

Un an après le lancement du label Fait Maison, l'intérêt n'est pas retombé, bien au contraire

La cuisine maison mise en valeur

Caroline Goldschmid Près de 270 restaurateurs romands sont labellisés «Fait Maison». Les instigateurs visent 1000 adhésions, dans toute la Suisse.

Le 4 septembre 2017, GastroSuisse, Slow Food Suisse, la Fédération romande des consommateurs (FRC) et la Semaine Suisse du Goût lançaient en partenariat le label Fait Maison. Avec pour objectifs de valoriser le savoir-faire de la gastronomie helvétique, de lutter contre l'uniformisation des goûts et d'offrir plus de transparence aux consommateurs. Un an plus tard, la sauce a bien pris en Suisse romande. C'est le canton de Vaud qui comptabilise le plus grand nombre de labellisés: ils sont déjà plus de 118, ce qui représente 134% de l'objectif fixé au 31 décembre 2018. Le canton de Genève arrive deuxième, avec 53 labels délivrés à ce jour. En Valais, la petite planche à découper couleur abricot met plus de temps à se répandre sur les vitrines, étant donné que le canton est bilingue et que les documents promotionnels ne sont pour l'heure disponibles qu'en français. L'association du Fait Maison espérait dénombrer 86 labels dans le Vieux-Pays: il y en a 35. Dans les cantons de Fribourg (24) et de Neuchâtel (15), les attentes sont presque comblées. Le Jura et le Jura bernois, enfin, totalisent 18 restaurants labellisés, soit près du double du nombre projeté.

Après un décollage en trombes durant les trois premiers mois, le développement du label Fait Maison se poursuit à présent à un rythme de croisière. Responsable du projet, Carine Suter se dit satisfaite. Pas question de relâcher la promotion pour autant, auprès des restaurateurs comme des consommateurs. «Les sections romandes de GastroSuisse, à l'instar de GastroValais et de GastroNeuchâtel, envoient régulièrement le flyer à leurs membres, tout comme la Semaine du Goût, la FRC et Slow Food», précise Carine Suter. Et, pour la première fois, nous tiendrons un stand avec la FRC au Salon Goûts et Terroirs, à Bulle, du 31 octobre au 4 novembre, ce qui constituera une jolie vitrine. Nous serons également présents au salon Careho, réservé aux professionnels de la branche, fin novembre.» Aux partenariats réitérés avec le Guide



Le label Fait Maison distingue les restaurateurs qui cuisinent leurs mets avec des produits bruts.

Bleu et le Passeport Gourmand est venue s'ajouter une nouvelle collaboration avec la plateforme La Fourchette. En effet, sur le site web et l'application mobile, les gourmets à la recherche d'une bonne table pourront prochainement sélectionner le critère «fait maison». Récemment, le label s'est même étendu à la restauration collective: une crèche genevoise, une école vaudoise et un restaurant d'entreprise du bout du lac sont membres depuis peu.

L'objectif annoncé au départ – 5% des membres de GastroSuisse labellisés à terme, soit environ 1000 établissements dans tout le pays –, est toujours d'actualité. «GastroSuisse est en train de plancher sur le développement du label outre-Sarine, qui devrait voir le jour en principe en 2019», indique Carine Suter. Ici, nous bénéficions d'un réseau de bénévoles via la FRC pour contrôler les établissements et il n'existe pas d'équivalent en Suisse alémanique. Diverses options sont en discussion pour y constituer un réseau de contrôleurs.»

Au-delà de la mise en lumière des restos qui cuisinent ainsi que des petites auberges communales qui ne sont pas répertoriées dans les guides, le label Fait Maison espère éveiller les consciences. «Accompagner les restaurateurs qui souhaitent obtenir le label, mais qui ne remplissent pas tous les critères et les aider à changer leurs pratiques: voilà un nouvel axe potentiel dans le développement du label», signale Carine Suter. Certains restaurateurs affirment qu'ils n'ont pas besoin d'un label, car leurs clients savent qu'ils font tout maison, mais aujourd'hui, les gens ont envie de savoir ce qu'ils mangent. Pour le moment, le label n'inclut pas les critères de provenance des aliments, mais on y arrivera certainement un jour.»

Celles et ceux qui doutent encore de la pertinence de la démarche peuvent lire les témoignages de deux restaurateurs labellisés ci-dessous. Rappelons pour finir que la procédure, listée ci-contre, n'est pas compliquée.

Les étapes de l'obtention du label Fait Maison:

- Remplir la demande d'adhésion en ligne
- A réception du formulaire, une convention sera envoyée et devra être retournée signée
- Régler la facture de cotisation (250 francs pour 12 mois)
- Préparer le projet de carte des mets en fonction des informations mentionnées dans le cahier des charges qui a été lu et approuvé au préalable
- Un contrôleur de la FRC prendra rendez-vous pour le contrôle initial
- Lorsque le contrôle et le projet de carte sont validés, le label est attribué
- La convention est retournée contre-signée accompagnée des autocollants à afficher sur la devanture
- Visibilité sur le site internet et la page Facebook du label Fait Maison
- Contrôle inopiné dans l'année suivant la labellisation

www.labelfaitmaison.ch

«Ça montre que nous jouons cartes sur table»

Charles-Henri Zuchuat, patron du Café-Restaurant et Hôtel L'Escale, au Châble, a été l'un des premiers établissements labellisés en Valais, le 11 octobre dernier. «Dès que je l'ai obtenu, je l'ai communiqué sur notre site et sur notre page Facebook. Dans mon cas, les démarches pour l'obtenir ont été assez faciles, car je faisais déjà beaucoup de choses maison. La régionalité est aussi un aspect important pour nous: nous servons une cuisine à base de produits locaux. J'aime bien faire des recettes italiennes, car j'ai été tenancier d'une osteria en Italie, avec Slow Food, et je suis aujourd'hui membre de la présidence Slow Food en Valais. Qu'est-ce que le label a apporté? Premièrement, le personnel a beaucoup mieux saisi le sens de la dé-

marche, car le fait de l'officialiser avec un label qui exige des contrôles a apporté du sérieux. Vis-à-vis des clients aussi, ça montre que nous jouons cartes sur table. Le deuxième contrôle a été effectué plusieurs mois après l'obtention du label, à l'improviste, et ça s'est très bien passé. Le contrôleur pose des questions et vérifie que les conditions sont en règle et ça permet de corriger le tir. Je suis convaincu que ce label, c'est le futur. Les restaurateurs ont tout intérêt à s'aligner, car cela permettra notamment d'éviter bien des conflits avec les consommateurs. En plus, ce n'est pas une grosse charge administrative: ça m'a occupé environ une heure pour le contrôle et l'adaptation de la carte des mets.»

www.restaurantlescale.ch

«C'est tellement important de se distinguer»

Ludovic Roy, chef de cuisine et propriétaire de La Table des Roys, à Genève, a obtenu le label le 15 mai dernier. «Pour nous, cela n'a pas été compliqué de l'obtenir, car nous avons toujours travaillé avec cette philosophie du fait maison. Nous avons donc simplement continué à faire ce que nous faisons déjà. Il faut juste adapter la carte en ajoutant des astérisques à côté des mets qui ne sont pas faits maison. Je trouve que c'est important que les restaurateurs puissent afficher ce label, sur la devanture ou sur le site web, pour indiquer aux clients que tout ce qui est servi est fait maison. Ce que le label m'a apporté? Je sens que les Genevois sont très attachés au fait maison et à la cuisine du terroir et de saison. Pour moi, ça fait partie d'un

tout et ce sont ces trois critères (fait maison, de saison et local) qui donnent envie d'aller au restaurant. Et le label permet de mettre en avant ces valeurs. Selon moi, il est évident que tous les restaurateurs qui sont en capacité d'avoir ce label le demandent, car c'est tellement important de se distinguer, au vu du nombre grandissant d'établissements à Genève et par rapport à une concurrence souvent déloyale. Je pense notamment à des établissements qui pratiquent les mêmes prix que nous, mais qui n'emploient que deux personnes en cuisine alors que nous sommes quatre derrière les fourneaux pour faire du maison. Le label garantit une certaine qualité et démontre le savoir-faire des professionnels.»

www.latabledesroys.com

Charges équitables dans les allocations familiales

Le Conseil national a adopté la motion «Allocations familiales. Pour une répartition des charges équitable» et suit ainsi le Conseil des Etats. La motion du Conseiller aux Etats Isidor Baumann demande l'introduction d'un système de répartition des charges entre les caisses d'allocations familiales dans tous les cantons. Avec cette adoption, le Parlement permet un financement équitable des allocations familiales. Les allocations familiales sont financées par des taux de salaires versés par les entreprises. Les cotisations varient considérablement selon la branche. La fourchette se situe entre 0,10 et 3,36% du salaire AVS. Aujourd'hui, les branches à bas salaires, avec de nombreux employés à temps partiel, des mères célibataires et de nombreux enfants doivent payer des cotisations bien supérieures à la moyenne. Cette défaillance du système constitue une lourde charge, particulièrement pour les arts et métiers et les PME. «La pleine compensation des charges permet de garantir un financement équitable des allocations familiales», souligne Casimir Platzer, président de GastroSuisse et hôtelier à Kandersteg.

Initiatives agricoles rejetées: une bonne chose



GastroSuisse se félicite du «non» clair aux deux initiatives pour des aliments équitables et pour la souveraineté alimentaire. Les interdictions d'importation et les règles de production étatiques auraient réduit l'offre dans le commerce de détail ainsi que dans l'hôtellerie-restauration. Aussi, de nombreuses denrées alimentaires exotiques et grand nombre de spécialités de l'étranger n'auraient plus été disponibles. GastroSuisse rejette un tel paternalisme à l'encontre des clients et des établissements de restauration. En cas de «oui», le prix des denrées alimentaires aurait augmenté massivement. Casimir Platzer, président de GastroSuisse, se félicite: «L'augmentation des prix aurait préterité l'hôtellerie-restauration. La Suisse, avec son haut niveau des salaires, ne peut pas se permettre de telles augmentations artificielles des prix.» GastroSuisse continuera de lutter contre les prix surfaits, dans le cadre de l'initiative pour des prix équitables.

Divinum: nouvelles dates



Le salon du vin morgien a annoncé la semaine dernière un changement de dates pour sa prochaine édition. Divinum se tiendra du 3 au 8 avril au lieu du 24 au 29 avril. Le lieu de cette troisième édition, lui, demeure inchangé, soit le Parc des Sports. Les organisateurs ont indiqué avoir décidé d'avancer le salon pour des «raisons d'organisation et selon le calendrier de la Ville de Morges».

[RAWPIXEL.COM](http://www.rawpixel.com)