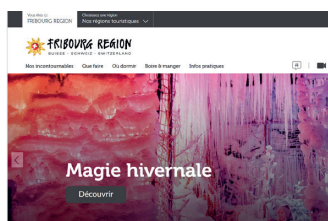


Pont de Brent: réouverture

Fermé depuis septembre suite au départ des Décotterd à Glion, le restaurant du Pont de Brent va rouvrir ses portes en juin. Selon le site gaultmillau.ch, Amandine Pivault et Antoine Gonnet, actuellement à la tête du 42, à Champéry, vont reprendre les rênes de la fameuse table située au-dessus de Montreux.

Site internet unifié



Inspirer les visiteurs tout en ayant une meilleure force de frappe, tel est le but du site internet unifié de Fribourg Région et de ses sept organisations touristiques régionales. Voulu unique à l'échelle de la région touristique, le nouveau site www.fribourg-region.ch se compose de 17 700 pages. Faisant la part belle aux vidéos et illustrations, il gagne en visibilité et facilité d'utilisation.

Chute de 60 à 70%

Le monde de la nuit a vu son chiffre d'affaires chuter de 60 à 70%, selon un sondage réalisé auprès d'une centaine de membres par la Commission suisse des bars et des clubs. Cette dernière demande des aides financières et une prolongation des RHT.

Le Label Fait Maison ne manque pas d'ambition pour 2022

Un intérêt grandissant et des projets sur le feu

Outre le renforcement de sa présence en Suisse alémanique et l'organisation de nouveaux événements, le label fondé en 2017 vise également à atteindre 500 membres d'ici la fin de l'année, des deux côtés de la Sarine.

Texte Caroline Goldschmid

«Selon nos différents retours et le nombre de demandes d'adhésion, nous constatons que le fait maison est une valeur rassurante et essentielle tant pour les restaurateurs que pour les clients, ce qui nous encourage fortement à renforcer le développement du Label Fait Maison», annonce Carine Rouge, chargée de projet. Depuis le début de la pandémie, pas moins de 180 demandes d'adhésion ont été enregistrées. Aujourd'hui, 360 restaurants sont labellisés et les organisateurs visent 500 établissements membres à fin 2022. Pour y parvenir, plusieurs actions seront mises en place, à commencer par la promotion du concept en Suisse alémanique. «Nous avons démarré dans la région de Lucerne grâce à Patrick Grinschgl, président de section dans la région de Lucerne, et on y compte actuellement huit labellisés», indique Carine Rouge.

En plus de Lucerne, la priorité sera axée sur les grandes villes, comme Berne, Bâle et Zurich. «Nous sommes déjà en contact avec les sections cantonales de GastroSuisse. Le but est de créer une équipe de contrôleurs alémaniques et de démarrer les visites dès que possible», poursuit la chargée de projet. Afin de déployer la promotion du Label Fait Maison, les effectifs ont été renforcés: Manuela Lavanchy s'occupera de la coordination administrative alémanique et



Les organisateurs du Label Fait Maison se réjouissent de l'engouement rencontré.

Patrick Grinschgl assurera le lien avec les futurs contrôleurs.

Quatre ateliers de cuisine

Nouveauté: les organisateurs du Label Fait Maison lancent des ateliers pratiques de cuisine, destinés aux membres et aux non-membres. «Deux ateliers porteront sur le thème des suggestions végétariennes et deux sur le retour aux sources, comme réaliser un fond de sauce, désosser une volaille et lever un filet de poisson», précise Carine Rouge. Ils seront animés par Gaël Brandy, formateur et chef de La Pinte Vaudoise, et auront lieu au printemps et à l'automne. En plus des différents salons où le label tiendra un stand (à confirmer: Festi'terroirs à Genève, Goûts et Terroirs à Bulle, ZAAG à Lucerne), signalons enfin que trois nouvelles thématiques ont été ajoutées à la liste des suggestions suisses et 100% maison proposées aux membres par le Label Fait Maison: «La saucisse aux choux vaudoise IGP» (jusqu'au 30 janvier), «Douceur au soleil» (20-26 juin) et «Végé pour la rentrée» (22-28 août).

ANNONCE



Une envie de nouveaux clients ?

Reka-Lunch – plus de clients et de chiffre d'affaires sans effort. Saisissez cette occasion: reka.ch/decouvrir-avantages

REKA, POUR ENCORE PLUS.

reka ARGENT