

Schulverlag plus SA

Editions scolaires

www.schulverlag.ch

info@schulverlag.ch

Berne (Siège principal)

Belpstrasse 48

Case postale 366

CH-3000 Berne 14

Tél. +41 58 268 14 14

Buchs AG

Amsleracherweg 8

CH-5033 Buchs AG

Tél. +41 58 268 14 14



Communiqué de presse | Berne, le 11 mai 2021

Des jeunes réinventent un classique parmi les livres de cuisine : Saveurs vertes propose des recettes sans viande

Depuis plus de trente ans, la Suisse apprend à cuisiner avec le Croqu'menus. Aujourd'hui, le Schulverlag plus remet le couvert avec Saveurs vertes. L'idée est venue d'une enseignante et de sa classe. Le résultat est un livre de cuisine passionnant, avec plus de 200 recettes invitant à un voyage culinaire à travers la cuisine végétarienne et végane.

Saveurs vertes, le complément sans viande du célèbre Croqu'menus, paraît le 18 mai 2021. C'est le premier moyen d'enseignement de langue française pour l'école primaire qui offre au personnel enseignant un soutien intégral pour la préparation de mets végétariens et véganes. Autre particularité : ce livre de cuisine multiculturel a été réalisé par des élèves, avec l'aide de leur maîtresse et du restaurant végétarien Hiltl. Un concept alléchant – l'édition en langue allemande « Greentopf » est parue en 2019 et a rapidement été épuisée.

Des mets qui tissent des liens

Falafels, knödels aux pruneaux ou bunny chow – ces mets relient les jeunes gens dont les portraits ornent le Saveurs vertes avec leurs familles et leurs cultures culinaires. Mais aussi avec leurs camarades de classe. Car les jeunes de la classe Timeout cuisinent et mangent ensemble à midi. C'est ce qui a inspiré la maîtresse de classe Franziska Stöckli à réaliser un livre de cuisine des jeunes pour les jeunes. « C'est en voyant avec quel plaisir les élèves de ma classe préparaient des recettes traditionnelles et partageaient leurs expériences autour de ces mets de leur pays d'origine que m'est venue l'idée de ce livre », relève Franziska Stöckli.

Une réponse à diverses habitudes alimentaires

Franziska Stöckli estime faire partie des quelque 20 pour cent de la population qui ne mangent de la viande qu'occasionnellement. « C'est principalement pour des raisons budgétaires qu'un grand nombre des repas pris à notre école sont végétariens », précise l'initiatrice du projet. Leur diversité est en revanche d'autant plus grande. Saveurs vertes veut refléter ce plaisir culinaire. Et aider les enseignants confrontés, dans leur enseignement, à différentes habitudes alimentaires et à des incompatibilités. La publication du Schulverlag plus contient des bases solides pour une alimentation durable, des indications claires concernant les allergènes ainsi que des informations relatives aux aliments de la cuisine végétarienne et végane. Le Croqu'menus bien établi dans les écoles reste l'ouvrage de référence pour la préparation des repas.

Sur les tables à partir du 18 mai

Saveurs vertes compte 416 pages et comprend plus de 200 recettes de Suisse et du monde entier. Ces recettes conçues pour les jeunes conviennent bien entendu aussi pour des adultes souhaitant découvrir une cuisine sans viande. Des histoires d'élèves sur les mets et leur préparation ainsi que des informations relatives aux bases nutritionnelles complètent les recettes. Saveurs vertes paraît dans le Schulverlag plus et est en vente à partir du 18 mai pour CHF 49.00.

www.saveurs-vertes.ch

Documents à télécharger

Des illustrations, des portraits de jeunes ainsi que des exemples de recettes peuvent être téléchargés de notre [portail de presse](#).

Contact pour tout complément d'information :

Bettina Biedermann

Cheffe de projet

bettina.biedermann@schulverlag.ch

+41 58 268 15 58

A propos de l'école Timeout

L'école Timeout offre aux jeunes l'opportunité d'un nouveau départ. Plusieurs enseignants font classe à un maximum de huit élèves de l'enseignement secondaire et veillent à ce que les moments de réussite scolaires et personnels soient de nouveau au centre des préoccupations dans le cadre d'une école de jour. En prenant de la distance par rapport à la vie quotidienne habituelle de l'école, il est possible de libérer des énergies et des ressources afin d'enclencher une évolution positive.

www.greentopfprojects.ch

A propos du Schulverlag plus

Le Schulverlag plus développe des moyens d'enseignement numériques et imprimés sur la base des connaissances scientifiques actuelles dans les domaines de la didactique, de la pédagogie et de la psychologie (de l'apprentissage), afin d'apporter un soutien optimal aux enseignants pour l'enseignement et d'améliorer l'apprentissage de la part des élèves.

Le Croqu'menus publié il y a plus de trente ans fait partie des livres de cuisine les plus populaires de Suisse. Ce moyen d'enseignement pour la préparation des repas utilisé à l'école primaire a été vendu à plus de 2 millions d'exemplaires et accompagne de nombreuses personnes, bien au-delà de leur période scolaire.

www.schulverlag.ch

A propos de l'Académie Hiltl

Fondé en 1898, le Hiltl est, selon le « Guinness World Records » la plus ancienne entreprise végétarienne du monde. Ses huit restaurants à Zurich sont gérés aujourd'hui par la quatrième génération de la famille des fondateurs. L'Académie Hiltl, un centre de compétences pour des « plaisirs sains », se trouve dans les combles de la maison Hiltl, à proximité de la célèbre Bahnhofstrasse. A travers son engagement dans les Saveurs vertes, l'Académie Hiltl veut apporter une contribution à une alimentation respectueuse et savoureuse pour les jeunes. L'Académie Hiltl a signé la charte de l'Association faïtière des enseignantes et des enseignants suisses et met les recettes à disposition du Schulverlag plus dans le cadre d'un accord de licence.

www.hiltl.ch/akademie