

McDonald's présente son nouveau film: «McZurich - de l'idée à la dégustation»

5 Crissier, le 24 octobre 2011 – McDonald's Suisse prouve une nouvelle fois qu'avec de l'innovation, de la créativité et des ingrédients de qualité, il est possible de créer un burger unique. Comme par ex. le McZurich, le premier burger à base d'émincé de veau et servi avec du rösti. Le film «McZurich – de l'idée à la dégustation» vous fait découvrir la cuisine des idées de McDonald's et présente toutes les étapes successives pour parvenir à des nouvelles créations de burger.

10 Comment McDonald's Suisse a-t-elle eu l'idée de lancer un McZurich? Et comment parvient-on à servir un émincé de veau avec du rösti dans un burger? Le film «McZurich – de l'idée à la dégustation» répond à toutes ces questions de façon divertissante. Tout en dévoilant les coulisses, il accompagne les pros des burgers de McDonald's à Crissier (VD) tout au long de la création de cette grande spécialité suisse sous forme de burger.

De la cuisine des idées au restaurant

15 Quels sont les mets favoris des Suisses et Suissesses? C'est souvent la première question à se poser avant de créer un nouveau burger. Il faut ensuite s'assurer que le nouveau produit peut être préparé dans les cuisines standardisées de McDonald's car la qualité reste toujours la priorité. Des questionnaires sont donc élaborés pour connaître les avis de différents groupes d'hôtes. Et si les réactions sont positives, le burger est
20 alors servi en restaurant – de façon temporaire ou à plus long terme, selon le produit. Les trois burgers des «Semaines suisses» – McZurich, McChipo et McRaclette – sont proposés jusqu'au 15 novembre.

Le lien vers le film: www.mcdonalds.ch/fr/mczurich-film

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à:

25 McDonald's Suisse, Rue de Morges 23, 1023 Crissier
Aglaë Strachwitz, tél. 021 631 12 40, e-mail aglae.strachwitz@ch.mcd.com
www.mcdonalds.ch