

Le label Fait maison s'installe dans les restaurants du Gros-de-Vaud



Carine Rouge, la chargée de projet du label Fait maison, et Jérôme Rochat, le chef du restaurant du Domaine du Brésil, un des six établissements du district labellisés Fait maison.

Six établissements sont déjà certifiés par ce label mettant en valeur le travail en cuisine. Habitante de Poliez-le-Grand, la cheffe de projet Carine Rouge en explique le concept.

«Pour nous, l'attribution du label Fait maison n'a pas changé grand-chose: nous travaillions déjà essentiellement avec des produits frais, constate Michel Emmett, nouveau patron de l'Auberge La Croix d'Or à Pailly. Mais c'est sûr que ce label va tout à fait dans le sens des attentes de la clientèle.» Au restaurant du Domaine du Brésil à Goumoens-le-Jux, Jérôme Rochat est encore plus enthousiaste. «Faire partie des restaurants labellisés nous a clairement amené du monde. Il faut dire qu'on vient rarement ici par hasard!», sourit le chef de cet établissement logé dans un véritable écrin de verdure en contrebas de l'ancienne plus petite commune vaudoise.

Selon la chargée de projet Carine Rouge – une habitante de Poliez-le-Grand qui s'était notamment occupée de la communication de la dernière Fête du blé et du pain – six établissements du Gros-de-Vaud sont à ce jour labellisés Fait maison. Ils font partie des quelque trois cents adresses répertoriées en Suisse romande depuis le lancement du projet en 2017 par GastroSuisse (piloté par GastroVaud), Slow Food CH, la Semaine du goût et la Fédération romande des consommateurs. Et Carine Rouge espère bien que ce nombre va rapidement augmenter: «Les exigences sont simples et généralement déjà appliquées par les cuisiniers qui aiment leur métier. Notre label certifie des cuisiniers qui travaillent sur place avec des produits bruts ou traditionnels. Il peut donc s'appliquer aussi bien à une buvette d'alpage qu'à un cinq étoiles.»

Les initiateurs du label n'ont toutefois pas voulu tomber dans l'extrémisme: les restaurateurs labellisés ont tout à fait le droit de proposer des produits préparés, mais doivent les signaler sur leur carte. «C'est une transparence à laquelle nous tenons beaucoup, car elle est gage d'honnêteté envers le client. Nous constatons d'ailleurs que certains chefs finissent par supprimer d'eux-mêmes leurs plats avec des astérisques ou trouvent des solutions pour les réaliser selon les exigences du label.»

Pour les restaurateurs labellisés, la cotisation s'élève à 300 francs par année. Un montant que la chargée de projet juge «raisonnable». «En échange, les établissements bénéficient d'une visibilité sur notre site Internet, nos pages Facebook et compte Instagram, ainsi que dans différents guides gastronomiques tels que le Passeport gourmand, le Guide bleu ou la plateforme Fourchette. Ils sont aussi mis en avant sur les stands que nous tenons sur des foires et marchés, par exemple au Salon Goûts et Terroirs à Bulle. Enfin, ils peuvent participer aux événements que nous organisons durant l'année, comme la semaine autour de l'asperge ou la mise en valeur des menus de chasse que nous avons en ce moment sur notre site Internet.»

Formée comme employée de commerce, puis spécialisée dans le management d'événements, Carine Rouge ne connaissait pas particulièrement le monde des restaurants avant d'être engagée comme chargée de projet. Mais elle s'y sent particulièrement bien: «Je ne m'attendais pas à découvrir autant de passion et de fierté dans ces métiers. Il sont toujours heureux de présenter leur savoir-faire. Les restaurateurs – du moins ceux que je rencontre – sont tous de vrais passionnés, qui ne comptent pas leurs heures pour vivre le plaisir du partage.»

MS

Voir www.labelfaitmaison.ch

Les six restaurants labellisés Fait maison dans le district

- Célébration Food Service (traiteur et réfectoire scolaire), Echallens
- Restaurant du Golf Domaine du Brésil, Goumoens-le-Jux
- Café de la Poste, Villars-Mendraz
- Auberge de La Croix d'Or, Pailly
- Auberge Communale La Balance, Dailens
- Maison de Ville, Penthalthaz