

La cuisine végétale mise à l'honneur dans le nouveau guide culinaire Newrest

Newrest lance son 1^{er} guide culinaire dédié à la cuisine végétale, réalisé par l'équipe de chefs et de diététiciens Newrest Restauration. Traduit en plusieurs langues et distribué aux équipes ainsi qu'aux clients du groupe, La Cuisine Végétale comporte une soixantaine de recettes adaptées aux personnes qui, préoccupées par leur santé, l'environnement et le bien-être animal, tendent à se diriger vers des régimes particuliers (végétarisme, végétalisme, véganisme, flexitarisme) désormais pris en compte dans la restauration concédée. Engagé en faveur d'une alimentation saine et responsable, Newrest inscrit ce guide culinaire dans la lignée de sa démarche responsable : le groupe s'est en effet engagé en 2017 à s'approvisionner en œufs de poules issus d'élevages alternatifs à la cage d'ici à 2025, et a initié un partenariat avec Transgourmet France et la ferme des Pommereaux, dans le Loir-et-Cher, afin d'approvisionner une trentaine de centres d'Ile-de-France en produits issus de l'agriculture raisonnée. « *La Cuisine*

Végétale illustre notre combat en faveur d'une agriculture biologique et responsable », explique André Rodionoff, vice-président de Newrest Restauration. « *Aujourd'hui, c'est avec une exigence allant au-delà des critères requis que Newrest travaille aux côtés des diététiciens et cuisiniers. Ensemble, nous nous engageons avec authenticité et intégrité pour le bien-être et la santé de nos clients* ».



LIVRE

Le meilleur des recettes des chefs de cantines



Le réseau national des cantines bio Un Plus Bio a collecté des recettes et coordonné un nouvel ouvrage baptisé *Je veux manger comme à la cantine BIO !*. Faisant notamment suite à la validation du Sénat d'atteindre au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective publique d'ici 2020, cet ouvrage réunit les meilleures recettes des cantines déjà passées au bio qui, malgré les contraintes que cela implique, arrivent à maîtriser l'équilibre du temps de préparation, budget serré et qualité nutritionnelle. Classées par saison, ces recettes sont adaptées aux repas familiaux et disposent de pictogrammes malins, comme celui indiquant une « recette express » (préparation et cuisson en moins de 30 minutes) ou encore un « plat complet ». Boulettes de verdure aux épices, Dos de merlu façon crumble, Crème dessert aux fraises, Moussaka, Falafels simplissimes, Waterzooi de poisson ou encore Gâteau Coco sont à retrouver au sein de ce livre paru aux Éditions Terre Vivante (collection Facile & bio, 12 euros).