

la barre des 2609 t. Les exportations ont progressé de 1.6 % à 1602 t et représentent 61 % des ventes globales, ce qui constitue un nouveau record historique. Les ventes en Suisse ont également progressé de 6.3 % à environ 1000 t. Environ 30.6 millions de kg de lait ont été transformés, soit une progression de 6.4 %. Cette quantité représente près de 3 220 000 Tête de Moine élaborées sur un an. « Oh, la vache » est le thème choisi pour cette quatrième édition de la Fête de la Tête de Moine par les organisateurs que sont l'Interprofession Tête de Moine, les Chambres d'agriculture du Jura et du Jura bernois, la Fondation Rurale Interjurassienne, Jura bernois Tourisme et la commune de Saicourt. La vache a participé de manière déterminante à l'implantation de population dans les zones décentralisées. Elle a permis de valoriser les herbages en produits de grande qualité qui ont contribué à la réputation de leur région. La vache mérite donc notre respect. Elle servira de fil rouge aux activités proposées tout au long du week-end.

Le Label « Fait Maison » confirmé en Romandie et 3 rendez-vous à agender

Le Label Fait Maison grandit et trouve sa place dans près de 300 établissements labellisés et en cours d'affiliation en Suisse romande. Trois rendez-vous sont proposés aux clients gourmands. Initié par La Fédération Romande des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, Slow Food Suisse et La Semaine Suisse du Goût en septembre 2017, le Label Fait Maison voit le type d'établissements se diversifier de plus en plus. De l'auberge communale à la buvette d'alpage, du restaurant d'application

à la brasserie traditionnelle ou du traiteur à la restauration collective, tous types d'établissements s'intéressent aujourd'hui au Label Fait Maison. Il représente pour chacun une reconnaissance de leur travail quotidien. En 2019, l'Association pour La Promotion du Fait Maison souhaite consolider et développer le Label Fait Maison en Suisse romande. Trois rendez-vous raviront les papilles des clients gourmands (la liste des restaurants participants sera disponible sur le site internet deux semaines avant chaque événement) :

- le samedi 30 mars à midi, un menu 3 plats 100 % fait maison pour 25.- par personne,
- du 20 au 26 mai, des asperges repensées 100 % faites maison seront à l'honneur,
- durant les mois d'octobre et novembre, des suggestions de chasse seront référencées sur le site du label.

Pour rappel, 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. 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 www.labelfaitmaison.ch

Michelin a décerné ses étoiles 2019

Le guide Michelin 2019 compte 23 restaurants suisses de plus que l'an dernier, soit un total record de 128. Quatre adresses romandes

font leur entrée. Les deux étoiles de George Wenger au Noirmont (JU) n'ont, elles, pas résisté à son départ à la retraite fin 2018. L'établissement Maison Wenger, dans les Franches-Montagnes, a perdu ses deux étoiles, son ancien patron, Georges Wenger, ayant pris sa retraite à la fin de l'an dernier. Transition en cours chez Wenger. La cuisine de son successeur, Jérémy Desbraux, n'a pas encore pu être évaluée par le guide gastronomique. Le nouveau chef a secondé Franck Giovannini dans le fameux « trois étoiles » de l'Hôtel de Ville de Crissier (VD). La Suisse compte toujours trois restaurants figurant au firmament de la gastronomie. L'Hôtel de Ville (Crissier), le Cheval Blanc (Bâle) et le Schloss Schauenstein (Fürstenu/GR) ont gardé leurs trois étoiles maximales. Deux nouveaux doubles étoilés : Le club des deux étoiles contient deux nouveaux membres pour un total de 20 adresses. Il s'agit du restaurant Focus (Park Hotel) à Vitznau (LU), doublement étoilé d'entrée, et du Pavillon (Hôtel Baur au Lac) à Zurich. En Suisse romande, le Domaine de Châteauevieux (Satigny/GE), Le Cerf (Cossonay/VD), Anne-Sophie Pic (Lausanne), le Pont de Brent (Montreux/VD) et Didier de Courten (Sierre/VS) gardent leurs deux étoiles. Quatre adresses romandes font en outre leur entrée parmi les restaurants étoilés. Une étoile est ainsi attribuée à L'Etoile - Nova (Charmey/FR), au Café Suisse (Bex/VD), au Berceau des Sens (Lausanne) et à La Régence-Balavaud (Vétroz/VS). La table à une étoile s'est enrichie de 21 nouvelles enseignes. Les Alpes (Orisères/VS) et La Table d'Adrien (Verbier/VS) ont, en revanche, perdu leur étoile.