront renouvelées tous les deux mois.



PLUS ON AGIT, MIEUX ON SE PORTE
RÉCETTE DES CHEFS DOMINIC MOREAU ET CHRISTIAN LAVAUET
Octobre/Novembre

Potimarron et œuf à la neige au bleu

PERSONNES 4 X
PRIN €

TEMPS DE PRÉPARATION 20 MINUTES
FACILITÉ

INGRÉDIENTS

- 300 g de potimarron
- 1 litre de bouillon volaille
- 4 blancs d'œufs
- 50 g de fromage bleu d'Auvergne
- 10 beau cerneau de noix ou croustille
- Sel, poivre

1) Éplucher et découper le potimarron
2) Faire cuire à la vapeur ou à l'eau
3) Faire bouillir le bouillon de volaille et y incorporer le potimarron. Mixer afin d'obtenir une texture lisse
4) Pour réaliser les blancs en neige, monter les blancs au batteur 4/5 minutes
5) Faire à sphères de blanc à neige et y mélanger du fromage bleu. Cuire la sphère 30 secondes au micro-onde.
6) Dresser en versant le potimarron au fond de l'assiette, ajouter les blancs d'œufs puis dessus et parsemer de noix

Retrouvez On S'y Met à Lyon en Magasin et chez les Restaurateurs

Et pour cuisiner à la maison ?

Rien de plus facile ! Une recette simple et rapide sera mise à disposition sur le site « On S'y Met » pour cuisiner sain à domicile.

Venez rejoindre le mouvement avec nos restaurateurs !

Plus on agit, mieux on se porte ! Alors on s'y met ?!

Le CGF est un réseau international qui réunit paritairement des entreprises de distribution & de fabrication de biens de consommation courante. Ses membres s'engagent à favoriser partout dans le monde l'adoption de pratiques et de normes qui encouragent des changements positifs en répondant aux attentes des consommateurs. Le CGF est la seule organisation qui réunit à l'échelle mondiale des distributeurs et des fabricants de biens de grande consommation. Il rassemble les PDGs et les cadres dirigeants de plus de 400 entreprises de distribution, fabrication, prestations de service et d'autres parties prenantes issues de plus de 70 pays différents. Le CGF reflète remarquablement la diversité du secteur des biens de grande consommation tant géographiquement, que par la diversité des catégories de produits représentés, ou encore par la variété de ses différents membres. Le CGF est dirigé par un conseil d'administration qui réunit plus de 50 PDG.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : www.theconsumergoodsforum.com

Pour plus d'information, veuillez contacter :

Pauline Harper
Director, Health & Wellness
The Consumer Goods Forum
hw@theconsumergoodsforum.com

Joelle Mbuya Leclerc
Communications Officer
The Consumer Goods Forum
j.mbuya.leclerc@theconsumergoodsforum.com