

Label «Fait Maison»: ça cartonne!

RESTAURATION • Début septembre, la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, Slow Food Suisse et La Semaine suisse du Goût lançaient le label «Fait Maison» en Suisse romande. Six mois plus tard, le bilan est extrêmement positif. Le point de la situation avec Gilles Meystre, président de GastroVaud.



Lausanne Cité: A voir les chiffres, le label «Fait Maison» est une réelle réussite... Gilles Meystre: Oui, le bilan est fort encourageant, puisqu'à ce jour, nous dénombrons déjà 220 demandes d'affiliation sur les 300 que nous nous étions fixés d'ici la fin 2018. En clair, à un tiers du parcours, nous avons déjà atteint 75% de l'objectif initial! C'est la preuve que ce label répond clairement à une attente des restaurateurs, qui souhaitent mettre en avant leur savoir-faire et satisfaire la volonté de transparence des consommateurs.

Certains cantons sont à la traîne, mais pas le canton de Vaud qui a déjà dépassé les objectifs fixés. Comment l'expliquez-vous?

L'avancée de notre canton est logique, puisqu'il abrite les organisations initiatrices du projet, qui ont très rapidement activé leurs réseaux pour promouvoir le label. Cela dit, tous les cantons romands ont dépassé les objectifs initiaux, à l'exception du Valais où diverses mesures de promotion sont prévues auprès des restaurateurs.



«Fait Maison», il convient de le rappeler, est un label qui répond à des exigences bien précises...

Effectivement, le label distingue les restaurants qui privilégient le «fait maison» au détriment des produits et des mets pré-cuisinés.

Sur la base d'un cahier des charges défini de concert avec la FRC, la Semaine du Goût et Slow Food, les labellisés s'engagent à indiquer les plats pré-cuisinés au moyen d'un astérisque, pour les différencier de ceux élaborés entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnellement utilisés en cuisine.

Pour fêter ces six mois de réussite, plus de 50 restaurants labellisés ont proposé à leurs clients un menu de midi 100% fait maison pour 18 francs. D'autres actions de ce type sont-elles envisagées?

Pour l'heure, nous initiions des collaborations avec différents guides (Passport Gourmand, Tables Ouvertes, La Fourchette et Guide bleu), pour donner de la visibilité aux restaurateurs participants. Et notre page Facebook publiée désormais régulièrement les recettes 100% faites maison de nos labellisés! Enfin, nous planifions le déploiement potentiel du label en Suisse alémanique. Bref, les actions misonnant dans notre marmite ne manquent pas!

Propos recueilli par Philippe Kottela

Quenelles de féra avec champignons exotiques

Pour fêter les six mois du lancement du label «Fait Maison», Roberto Biaggi, du restaurant du Lac, au Pont, nous propose cette succulente recette.

Ingrédients (4 pers.)
- 120 g de filets de féra
- 2 blancs d'œufs battus

Préparation

Quenelles de féra
Réduire en purée la féra avec la crème entière à l'aide du mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une masse fine. Incorporer les blancs d'œufs battus en neige. Former des quenelles à l'aide d'une cuillère et les laisser tirer dans une casserole d'eau



Féchy La Crédence La Côte AOC 2016

Pour accompagner ce poisson du lac, nous vous proposons un Féchy La Crédence: un vin blanc de la Côte qui étonnera par sa faculté à s'allier une fois de plus à des mets aussi intenses que la charcuterie, mais aussi fin que les poissons du lac.

Noyau historique de la Côte, Féchy est considéré comme le plus prestigieux lieu de production de l'appellation. Il offre une robe grise à tendance jaune clair, suivie d'un nez fin, ample, aux arômes de tilleul. En bouche l'attaque est souple, tendre, sur le fruit et bien équilibrée. Une belle

