

Label Fait Maison: Pourquoi pas vous?

Saluant la cuisine à base de produits bruts et traditionnels, le label est moins ardu à obtenir qu'on le pense.

TEXTE VINCENT LEHMANN

Lancé en septembre 2017, le Label Fait Maison, mettant en lumière «les restos qui cuisinent», avait convaincu une vingtaine d'enthousiastes de la première heure. Début février de cette année, ils étaient déjà plus de deux cents, plus une septantaine en cours d'affiliation, par tout en Romandie, dont une majorité de Vaudois! Un joli chemin parcouru pour cette initiative, née des efforts de représentants de GastroSuisse, de la Fédération Romande des Consommateurs, de Slow Food et de la Semaine du Goût.

La récompense du travail accompli

«C'est une distinction avant tout honorifique», souligne Carine Suter, chargée de projet, mais qui constitue une reconnaissance du travail accompli. On vise le soutien de la Confédération, qui n'est pas entrée en matière à ce jour. Si un plat ne répond pas aux exigences, il sera signalé sur la carte au moyen d'un astérisque, assurant ainsi la transparence aux consommateurs.»

Des habitudes à prendre

«On constate que beaucoup de restaurateurs renâclent face à la démarche parce qu'ils pensent que la démarche est trop contraignante. Mais il s'agit surtout d'habitudes à prendre ou à changer, sans grosses dépenses à consentir. Un patron



Jean-Guy Pylhon

Le Label Fait Maison est un gage d'authenticité des plats proposés. Un restaurateur motivé peut obtenir cette certification en moins de deux semaines.

motivé peut obtenir la certification en une dizaine de jours.» La prochaine opération du label aura lieu le samedi 30 mars. Les établissements participants

offriront à midi un menu 100% fait maison pour 25 francs (entrée-plat-dessert: à choix du restaurateur).

<https://labelfaitmaison.ch>

LES EXIGENCES DU LABEL

Un plat est considéré comme «fait maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine. Tout établissement bénéficiant du label s'engage à maintenir la transparence quant au mode de préparation de ses produits et à leur origine, favorisant autant que possible les produits locaux, régionaux et suisses. Sa carte signale par un astérisque les plats ou accompagnements non élaborés sur place choisis pour des raisons sanitaires, logistiques ou économiques.

La première édition du Salon de la Montagne aura lieu au Château d'Aigle du 4 au 6 octobre 2019

swiss-images



Vendre les mérites de la montagne

TEXTE CAROLINE GOLDSCHMID / COMM.

«Parce que la montagne est une destination très riche, du point de vue des paysages, des activités, des offres d'hébergements, du patrimoine, de l'architecture, elle mérite d'être mise en avant.» Partant de là, le Château d'Aigle a imaginé un salon dédié à la montagne et invite tous ses acteurs à y prendre part, dont font partie les professionnels de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration. Quelque 70 exposants sont attendus. Au

programme: conférences, démonstrations, ateliers dégustations, expositions et animations en lien avec la montagne, pour petits et grands. La toute première édition du Salon de la Montagne se tiendra du 4 au 6 octobre prochains au sein du Château d'Aigle. Tout professionnel de la montagne intéressé à devenir exposant peut remplir le formulaire d'inscription qui se trouve sur le site de la manifestation.

<https://chateauaigle.ch/evenements/salon-de-la-montagne>