

Une nouvelle ère pour les fast food?

Le géant de la cuisine Jamie Oliver se lance un nouveau défi.

Les chaînes de restauration rapide ont du soucis à se faire. Le célèbre cuisinier Jamie Oliver a annoncé récemment qu'il comptait se lancer dans le développement d'une nouvelle chaîne de fast food, *Fast Good*, qui serait, selon lui : « saine et de qualité ».

Une idée de longue date

Cela fait déjà quelque années que Jamie Oliver c'était rendu compte que les fast-food hyper caloriques, extrêmement riche en graisse et en sucre empoisonnent notre alimentation depuis trop longtemps. Il a récemment pris la décision de réagir physiquement à ce qu'il considère comme «un véritable fléau». L'envie de réaliser cet ambitieux projet ne date pas d'hier. Jamie Oliver a en effet, imaginé ce concept en 2003, mais le temps énorme que lui prenait ses passages à la télévision et son travail de chef de cuisine ne le lui permettait pas de s'impliquer pleinement.

Le farouche anglais, déjà propriétaire de plusieurs restaurants, a en effet démarré la construction de ces premières enseignes *Fast Good* dans plusieurs pays à travers le monde, tel que la France, l'Allemagne, et les Etats-unis. Au total, sept restaurants verront le jour d'ici 2014, et d'autres devront probablement suivre. La nourriture qui y sera servie reprendra le concept de take-away et de service rapide. A la différence près que, contrairement à un fast-food classique, la qualité des ingrédients et de plats y sera nettement supérieur. «C'est un point essentiel au concept de la chaîne», précise Jamie Oliver, «nous proposerons aux futurs clients des choix variés et équilibrés. Le tout sera disponible à un prix abordable».

Une incitation à la nourriture saine

Aujourd'hui, beaucoup de gens souffrent d'obésité. Selon une étude, plus de 30% de la population des Etats-Unis est en surpoids. Un phénomène inquiétant et qui ne cesse de prendre de l'ampleur. De plus, ces mauvaises habitudes alimentaires peuvent générer des maladies chez les certaines personnes. Pour agir contre cette tendance, le cuisinier Jamie Oliver nous encourage à manger plus sainement. Il veut « responsabiliser les gens envers eux-même et leurs santé. Ce ne sera pas facile, car la mentalité des gens à l'égard des fast food est profondément ancrer dans leurs habitudes. » Le cuisinier nous garantit que ses produits pourront concurrencer les géants du marché, tel que McDonald's et Burger King.



Jamie Oliver cuisinant dans son appartement londonien. (Keystone)

Pour l'heure, ces chaînes ne sont d'ailleurs pas encore très inquiétées par cette nouvelle enseigne. Le patron de McDonald's Suisse a déclaré « je ne pense pas que Mr. Olivier puisse tenir ses conditions et ses promesses sur le long terme. De plus, nous proposons déjà, et à très bon prix, des repas équilibrés et qui plaisent au public...»

Reste à attendre l'ouverture des premiers locaux pour que les clients testent ces plats et se forment leurs opinion. La composition des menus restent, pour le moment, un mystère. Tiziano Prestini / Alice Lehmann

FASTGOOD
eat differently

Le logo de la nouvelle compagnie Fast-Good.

Neue Ära für Fast Food Ketten?

Der Chefkoch Jamie Oliver stellt sich einer neuen, grossen Herausforderung.

Die Fast Food Filialen werden sich in Zukunft Sorgen machen müssen. Jamie Oliver verkündete vor kurzem, dass er eine neue Kette namens „Fast Good“ lancieren möchte. Laut ihm wird diese „gesund und qualitativ gut“ sein.

Eine Idee für die Ewigkeit

Es sind schon einige Jahre vergangen, seit er festgestellt hat, dass die Fast Food Ketten viel zu reichhaltig sind an Kalorien und der Zuckergehalt viel zu hoch ist. Er entschied sich vor kurzem, eine eigene gesunde Kette zu schaffen, um dagegen zu wirken. Schon seit längerer Zeit verspürt er eine grosse Lust, dieses ehrgeizige Projekt zu vollziehen. Jamie Oliver studierte das Konzept im Jahr 2003. Bis dieses Jahr hatte er jedoch noch keine Zeit diesen Plan umzusetzen, da er sehr beschäftigt war mit seinen Restaurants und seiner eigenen Kochsendung.

Der mutige Engländer eröffnete bereits mehrere Lokale in London, welche aber nicht auf gesunde Ernährung konzentriert sind. Er plant die neue Geschäftsidee namens Fast Good in verschiedenen Ländern zu eröffnen, wie beispielsweise in Frankreich, Deutschland und in den vereinigten Staaten. Bis 2014 werden gemäss seinem Plan 7 Filialen eröffnet sein. Falls er Erfolg haben sollte, möchte er weitere eröffnen. Die Menüs können als Take away bestellt werden und werden schnell serviert, so wie in den anderen Schnellbistros. Im Vergleich zu den Konkurrenten wird das Essen qualitativ besser sein und tausendmal gesünder. „Dies wird der wichtigste Punkt meines Konzeptes sein“, sagt Jamie Oliver selbst. Wir schlagen den zukünftigen Kunden vor, sich ausgewogen zu ernähren. Die Mahlzeiten werden preiswert angeboten.“

Jamie Olivier animiert uns, gesünder zu essen

Heutzutage leiden sehr viele Menschen an Übergewicht. Laut einer Studie wiegt mehr als 30% der Bevölkerung in den Vereinigten Staaten zu viel. Die Zahl steigt jährlich. Diese Tatsache ist sehr beunruhigend, da Übergewicht in vielen Fällen zahlreiche Krankheiten mit sich bringt. Um dieser Tendenz entgegenzuwirken möchte der weltbekanntere Koch, Jamie Oliver, uns dazu bringen, mehr auf unsere Ernährung zu achten.



Jamie Oliver am kochen in seiner Londoner Wohnung. (Keystone)

Er möchte bewirken, dass junge, sowie ältere Menschen sich pflichtbewusster ernähren. Um dieses Ziel zu erreichen will er eine Art Fast Food Kette eröffnen, die nur gesundes und fettarmes Essen serviert. Auf die Speisekarte kommen nur Mahlzeiten mit viel Grünem, Gemüse, fettarmes Fleisch oder fettarmer Fisch. Laut einem Ernährungsberater wird es jedoch keine leichte Aufgabe sein, diese umzusetzen. Wenn er anderen Fast Food Ketten wie MC Donalds oder Burger King ernsthaft konkurrieren möchte, müsse die Auswahl der Gerichte gross sein. Die Preise sollten sich nicht stark von den Preisen der Konkurrenten abheben. Schliesslich ist der Grund für den Erfolg der üblichen Fast Food Ketten der niedrige Preis und das schnelle Essen im Vergleich zu den normalen Restaurants.

Alice Lehmann / Tiziano Prestini

FASTGOOD
eat differently

Das Logo der neuen Fast Food Kette