

### **120 chefs suisses s'engagent à cuisiner gracieusement avec des enfants pour promouvoir une alimentation équilibrée**

Vevey, le 28 novembre 2016 – **De nombreuses études le démontrent: les enfants qui aident leurs parents à cuisiner consomment plus de légumes et ont plus de plaisir à manger équilibré. Dès aujourd'hui, 120 chefs suisses, dont une vingtaine de chefs étoilés, ouvrent les portes de leur restaurant aux enfants intéressés. Ils s'engagent bénévolement dans le cadre de l'initiative *Unis pour la Santé des Enfants*, lancée par Nestlé. Cette initiative est également soutenue par la *Société Suisse de Nutrition SSN*, l'*Académie Suisse Bocuse d'Or* ainsi que l'*Alimentarium*, le musée de l'alimentation et de la nutrition à Vevey.**

De nombreux enfants n'oublieront pas le samedi 26 novembre 2016 de sitôt: sous la houlette de cuisiniers renommés et secondés par leurs parents, ils ont préparé de succulents plats dans les cuisines de l'*Alimentarium* de Vevey. Au menu de ce cours d'une petite heure, les astuces des professionnels pour une alimentation saine et savoureuse. Parmi eux, de grands noms tels que Stéphane Décotterd du restaurant *Le Pont de Brent* à Brent, Dario Ranza de la *Villa Principe Leopoldo* à Lugano, Filipe Fonseca Pinheiro de l'*Hotel de Ville* à Crissier, Didier Sidot du restaurant *Au Goût du Jour* à Lausanne, Philippe Lignon, Chef de Cuisine de l'*Alimentarium* à Vevey ou encore Emmanuel Lorieux de *Nestlé Professional*.

Plus d'une centaine d'autres chefs offriront gracieusement un moment inoubliable aux enfants passionnés par la cuisine en organisant une fois par an un cours de cuisine dans leur établissement. Cette idée a été lancée par *Unis pour la Santé des Enfants*, une initiative à travers laquelle Nestlé s'engage partout dans le monde avec des partenaires pour encourager une alimentation équilibrée chez les plus jeunes. En Suisse, l'initiative est soutenue par la Société Suisse de Nutrition SSN, l'*Alimentarium* ainsi que l'*Académie Suisse Bocuse d'Or* (à laquelle appartiennent tous les grands chefs qui ont participé au concours du *Bocuse d'Or* depuis 1987, comme président, candidat ou membre du jury).

### **Bouger plus et manger équilibré tout en prenant du plaisir**

De nombreuses études démontrent que les enfants, les adolescents et les jeunes adultes mangent plus sainement et plus équilibré quand ils ont l'occasion de cuisiner ensemble en famille une à deux fois par semaine.

"*United for Healthier Kids* nous correspond parfaitement", déclare Christophe Cornu, Directeur général de Nestlé Suisse. "Nous nous engageons en faveur des familles et promovons une alimentation saine ainsi qu'un mode de vie actif auprès des enfants". Nestlé Suisse est ainsi le principal partenaire de fit4future, un programme de lutte contre le manque d'activité, le surpoids et le stress chez les enfants, contribuant à améliorer leur hygiène de vie. fit4future incite ainsi 150'000 enfants chaque année à bouger plus et leur apprend à manger équilibré, le tout de façon ludique, en milieu scolaire.

### **Plateforme [www.nestlefamily.ch](http://www.nestlefamily.ch) en version adultes et enfants**

Nestlé soutient également les familles suisses grâce au site [www.nestlefamily.ch](http://www.nestlefamily.ch), en mettant à leur disposition des conseils et des services pour une alimentation saine et équilibrée. Comment prendre les bonnes décisions en ce qui concerne l'alimentation de sa famille ? Comment faire pour s'y tenir au quotidien ? Comment encourager mes enfants à cuisiner ? Et quelles activités physiques pouvons-nous faire en famille (sport ou jeu) ? Toutes les réponses à ces questions se trouvent sur [www.nestlefamily.ch](http://www.nestlefamily.ch). Une version innovante adaptée aux enfants y est même disponible. Tous les contenus sont très facilement accessibles en version enfants ou parents.

### **Envie de vivre une expérience culinaire inoubliable ?**

L'initiative *Unis pour la Santé des Enfants* a comme but de soutenir les parents à motiver leurs enfants à adopter une alimentation équilibrée de manière ludique. Comment ? En les faisant cuisiner avec leurs parents !

Plus de 120 chefs en Suisse Romande et au Tessin se sont engagés à accueillir des enfants une fois par an dans leur établissement pour un cours de cuisine gratuit.

Et tout bientôt toute la Suisse sera de la partie.

Les enfants âgés de 6 à 12 ans qui souhaitent participer à cette expérience inoubliable avec un chef de leur région peuvent demander à leur parents de les inscrire sur le site [www.unitedforhealthierkids.ch](http://www.unitedforhealthierkids.ch).

Crédits photos: APG Image/Maxime Gaudard

---

#### **Pour tout contact :**

Nina Krutchen | Nestlé Suisse S.A. | Case postale 352 | 1800 Vevey | 021 924 55 95 | [presse@ch.nestle.com](mailto:presse@ch.nestle.com)