

RESTAURATION

De belles ambitions pour le Label Fait Maison au programme de 2022

Plus de 180 nouvelles demandes d'adhésion enregistrées depuis le début de la pandémie encouragent fortement les organisateurs du Label Fait Maison à renforcer son développement. Plusieurs nouveautés sont au programme de 2022.

Le moral des organisateurs du Label Fait Maison reste au beau fixe, même en ces temps incertains. «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 les clients gourmands, ce qui nous encourage fortement à renforcer le développement du Label Fait Maison. 360 établissements sont labellisés aujourd'hui et l'objectif est d'atteindre 500 à fin 2022», souligne Carine Rouge, chargée de projet.

Les actions suivantes seront mises en place en 2022:

- Le développement du Label Fait Maison dans les grandes villes de Suisse alémanique;
- Des ateliers pratiques de cuisine pour les restaurateurs;
- Différentes présences sur des salons et événements axés grand public et restaurateurs;
- La création d'une page RECETTES sur le site internet.

Plus de 260 restaurants ont participé aux promotions 2021 autour de différents produits. Le programme s'étoffe pour 2022 avec trois nouveautés supplémentaires. Le but étant toujours d'aller plus loin que les exigences habituelles et de proposer une suggestion suisse et 100% faite maison (exception pour la chasse et les épices du curry):

- Nouveau - La saucisse aux choux vaudoise IGP revisitée du 24 au 30 janvier en collaboration avec Charcuterie Vaudoise, ce plat ravira les papilles des clients gourmands, même au-delà des frontières du canton de Vaud;
- A la découverte du printemps avec Le Gruyère AOP du 21 au 27 mars, en collaboration avec Le Gruyère AOP;
- Asperges repensées du 16 au 22 mai;
- Nouveau – Douceur au soleil: dessert du 20 au 26 juin;



Restaurant La Clef d'Or à Bursinel. Papet vaudois revisité, lentilles vertes de Sauverny, crème et chips au lard de Begnins.

- Nouveau – Végé pour la rentrée du 22 au 28 août, une suggestion végétarienne marque la rentrée, des légumes oui... mais pas que!
- Un plat signature durant la Semaine du Goût: le curry du Label Fait Maison du 15 au 25 septembre;
- La chasse découverte en octobre et novembre: + de 100 adresses et menus chasse!

Toutes les informations concernant la labellisation pour les établissements intéressés et la liste des restaurants labellisés ou en cours d'affiliation sont actualisées en continu sur le site labelfaitmaison.ch.

Le Label Fait Maison a été initié par GastroSuisse, La Semaine du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des consommateurs en septembre 2017 en Suisse romande. Transparence, savoir-faire, diversité des goûts et authenticité sont les valeurs communes aux organisations de défense des consommateurs et des restaurateurs. Un plat est considéré comme «Fait Maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine. Si un plat ne répond pas aux exigences du cahier des charges, il sera signalé par un astérisque sur la carte signifiant un gage de transparence pour les consommateurs et une assurance d'une cuisine authentique.