



Une offre culinaire diversifiée sur la place de fête

Afin d'offrir aux nombreux visiteurs de la «Fédérale» 2013 un événement du point de vue culinaire également, la composition de l'offre de restauration s'est orientée vers une grande diversité. Que ce soit consistant ou léger, traditionnel ou moderne, sucré ou salé: dans les nombreux stands de restauration, dans les tentes des associations et de fête ou au bar du taureau, tout palais exigeant peut satisfaire ses envies.

Tout près de la ruelle des lutteurs et tout autour de l'arène jusqu'au terrain de camping, plus de 45 stands de restauration différents seront en place pour servir les visiteurs affamés. L'offre va de la solide saucisse paysanne à rôtir à la raclette épicée en passant par les crêpes sucrées, les traditionnelles cornettes à la viande hachée, la pizza, les sandwichs à l'escalope panée, les brochettes des lutteurs et les brochettes flambeau, le filet de sandre, le risotto, les croûtes au fromage gratiné, les rösti au lard, les jambons, les croûtes au fromage, les tartes au fromage, des spécialités des Grisons et de l'Appenzell et bien plus encore. De la barbe à papa, du pain des Alpes, des amandes grillées, du caramel, du pain d'épice, des macarons à la noix de coco, des pains aux poires (*Birnbrot*, *Birnweggen*) et des gâteaux secs (*Kilbikuchen*) attendent les gourmands.

A côté de cela, les tentes des associations, la tente du roi et le bar du taureau proposent de nombreuses spécialités savoureuses dans une atmosphère traditionnelle et conviviale. Dans les tentes des associations, les Vignerons-Lutteurs Vaudois, le Mittelländischer Schwingerverband (association de lutte du Mittelland), l'Emmentaler Schwingerverband (association de lutte de l'Emmental), le Seeländischer Schwingerverband (association de lutte du Seeland), les SCL Tigers ainsi que Micarna régaleront leurs invités. Et bien sûr, dans les sept grandes tentes, toute personne souhaitant se restaurer et se désaltérer pourra satisfaire ses désirs. En fonction de ses préférences personnelles, il ou elle appréciera par exemple «Lushütte», «Hüpfenboden», «Gohl» ou «Lämpematt».

Lushütte	Hôte: Egger's Catering / Red Grizzly Saloon Spécialités: émincés de bœuf Stroganoff avec spaetzli et légumes, brochette Grizzly et baked potatoes et bien plus encore.
Hüpfenboden	Hôte: PIRATES Spécialités: variations de poulets, jambon chaud, salade de pommes de terre, baked potatoes, salades et bien plus encore.
Gitzchnübeli	Hôte: mille portails Spécialités: émincés emmentalois, entrecôte de bœuf, filets de truite suisses, pâtes de pommes de terre et bien plus encore.
Fritzenfluh	Hôte: GALFRI Catering & Events Spécialités: steak des lutteurs, émincés de porc, plat de macaroni, pommes de terre et oignons à l'alpêtre accompagné d'une compote de pommes, et bien plus encore.

- Chalberweid** Hôte: G.U.S. / Twenty Four Seven Catering
Spécialités: escalope de porc panée aux pommes frites, jambon à l'os, saucisse Bärezipfu et bien plus encore.
- Gohl** Hôte: Beaulieu / Linde / Spahni
Spécialités: rôti de bœuf mariné au vin rouge (*Suure mocke*) aux spaetzli, rôti de porc et purée de pommes de terre, salade de cervelas et bien plus encore.
- Lämpematt** Hôte: Pop Art
Spécialités: rôti d'échine de porc et salade de pommes de terre, cornettes des lutteurs à la viande hachée, saucisse Schübli et bien plus encore.

[Pour de plus amples informations](#)

FELS 2013, Berthoud, dans l'Emmental

Hannes Imboden, responsable de la fête

031 381 27 20

Berthoud, le 2 août 2013