

Profiter du plaisir d'aller au fast food tout en mangeant sainement. C'est ce que propose le célèbre cuisinier François Jeannet. Son nouveau restaurant s'est ouvert ce matin à Fribourg. Notre journaliste Mélanie Moser était aux portes ouvertes.

Un vaste choix de soupes, de légumes cuits à la vapeur, de salades de fruits de saison et de sorbets. Remplacer les sodas sucrés par des jus de fruits exotiques. Tel est le concept de François Jeannet, cuisinier de renommée internationale qui a fait ce constat: « *Die Menschen haben keine Zeit mehr für gesundes Essen. Sie bevorzugen es, schnelles, ungesundes Fast Food Essen zu sich zu nehmen. So sparen sie Zeit* ». Qu' en pensent les clients?

De nombreuses personnes s'accordent en effet à dire que nous connaissons actuellement un plus grand stress au travail qui nous prive de temps pour manger : « *Dies kann ich nur bestätigen* », nous a confié Anne Dupont, une cliente enthousiasmée par ce nouveau restaurant. « *Als Ärztin ist es mir leider nicht möglich, mehr als 30 Minuten für das Mittagessen zu investieren. Diese Zeit ist äusserst knapp. Ich kann es mir nicht leisten, nach Hause zu gehen oder ein anständiges Restaurant mit langen Wartezeiten zu besuchen* ».

Pourtant l'idée d'un fast food « sain » ne fait pas l'unanimité. Certains clients regrettent de ne pas retrouver le goût du fast food traditionnel. « *Für mich weisen die Pommes Frites nicht die gleiche Qualität auf. Das Fettige ist das Beste daran und jetzt fehlt dies natürlich* ». Des propos que soutiennent également les grandes chaînes de fast food comme Mac Donald`s. Celles-ci pensent aussi que les clients ont l'habitude de venir au fast food pour manger cette nourriture qui fait la célébrité du restaurant. « *Wir haben keine Angst vor dieser neuen Konkurrenz. Sie können nicht mit unseren Produkten mithalten* », nous a dit le directeur de Mac Donald Fribourg. Un avis que ne partage pas François Jeannet: « *Bei Mac Donald`s besteht oft die Gefahr, den Hunger selbst nach der Mahlzeit nicht stillen zu können. In meinem Restaurant bleibt kein Hungergefühl bestehen. Meine Gäste verlassen mich vollkommen satt* ».

Néanmoins, beaucoup de personnes ne sont pas prêtes à payer un hamburger au prix d'un repas gastronomique, même si ce hamburger est fait avec des aliments sains. « *Die Gäste können zu Hause ihren eigenen, gesünderen Hamburger zubereiten, wenn für sie die Qualität nicht stimmt* », a ajouté le directeur de Mac Donald Fribourg. « *Jedoch möchte niemand für einen einfachen Hamburger mehr Geld ausgeben. Ein höherer Preis ist überhaupt nicht angemessen* ». Cette idée n'a pas empêché de nombreux curieux à venir aux portes ouvertes.

Ils ont également pu découvrir une ambiance plus chic qu'au Mac Donald. L'intérieur du fast food de François Jeannet est composé de couleurs chaudes, avec de jolis bouquets de fleurs. Les quelques tables disposées sur deux étages contribuent à créer un espace agréable et plein de charme. *« Bei mir ist der Kunde der König. Mein Ziel ist es, auf die Wünsche und Verbesserungsvorschläge der Besucher einzugehen. Mein Restaurant soll eine warme, heimelige Atmosphäre ausstrahlen »*, nous a expliqué François Jeannet.

Un aspect qui a aussi séduit Anne Dupont, qui nous a confié : *« Für mich ist es wichtig, ein schnelles und gesundes Mittagessen geniessen zu können und eine angenehme Atmosphäre zu spüren. Ich kann dieses Restaurant nur weiter empfehlen, da es eine grosse Auswahl bietet und fast alle Wünsche der Kunden erfüllt werden »*.

Une cuisine saine pour le corps et l'esprit semble donc être la nouvelle tendance du moment.