

www.illustré.ch

# Illustré

## Produits frais, magasin et restaurants bios



### GUIDE DU BIO

**140**  
**ADRESSES**  
8 pages de  
conseils

# Les saveurs au naturel

Le chef Kaspar  
Bühler officie au  
restaurant réputé  
de L'Aubier, à  
Montezillon (NE).

# Les restos

Manger bio au restaurant en Suisse romande reste une mission quasi impossible. Mais les choses bougent. De petites arcades proposent de plus en plus de saveurs et des **PLATS TRÈS NATURE**.



**CHEF NATURE** Kaspar Bühler, du restaurant de L'Aubier (NE).

## Bios labellisés

### L'AUBIER

Labels Goûtmieux et Bourgeon Biosuisse. L'Aubier fête son 30<sup>e</sup> anniversaire. L'enclave anthroposophe militante des débuts s'est muée en une véritable entreprise dédiée aux bienfaits des nourritures biodynamiques.

#### ► Montézinon (NE)

032 732 22 11,  
[www.aubier.ch](http://www.aubier.ch)

### CAFÉ-HÔTEL L'AUBIER

Labels Goûtmieux, Bourgeon Biosuisse et Demeter. Après le rat des champs, le rat des villes, une version urbaine et nettement plus branchée de l'institution mère sur une des plus belles places de Neuchâtel. Au menu, du biodynamique et du biologique même pour les carnivores.

#### ► Neuchâtel

032 710 18 58,  
[www.aubier.ch](http://www.aubier.ch)

### HÔTEL BALANCE

Label Goûtmieux. Encore une institution, mais perchée celle-ci sur les hauteurs valaisannes. Le premier hôtel cinq bouquetins de Suisse (label de l'hôtellerie écologique suisse) propose une cuisine végétarienne macrobiotique utilisant des produits biologiques de qualité.

#### ► Granges-sur-Salvan (VS)

027 761 15 22,  
[www.vegetarischer-hotel.ch](http://www.vegetarischer-hotel.ch)

### HÔTEL-PENSION BEAU-SITE

Un havre de paix et d'harmonie sur les hauteurs de Martigny et un patron aux fourneaux, Urs Vuilleumier, qui sait comme nul autre faire rimer végétarisme avec délices.

#### ► Chemin-Dessus (VS)

027 722 81 64,  
[www.chemin.ch](http://www.chemin.ch)  
Ecolabel européen

### LE MILORD

Le troisième et dernier restaurant Bourgeon Biosuisse de Suisse romande se situe sur ses marges, comme pour nous rappeler que les

Alémaniques sont beaucoup mieux lotis que nous dans ce domaine...

#### ► La Neuveville (BE)

032 751 14 22

## Bios non labellisés

### LE CASTEL

Rattaché à l'Ecole Steiner de Lausanne et au mouvement anthroposophique, le Castel propose depuis des années une cuisine santé utilisant au maximum les produits issus de la ferme biodynamique de Bois-Genoud.

#### ► Bois-Genoud (VD)

021 648 07 07,  
[www.boisgenoud.ch](http://www.boisgenoud.ch)

### AUX DEUX PORTES

Un restaurant et traiteur bio et végétalien couplé à un magasin diététique (plus des ateliers de cuisine et une galerie d'art!).

#### ► Genève

022 734 11 22,  
[www.auxdeuxportes.ch](http://www.auxdeuxportes.ch)

### LES RECYCLABLES

Une librairie-café proposant une petite restauration toute la journée à base de produits régionaux et de saison en majorité biologiques et issus du commerce équitable.

#### ► Genève

022 328 23 73,  
[www.recyclables.ch](http://www.recyclables.ch) (ouvert du lundi au samedi de 7 h 30 à 20 h 30)

### MAMA SEUZ'

Un espace de détente et de culture pour un massage, une tisane, une boisson fraîche et de quoi combler un petit creux avec du bio.

#### ► Genève

022 320 33 34,  
[www.mamaseuz.net](http://www.mamaseuz.net)

### AUBERGE DU PRÉVOUX

C'est avant tout un excellent restaurant qui

ne se réclame d'aucune chapelle, fût-elle bio. Mais on peut faire confiance à Frédéric Marchand, qui fit les beaux jours de l'Aubier il y a une dizaine d'années, en ce qui concerne la qualité et la traçabilité des produits qu'il utilise dans sa cuisine.

#### ► Le Prévoux (NE)

032 931 23 13

### OZIMI

Take away naturel proposant des sandwiches, des soupes, des salades et des menus du jour à l'emporter. Quelques tables permettent de consommer sur place et un service traiteur est destiné aux entreprises. Légumes et fruits locaux, viandes, céréales, œufs, sauces à salade et pains sont garantis bios.

#### ► Lausanne (VD)

021 311 02 20,  
[www.ozimi.ch](http://www.ozimi.ch) (ouvert du lundi au vendredi de 9 h 30 à 19 h ainsi que le samedi de 8 h 30 à 18 h)

### AUBERGE DE TRÉLEX

Figurant parmi les 200 meilleures tables de Suisse romande, l'Auberge de Trélex apprête les produits d'une ferme biologique attestante, La Fontaine Pataua, qui pratique la vente directe.

#### ► Trélex (VD)

022 369 23 55,  
[www.aubergedetrelex.ch](http://www.aubergedetrelex.ch)

### LE CHALET DES ENFANTS

Une auberge au milieu des bois et une carte qui privilégie les producteurs locaux et les vins biodynamiques.

#### ► Le Mont-sur-Lausanne (VD)

021 784 44 80,  
[www.chaletdesenfants.ch](http://www.chaletdesenfants.ch)

### YOGI BOOSTER

Une enclave bien-être classieuse dans le Lausanne Palace qui propose tisanes, jus frais, salades et plats végétariens.

#### ► Lausanne (VD)

Lausanne Palace & Spa, Lausanne, 021 331 31 31,  
[www.lausanne-palace.com](http://www.lausanne-palace.com) (ouvert 7/7)

### SAVEUR BIO

Attenant à l'épicerie Couleurbio, le premier

tea-room bio du canton de Fribourg.

#### ► Romont (FR)

026 652 22 11,  
[www.couleurbio.ch](http://www.couleurbio.ch)

### LA CABANE DE MOIRY

La seule cabane 100% bio de Suisse romande, à partir du 26 juin et durant tout l'été.

#### ► Grimentz (VS)

Lidia et Yvan Duc, 027 475 45 34,  
[www.cabane-de-moiry.ch](http://www.cabane-de-moiry.ch)

## Traiteurs

### LO'13'TO

Un service traiteur alternatif qui propose une cuisine du monde à base de produits du terroir bios.

#### ► Genève

022 733 71 20,  
[www.lo13to.org](http://www.lo13to.org)

### PASSE-MOI LE SEL

Une échoppe au cœur de la ville: un plat du jour, des sandwiches minute, des salades et des soupes maison composés de produits essentiellement issus de culture biologique ou biodynamique. Quelques tables pour consommer sur place, service traiteur et livraison dans les bureaux à midi.

#### ► Lausanne

021 311 26 24, [www.passe-moi-le-sel.ch](http://www.passe-moi-le-sel.ch) (ouvert de 9 à 15 h, le samedi de 10 à 15 h)

### SAVEURS CRUES

Pour des fêtes, cocktails et repas à base de préparations crues, saines et savoureuses.

#### ► Romanel

France Droz, 079 455 13 52,  
[www.saveurs-crues.ch](http://www.saveurs-crues.ch)

### LES VOISINES CUISINIER

Traiteur, table d'hôtes, brunch... ces deux voisines de Lausanne concoctent pour les privés et les entreprises des délices à base de produits végétariens 100% bio. Elles sont en plus spécialisées dans les menus sans gluten et sans produits lactés. Pour tester, rendez-vous les lundis soir au café de Grancy ([www.cafedegrancy.ch](http://www.cafedegrancy.ch)) où Ana propose un menu bio végétarien.

► Lausanne Ana Bertoni et Julie Poget, tél. 078 613 51 14 et 079 297 52 20.