



L'accréditation famille passe par une foule de petits services pour faciliter l'expérience au resto. — PHOTO LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

Se distinguer, un défi constant

Dans le dur monde de la restauration, se distinguer est un défi constant. C'est ce que cherche à faire la propriétaire du Spag&tini de Québec Caroline Bergeron, en tentant de prévoir ce qui fera la force de son restaurant à long terme. C'est dans cet esprit qu'elle a créé sa propre accréditation famille au printemps dernier. L'idée est d'envoyer un message fort pour dire que tout est fait pour permettre aux parents de passer du temps de qualité avec leurs petits, quels que soient les imprévus qui peuvent survenir. Trop souvent, regrette celle qui est aussi maman, les parents «ont peur de déranger». Oubliez pourtant les espaces de jeux réservés. Le décor est celui d'un restaurant nappé

blanche, et c'est autour de la table que papa, maman et leur marmaille vont passer du temps de qualité ensemble. L'accréditation famille passe par une foule de petits services allant du stationnement pour poussettes au chauffe-biberon sur la table, en passant par les couches, les sièges adaptés, les petites marches devant les lavabos, les diachylons et bien sûr les jeux et les crayons. Les menus sont adaptés et le sac au trésor promis pour la fin du repas aide bien des gamins à manger sagement, assure la propriétaire, en ajoutant que le personnel est formé pour traiter avec la clientèle familiale et comprendre ses besoins. **CLAUDETTE SAMSON**

Les restaurateurs tardent à prendre le virage santé

«Enfin, il y en a qui ont compris», dit Jean-Claude Dufour, doyen de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval, à propos de l'initiative du Spag&tini d'offrir un menu spécialement conçu pour les athlètes, qu'ils soient professionnels ou en herbe.

S'intéressant particulièrement aux pratiques de marketing et de mise en marché dans le milieu agroalimentaire, M. Dufour ne peut que constater que le monde de la restauration tarde sérieusement à prendre le virage de la santé.

«Ce restaurant a compris que le lien entre l'activité physique et la qualité de vie débordent de la patinoire. Ça fait longtemps que les restaurants auraient dû comprendre qu'il n'y a pas que l'origine ethnique qui peut leur permettre de se différencier, mais qu'on peut aller beaucoup plus loin.»

À son avis, le créneau de la «gastronomie et de la science» est l'un de ceux qui offrent les plus belles perspectives.

Actuellement, dit-il, la gastronomie est uniquement au service du goût. À quand une émission *Les chefs!* qui imposerait aussi des critères santé — moins de sel, de sucre, de gras... — tout en conservant le goût? Voilà qui enverrait un formidable message aux futurs professionnels, dit-il.

Le doyen souligne que 35 % des dépenses alimentaires vont au secteur HRI — hôtellerie, restauration et institution; il devrait être plus ouvert à suivre les grandes tendances en matière d'alimentation, croit-il.

OUVERTURE TIMIDE

Si quelques restaurants ouvrent la porte à une amélioration de leur menu sur le plan de la santé, le mouvement est encore bien timide et strictement limité à de grandes chaînes. Les restos uniques, eux, semblent avoir fermé la porte à double tour.

Anick Van Campenhout est directrice générale de Programme Melior, un organisme qui accompagne depuis 2011 des entreprises alimentaires souhaitant améliorer

leur offre sur le plan de la santé, qu'il s'agisse de transformateurs, de cafétérias, de restaurants ou de supermarchés avec leurs produits prêts à emporter. À ce jour, Pacini et Commensal&cie sont les seuls groupes de restauration qui ont entrepris d'abaisser le taux de sel dans leurs assiettes avec l'aide de Melior. La chaîne Benny&Co a elle aussi manifesté son intérêt. «Les restaurants uniques ne sont pas du tout dans ça, ça ne les intéresse pas», témoigne la dg.

Ces restaurateurs disent avoir bâti leur clientèle avec une carte misant sur le goût et le plaisir. Et, de toute évidence, plaisir et santé semblent entièrement dissociés dans leur esprit, souligne-t-elle.

Mis à part quelques restaurants végétariens (surtout concentrés à Montréal), ils sont rares ceux qui font le pari d'attirer les mangeurs avec une offre qui tient compte de cette dimension. À son avis, les restaurants reliés à des chaînes sont plus sensibilisés à faire des changements parce qu'ils attirent davantage de gens d'affaires. Ceux qui se retrouvent volontairement ou malgré eux au restaurant trois ou quatre fois par semaine finissent par réaliser l'importance de mieux manger. Ou alors, c'est leur médecin qui le leur rappelle lorsqu'ils atteignent la quarantaine! **CLAUDETTE SAMSON**

Quelques restaurants ouvrent la porte à une amélioration de leur menu, mais le mouvement est encore bien timide

3325018



Matthieu Dugal

Flâneur du Web

LA RÉFÉRENCE PAPIER | INTERNET

leSoleil

3320277



418.694.1616
5, rue Saint-Louis, Québec
petitchateau.ca



Venez découvrir la référence **fondue** du Vieux-Québec

P Voiturier vendredi et samedi

Fondue au Fromage + Fondue Chinoise + Fondue au Chocolat

62⁹⁵\$ pour 2 personnes