Visit Sweden News Room

Suède - Le Pays à Croquer !

Cuisinez vous-même un menu de Chef étoilé en pleine nature suédoise ! Pour valoriser les aliments sains et naturels disponibles dans la nature, la Suède, avec l'aide de quatre Chefs suédois étoilés, lance *Le Pays à Croquer (The Edible Country)*, un restaurant gastronomique de plusieurs milliers de kilomètres carré où l'on cuisine soi-même le menu des chefs. Le restaurant, dont le menu est créé à partir d'ingrédients que l'on peut trouver dans la nature suédoise, est gratuit et disponible à la réservation sur Bookatable.com.



Le Pays à Croquer dans le Småland - Crédit: August Dellert

Contrairement aux idées reçues, une alimentation saine et facile à préparer est très accessible ***Le Pays à Croquer*** propose un menu gastronomique à neuf plats, à base de produits frais trouvés dans la forêt et les eaux suédoises. Les visiteurs préparent et cuisinent eux-mêmes ces plats en pleine nature. Les Chefs Suédois étoilés Titti Qvarnström, Niklas Ekstedt, Jacob Holmström et Anton Bjuhr ont composé le menu à partir de produits exclusivement récoltés sur place.

Sept tables en bois faites main ont été placées à travers le pays: en Scanie et dans le Småland (sud de la Suède), dans l'Ouest du pays, dans l'archipel de Stockholm et le Värmland (centre), et en Laponie et dans le Jämtland (nord). Chacune est équipée de kits et ustensiles de cuisine prêts à l'emploi. Le menu est accompagné d'instructions sur où trouver les ingrédients et comment les cuisiner de manière adéquate, en mode Do-It-Yourself. Les tables sont réservables de mai à septembre sur Bookatable.com. Si c'est complet, vous pouvez toujours cuisiner vos plats dans tout autre lieu magique qu'offre la nature suédoise, véritable garde-manger naturel. C'est là le propre du ***Pays à Croquer*** !

« 96% de la surface de la Suède est inhabitée et facilement accessible à tous. Notre nature regorge d'ingrédients comestibles et nous voulons inviter les visiteurs étrangers à en profiter, tout en décompressant dans la nature à la manière des Suédois. En s'inspirant du menu de nos chefs étoilés, cette nouvelle expérience culinaire Do-It-Yourself innovante permet aux visiteurs d'explorer et de transformer la nature en une cuisine gastronomique », déclare Jennie Skogsborn Missuna, Responsable Expérience Client chez Visit Sweden.

Les aliments hautement transformés sont devenus l'alimentation quotidienne pour les populations du monde entier, avec des alternatives saines souvent perçues comme compliquées et inaccessibles. Avec ***Le Pays à Croquer***, on voit qu'une alimentation saine et naturelle peut être tout aussi savoureuse et facile à préparer, à partir des ingrédients disponibles dans la nature.

"En ce qui me concerne, la nature suédoise a toujours été ma principale source d'inspiration culinaire. Les heures que j'ai passées en forêt m'ont fait prendre conscience que cuisiner dehors, avec des ingrédients à ma disposition immédiate, est l'essence-même de la cuisine suédoise. ***Le Pays à Croquer*** symbolise la facilité, l'accessibilité et l'absence de complexité de la cuisine telle qu'elle peut être et telle qu'elle devrait être." explique le Chef Niklas Ekstedt.

Les plats au menu varient en fonction de la saison, ce qui permet de trouver les ingrédients dans la nature presque toute

l'année. Parmi les plats figurent le bouillon de la forêt avec sa perche pochée et son beurre aux herbes grillées, ainsi que l'omble chevalier aux girolles et à l'oseille. Voilà ce que vous pouvez trouver, et bien plus encore, dans ***Le Pays à Croquer***, qui est maintenant ouvert aux réservations.

« Chez Bookatable, nous aidons la clientèle à trouver de bons restaurants pour créer des expériences culinaires mémorables. Nous sommes donc ravis de participer à cette idée innovante. Découvrir un nouveau restaurant est toujours passionnant, mais se lancer à la recherche de nourriture dans la belle nature suédoise et ensuite cuisiner un plat créé par un chef étoilé est une occasion à ne pas manquer ! », déclare Michel Cassius, PDG de Bookatable by Michelin.

Vous serez présent au Bocuse d'Or ? *Le Pays à Croquer* y sera également !

Nous invitons les medias présents au Bocuse d'Or à Lyon, du 28 au 30 janvier prochains, à obtenir un avant-goût du *Pays à Croquer*. Pour prendre part à l'expérience, merci de contacter Frida Wallén, Visit Sweden : frida.wallen@visitsweden.com. (Dans la limite des places disponibles)

Plus d'informations sur le restaurant: visitsweden.fr/paysacroquer

Réservez une table sur: visitsweden.com/ediblecountry ou bookatable.co.uk/theediblecountry

Photos libres de droits ici.

Contacts presse : Jennie Skogsborn Missuna, Responsable Expérience Client, Visit Sweden, jennie.skogsborn.missuna@visitsweden.com

Elin Dahlstedt, Prime, Elin.Dahlstedt@primegroup.com, +46 722 23 23 65

Le nouveau règlement sur la protection des données (GDPR) est applicable à partir du 25 mai 2018. Il contient des règles sur la façon dont les données à caractère personnel peuvent être traitées. En raison de ces règles, nous avons adapté notre politique de données personnelles à https://visitsweden.com/personal-data-policy/ . Nous vous demandons, si nécessaire, de transmettre cette information aux représentants de votre organisation qui pourraient être soumis à notre traitement de données personnelles.
Pour des questions ou des objections à notre traitement des données personnelles, s'il vous plaît contactez-nous au GDPR@visitsweden.com.

Si vous ne souhaitez plus recevoir d'informations de notre part, envoyez un mail à elisabeth.nebout@visitsweden.com et rendez-vous sur http://news.cision.com/_editorial/optout.

https://press.visitsweden.com/2019-01-17-Suede-Le-Pays-a-Croquer