



Documentation pour les médias **Date d'autorisation de publication: samedi 1^{er} septembre 2012, 10 h 00**

Gastro Emmental lance la «Schwingerteller»

Les restaurateurs de l'Emmental se réjouissent des intervenants et des invités qui se rendront à la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres 2013, Berthoud, dans l'Emmental. Pour marquer leur attachement «aux lutteurs et à la population alpine», Gastro Emmental a lancé la «Schwingerteller» (assiette des lutteurs), un plat consistant créé pour la fête de la «Fédérale» 2013.

Les salles à manger conviviales, les produits régionaux et les coutumes ont un pays natal – l'Emmental. C'est ainsi que les restaurateurs de l'Emmental se réjouissent de la venue des intervenants et des invités de la «Fédérale» 2013. D'une part, la joie est grande, car l'*Eidgenössische Schwingerstube* (salle fédérale des lutteurs) se trouve également dans l'Emmental, plus précisément dans le plus vieux *Bären* de Suisse, l'hôtel Bären à Trubschachen.

D'autre part, pour marquer son attachement «aux lutteurs suisses et à la population suisse alpine», Gastro Emmental, l'union de la restauration et de l'hôtellerie de l'Emmental, a créé un plat spécial pour la «Fédérale», la «Schwingerteller».

Il s'agit de délicieux filets d'un bienheureux cochon suisse, rehaussés d'une sauce au goût intense aux champignons à la crème, le tout recouvert bien sûr – comment pourrait-il en être autrement? – d'emmental délicatement fondu au four. En accompagnement sont servis des «Dürsrüti-Härdöpfu» – des pommes de terre râpées crues préparées comme un gratin de pommes de terre.

Les lutteurs et les visiteurs auraient ainsi suffisamment de glucides et de protéides mais les vitamines manquent encore cependant. C'est pourquoi, quelques légumes du potager (*Pflanzblätz-Gmües*) seront également servis avec la viande et les pommes de terre.

Ainsi, Gastro Emmental présente une «Schwingerteller» réussie qui représente l'Emmental, comporte des produits régionaux et qui, espérons-le, réjouira les invités et les intervenants.

La «Schwingerteller» est proposée à partir de la fête des mères 2013, donc du 12 mai 2013 au 1^{er} septembre 2013. L'objectif est que parmi les 250 établissements membres environ de Gastro Emmental – de Trubschachen à Berthoud et de Dürrenroth à Münsingen –, le plus grand nombre possible propose l'assiette des lutteurs créée pour la «Fédérale» 2013. A compter du 1^{er} mai 2013, la liste des établissements pourra être consultée sur le site www.gastrobern.ch (rubrique Section régionale Emmental). Les divers restaurants calculent individuellement le prix de la «Schwingerteller».

Pour de plus amples informations:

Konrad Gerster, secrétaire Gastro Emmental, 079 672 83 27

Berthoud, le 1^{er} septembre 2012