

**Etablissement  
à l'honneur**

**Le Switch - 1300 Wavre  
Gérants : Didier Pattyn et Elkje Van Beversluys**



# **Vous êtes ce que vous mangez !**

**Au snack Le Switch, à Wavre, tout est placé sous le signe de la fraîcheur et des produits de qualité. Nous avons rencontré l'un des deux gérants, Elkje Van Beversluys.**

## **Quelle est la philosophie qui se cache derrière Le Switch ?**

« Nous préparons tout le jour même. Chez nous, la fraîcheur est primordiale. Le matin, nous recevons nos produits frais et commençons la mise en place. Nos salades sont préparées à la minute. Les clients peuvent composer eux-mêmes leurs sandwiches et nous leur proposons un vaste choix d'ingrédients. Nous partons du principe que « vous êtes ce que vous mangez ». Une personne qui attache de l'importance à la qualité de son alimentation et à la fraîcheur des produits est d'après moi davantage soucieuse de sa santé. L'alimentation est la base de la santé, et c'est sur cet aspect que nous voulons jouer en proposant des produits d'une fraîcheur irréprochable. »

## **Utilisez-vous les produits d'Unilever Food Solutions ?**

« Nous utilisons surtout les sauces d'Unilever Foods Solutions. Le Knorr Primerba Pesto, par exemple, est l'ingrédient idéal pour assaisonner notre pesto. En tant que base de nos sauces pour pâtes, nous utilisons la purée d'épices à l'ail et au piment. Parmi les autres produits Unilever utilisés chez nous, il y a également le Hellmann's Sandwich Delight et le dressing César pour notre salade César. »

## **Tiendrez-vous tout particulièrement compte des végétariens à l'occasion du World Vegetarian Day le 1er octobre ?**

« Les clients peuvent pour ainsi dire composer leurs sandwiches comme ils l'entendent. A ce propos, nous veillons à leur offrir un large assortiment de produits végétariens. Nous préparons par exemple

chaque jour du houmous frais, par exemple, nous proposons un choix étendu de fromages, et nos soupes bio sont préparées à base de bouillon de légumes. Nous constatons que cette philosophie est très appréciée des clients. Pendant le World Vegetarian Day, nous proposerons des portions extrêmement copieuses parce que la demande sera encore plus élevée que d'habitude. »

## **Avez-vous le sentiment que le consommateur est plus conscient de l'importance d'une alimentation saine ?**

« Bien sûr. Le consommateur est beaucoup plus soucieux de son alimentation qu'autrefois. Lorsque nous avons repris l'établissement il y a 6 ans, la situation n'était pas du tout la même. Nous organisons par exemple des déjeuners pour entreprises ou pour des réunions.

Dans le cas d'1 commande sur 3, on nous demande explicitement de proposer quelques plats végétariens. Personnellement, je ne suis pas végétarienne, mais j'estime qu'il est primordial de manger sainement et de se soucier de la qualité de l'alimentation. Le soir, lorsque je prépare à manger, je prévois toujours trois légumes différents.

Nous nous efforçons également de réduire nos déchets au maximum. Parfois, il nous arrive d'avoir un excédent de petits pains. Nous les donnons alors à nos poules et à nos lapins. »

