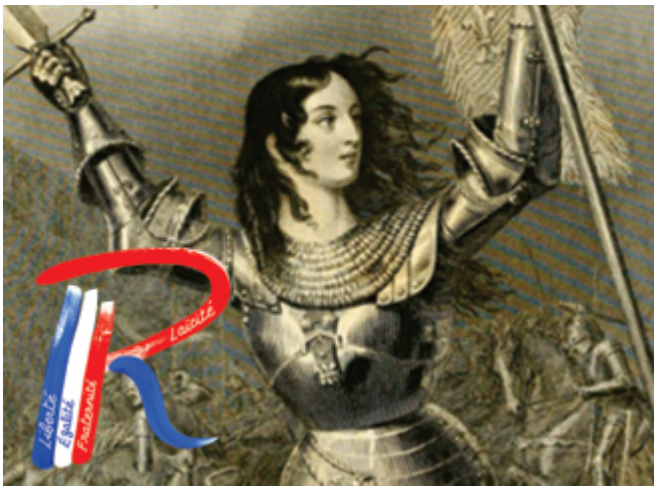
Un restaurant halal qui ne dit pas son nom à Dijon ! Mensonge et fraude !

écrit par Christine Tasin | 24 juin 2014



Quelle honte ! Quel scandale !

A Dijon, un restaurant « gastronomique » (sic !) halal vient d'ouvrir !

http://www.bienpublic.com/edition-dijon-ville/2014/06/23/un-restaurant-gastronomique-halal-vient-d-ouvrir-a-dijon

Non seulement le journaliste fait une publicité éhontée à ce reniement de la gastronomie française mais il laisse passer sans commentaires cette affirmation : « *Pour ne pas tomber dans le « cliché facile du communautarisme », les gérants ont fait le choix de n'afficher nulle part la mention "halal". Ni sur la façade de l'établissent ni sur les menus. « Les gens de confession musulmane le sauront par le bouche-à-oreille, pour nos autres clients, ça ne changera rien «*

Bref, ces connards de mécréants viendront manger sans le savoir, viendront sans le savoir et sans le vouloir payer une dîme aux mosquées de Paris et de Lyon qui auront certifié que la viande est bien halal, et prendront des risques inconsidérés en mangeant de la viande d'un animal qui aura agonisé pendant de longues minutes, ce qui

rend la viande et mauvaise et dangereuse, comme Alain de Peretti l'a fort bien expliqué sur TV Libertés » *l'animal met beaucoup plus de temps à perdre conscience, pendant ce temps il a une décharge d'arénaline ; comme on lui a coupé le cou et donc la trachée et l'oesophage il a des régurgitations de l'estomac qui sortent par la plaie, il les aspire en respirant ; il stresse, il sécrète des toxines, il agonise ; la saignée est moins bonne, et, la saignée étant moins bonne la viande est moins bonne ; on a donc sur le plan gustatif une viande beaucoup moins favorable à une bonne cuisine. La viande saigne mieux quand elle est étourdie parce qu'elle est plus relaxée que lorsqu'elle est consciente parce qu'il y a un phénomène facile à comprendre, c'est qu'un animal stressé va faire intervenir des réflexes de survie et donc va retenir son sang, à telle enseigne qu'il se passe souvent dans les abattages rituels ce qu'on appelle des faux anévrismes, ça ne saigne plus et donc on est obligés de recouper* ! (25% des cas, bonjour la souffrance animale et la qualité de la viande…) ». Et on passera pour sur les maladies et morts dues au halal qui favorise les bactéries comme escherichia coli ou encore le staphylocoque doré… C'est ainsi que, comme l'évoque encore Alain de Peretti, la petite Aïcha, en juillet 2013, est morte à la suite de la consommation d'un barbecue halal mal cuit.

Alors, que les patrons de ce qui est présenté comme restaurant gastronomique osent faire le parallèle entre le halal et les animaux élevés en batterie est non seulement stupide mais c'est de la désinformation et de la mise en danger d'autrui.

On ne leur pardonnera pas, du reste, ce crime entre les crimes, d'avoir banni l'alcool de leur restaurant pour deux raisons :

– La première, c'est qu'en ne permettant pas aux non musulmans (qui ne sauront pas en entrant qu'ils sont dans un antre communautariste et prosélyte de l'islam) de boire de l'alcool, ils les obligent à respecter la charia comme les musulmans. Ils reconnaissent donc in petto que leur but est bien d'islamiser la France et les Français.

– La seconde, c'est qu'ils osent proposer des spécialités bourguignonnes connues et savourées pour leur sauces au vin comme le

boeuf bourguignon… sans vin.

Bref le sinistre couple qui prétend pouvoir répondre à toutes les questions n'aura aucun argument à opposer à ceux que je viens d'énoncer avec l'aide d'Alain de Peretti. Je lui conseille d'aller s'établir en pays musulman pour faire découvrir la cuisine française qu'ils prétendent apprécier outre-Méditerranée, ils auront une clientèle qui s'attend à manger halal et qui le désire et il n'y aura pas tromperie sur la marchandise comme c'est le cas.

Je vous invite d'ailleurs à manifester vos interrogations et protestations auprès des associations de consommateurs, nationales ou dijonnaises, et, si vous habitez Dijon, à ne pas laisser vos pas se diriger vers un restaurant qui n'est qu'un artifice de plus pour nous islamiser de fait, donc de force, et nous faire oublier notre culture et notre gastronomie.

Et pourquoi ne pas attirer l'attention de la Répression des fraudes en Côte d'Or ?

Unité Départementale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes de la Côte d'Or

4 rue Hoche BP 53533
21035 Dijon CEDEX

03 80 54 24 24

Christine Tasin