Communiqué de presse, 8 mars 2022

Variée, saine, durable et à un prix attrayant : les Auberges de Jeunesse Suisses lancent la nouvelle offre de restauration « Yoummi »

Les Auberges de Jeunesse Suisses font souffler un vent nouveau dans leur offre culinaire. Pour cela, elles ont créé la nouvelle ligne « Yoummi » et posé les bases de leur nouvel avenir gastronomique. Une nourriture équilibrée et variée, durable et à un prix attrayant : tels sont les piliers de fondation de Yoummi. L'offre se concentre sur les habitudes alimentaires changeantes des clients ainsi que sur les critères de qualité exigeants des Auberges de Jeunesse Suisses en matière d'offre de restauration. Les éléments clés de Yoummi sont notamment les nouvelles créations des menus du jour, une nouvelle offre de petit déjeuner, le kiosque self-service pour les snacks à consommer à toute heure ou encore le lunch à emporter. Les nouveaux menus à trois plats sont disponibles en version vegan, végétarienne ou à base de viande, et au choix également sans gluten ou sans lactose.

Les Auberges de Jeunesse Suisses (AJS) ont élargi leur offre de restauration et déploient progressivement, sous l'appellation « Yoummi », leur nouveau concept de restauration moderne et durable. Yoummi est synonyme de nourriture équilibrée, variée et saine, de qualité élevée, d'utilisation durable des ressources et, bien entendu, de convivialité dans l'atmosphère simple des auberges de jeunesse, conformément à la devise « good food, good mood ». Les besoins des hôtes, qui ont évolué au cours des dernières années, sont à la base de la nouvelle offre. Les habitudes alimentaires des clients et leurs exigences en matière de restauration moderne, du petit déjeuner au dîner et aux snacks consommés tard dans la soirée, ont beaucoup changé au cours des dernières années. Les plats sans viande ou les repas sans gluten ou lactose sont de plus en plus demandés. La notion de développement durable joue également un rôle de plus en plus important. « Nous proposons depuis longtemps déjà dans nos établissements des plats végétariens, mais nous avions des demandes de plats avec viande presque tous les jours. Nous enregistrons maintenant une demande toujours croissante de plats vegan. L'alimentation vegan est pour ainsi dire la nouvelle alimentation végétarienne », explique Thomas Unger, responsable F&B des Auberges de Jeunesse Suisses. Avec Yoummi, l'offre de restauration a été élargie de manière à satisfaire les personnes végétariennes, vegan ou consommant de la viande, tout en leur proposant des repas équilibrés.

Nouveaux menus trois plats : vegan, végétarien, avec viande – également anti-allergène
Élément clé de l'offre Yoummi : les nouvelles créations de menus préparés sur place dans les auberges de jeunesse. L'accent est mis sur la qualité constamment élevée des plats, préparés avec des aliments régionaux, des produits du commerce équitable et de la viande ou de la volaille suisse. Une attention toute particulière est accordée aux différentes habitudes et intolérances alimentaires. Les auberges de jeunesse suisses ont donc repensé leurs plats : au lieu de proposer une forme végétarienne ou vegan de leurs plats à base de viande, des menus végétariens ou vegan complets sont souvent cuisinés comme alternative à ces plats. « Des enfants, des jeunes, leurs parents et grands-parents se restaurent dans les auberges de jeunesse. Malgré cette hétérogénéité, nous voulons satisfaire tous nos hôtes et nous nous efforçons d'adapter les plats à tous les besoins. Notre offre de menus est aussi variée que les auberges de jeunesse et leurs hôtes : parfois suisse, parfois cosmopolite, parfois classique, parfois innovante », explique Thomas Unger.

Le menu trois plats au prix attrayant sera maintenu à l'avenir. Les hôtes pourront donc continuer de bénéficier pour CHF 19,50 (tarif enfant à partir de CHF 8,50) d'une salade ou d'une soupe, du plat principal préparé sur place et d'un dessert, et se resservir gratuitement en légumes et en accompagnements. Nouveauté : la station avec différentes garnitures (par ex. des noisettes, des raisins secs, des piments, des chips tortilla, diverses sauces, des quartiers de citron vert, des herbes

aromatiques etc.) pour garnir les différents plats selon ses envies. À partir du mois d'avril, le petit déjeuner, qui reste compris dans le prix de la nuitée, sera progressivement adapté au concept Yoummi avec du fromage de la région, de la charcuterie suisse et des fruits de saison. Pour le premier repas de la journée, les besoins personnels des clients sont également au premier plan : Yoummi propose par exemple du lait de soja, du lait d'avoine ainsi que du pain et du muesli sans gluten. Selon les besoins, les auberges de jeunesse introduiront d'autres éléments Yoummi, par exemple un kiosque en self-service ou le lunch à emporter.
Malgré toutes ces nouveautés, les auberges de jeunesse ne renoncent pas pour autant aux éléments qui ont fait leurs preuves. Ainsi, les restaurants conserveront leurs stations d'eau très appréciées, où les hôtes peuvent se servir gratuitement en eau potable locale.

Restaurants à la carte pour toutes les occasions
Les cinq restaurants individuels à la carte des Auberges de Jeunesse Suisses sont l'idéal pour passer un bon moment ensemble, que ce soit le midi ou le soir, pour déguster une part de gâteau ou un café l'après-midi, ou encore une boisson fraîche après le travail. Les restaurants à la carte peuvent également accueillir des évènements en tous genres. Le restaurant « Schloss Burgdorf », par exemple, est idéal pour les fêtes de mariage, les jubilés ou les anniversaires. Mais le « Biblau » dans l'air du temps à Laax, le « 3a » d'un certain style à Interlaken, le « Beizli am See » à Richterswil ou encore le « Bistro4000 » à Saas-Fee sont eux aussi de bonnes adresses pour les manifestations privées ou commerciales. Lors d'évènements, les menus sont préparés selon les souhaits des hôtes. Là encore, il est possible de tenir compte des différentes habitudes et intolérances alimentaires de chacun.

Yoummi, une nouvelle étape dans la stratégie complète de développement durable des AJS
Les Auberges de Jeunesse Suisses ont profondément ancré la notion de développement durable dans leur ADN. De la construction à l'exploitation en passant par les achats, on tient compte de l'impact environnemental, et l'empreinte CO_2 n'a cessé de diminuer au cours des dernières décennies. « Nous voulons agir de manière responsable et nous nous engageons depuis toujours en faveur d'un tourisme conscient. Jusqu'en 2021, nous avons réduit de près des deux tiers les émissions de CO_2 pour le chauffage et l'eau chaude. La restauration génère une part importante des émissions de CO_2 et nous voulons également les réduire de manière conséquente. Introduire Yoummi avec ses plats à base végétarienne ou vegan et mettre davantage l'accent sur les produits régionaux est une étape logique dans la stratégie de développement durable que nous poursuivons depuis des années », déclare la CEO des AJS, Janine Bunte.

Pour atteindre leurs ambitieux objectifs de développement durables, les Auberges de Jeunesse Suisses coopèrent avec de nombreux partenaires. Presque toutes les quelque 50 auberges de jeunesse se trouvent au niveau le plus élevé (Level III-leading) du programme de développement durable « Swisstainable » lancé par Suisse tourisme. De plus, les Auberges de Jeunesse Suisses sont régulièrement récompensées pour leurs actions en faveur de l'environnement. Elles ont récemment reçu le label de développement durable « ibex fairstay », se voyant décerner deux des quatre distinctions « best of ibex fairstay 2021 ».

Auberges de Jeunesse Suisses
Le réseau de l'association des auberges de jeunesse suisses comprend 43 établissements dont elle est propriétaire et 5 auberges en franchise, qui vont du château romantique à l'auberge bien-être en passant par des établissements design en ville. Cette organisation à but non lucratif, qui compte plus de 70 000 membres, génère environ 750 000 nuitées par an. Une préoccupation essentielle l'anime: un tourisme de qualité, durable et à prix avantageux pour la jeunesse et les familles. www.youthhostel.ch

Pour tout renseignement complémentaire:

Auberges de Jeunesse Suisses
André Eisele | Attaché de presse
Tél. +41 (0)44 360 14 54
andre.eisele@youthhostel.ch
www.youthhostel.ch