

### «Une décision assassine»

Par l'intermédiaire d'un communiqué, GastroFribourg a exprimé son «total désaccord» et son «incompréhension» suite à l'ordonnance sur les cas de rigueur adoptée par le Conseil d'Etat fribourgeois. Muriel Hauser juge cette décision «assassine». «Les aides aux loyers profitent essentiellement aux bailleurs et propriétaires, les RHT soutiennent les employés tout en nous imposant des charges sociales patronales, mais de quelles aides bénéficient effectivement les restaurateurs à ce jour? Simplement aucune», a notamment écrit la présidente de GastroFribourg.

### La Bavaria honorée



Elisabeth Frensdorff

Le 16 novembre, ICOMOS a décerné les prix «Hôtel historique de l'année 2021» et «Restaurant historique de l'année 2021». Ce dernier a été remporté par La Bavaria, à Lausanne. Le jury récompense à la fois la rénovation globale de l'immeuble, le soin particulier apporté à la restauration de la façade et de l'aménagement intérieur de la brasserie, et le concept d'exploitation de ce café-restaurant qui perpétue une tradition culinaire typique du début du XX<sup>ème</sup> siècle.

### Vignerons solidaires

Les vignerons et encaveurs vaudois se sont dit solidaires des cafés-restaurateurs et tenanciers d'œnothèques. «Selon le principe de «qui décide, paie», nous sommes solidaires avec les milieux des cafés-restaurants pour qu'un soutien suffisant à fonds perdus permette aux tenanciers de réouvrir dès que possible», a écrit la Fédération Vaudoise des Vignerons dans un communiqué.

En Suisse romande, les fermetures sont maintenues

## Vente à l'emporter: c'est parti pour durer

**Les sections cantonales encouragent leurs membres à proposer des plats à l'emporter s'ils le peuvent. En plus du chiffre d'affaires qu'elle génère, la vente à l'emporter permet de rester actif et maintient le lien social.**

**Texte** Caroline Goldschmid

En Valais, la fermeture des établissements a été prolongée jusqu'au 13 décembre et à Neuchâtel jusqu'au 6. Quant au calendrier vaudois, on attendait encore la décision du Conseil d'Etat au moment de mettre sous presse. Quoiqu'il en soit, pas question pour les restaurateurs romands de rester les bras croisés: nombreux sont ceux à s'activer pour proposer des plats, boissons, vins, pâtisseries et même des menus complets à l'emporter.

A Genève, les chefs de dix hôtels 5 étoiles se mobilisent avec des offres «signatures», en take-away ou en chambre. Dans un communiqué du 23 novembre, le Cabinet Privé de Conseils a annoncé que le Beau-Rivage, l'Angleterre, le Fairmont, le Four Seasons, l'InterContinental, le Mandarin Oriental, le Métropole, la Réserve, le Président Wilson et le Ritz Carlton La Paix se sont associés pour mettre les bouchées doubles et ainsi donner accès aux plaisirs du palais malgré la fermeture des restaurants. Parmi les plats disponibles à l'emporter auprès de ces établissements, ou à se faire livrer en chambre, on trouve dix identités culinaires différentes et une grande variété de mets. De l'afternoon tea au vitello tonnato, en passant par les pappardelle au homard, le foie gras, le brunch et les mezzés. Notons qu'au Beau-Rivage, des «live cooking lessons» animées par le

chef Dominique Gauthier sont même proposés via Zoom.

### J3L: plusieurs régions sur un seul site

Dans les régions de Bienne Seeland, du Pays de Neuchâtel, du canton du Jura, et du Jura Bernois, les établissements qui proposent la vente à l'emporter et/ou un service de livraison à domicile sont listés sur un seul et même site: [www.j3l.ch](http://www.j3l.ch). La liste, répertoriée par région, est régulièrement mise à jour et comprend le lien direct vers chaque restaurant. Tout établissement qui souhaite y figurer trouvera les coordonnées de contact sur le site. Les produits du terroir sont également mis en avant: les offres des producteurs, vignerons et entrepreneurs neuchâtelois sont publiées sur le site [www.neuchatel-vins-terroir.ch/COVID19](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch/COVID19), dont le lien figure aussi sur le site de J3L.

### Le fait maison ... à la maison!

Dans le canton de Vaud, GastroVaud met à jour son site chaque semaine avec la liste des restaurants qui vendent à l'emporter (avec ou sans livraison à domicile, à midi et/ou le soir). Une bonne centaine d'établissements y figurent, classés par districts.

Citons enfin les labellisés Fait Maison répartis dans toute la Suisse romande dont ceux qui font de la vente à l'emporter sont, eux aussi, répertoriés par canton, sur la page Facebook du label à la planchette orange. «Nous avons recensé toutes les adresses avec un filtre pour la vente à l'emporter, et aujourd'hui, plus 40% des labellisés font du take-away, contre 25% lors de la première vague», a indiqué Carine Rouge, responsable de projet, au micro de LFM. «La vente à l'emporter ne suffit pas pour vivre, mais cela leur permet de faire ce qu'ils aiment, de pratiquer leur passion.»



unsplash

Les restaurateurs romands ne baissent pas les bras et se réinventent grâce à la vente à l'emporter et à la livraison à domicile.