

## RESTAURATION

# Le Label «Fait Maison» démarre bien sa troisième année

**Le Label Fait Maison continue son ascension et enregistre près de 30 nouvelles demandes (+ 10%) depuis le début 2020. Différents acteurs de la restauration collective affichent eux aussi fièrement la planchette saumon sur leurs menus. Trois rendez-vous sont proposés aux clients gourmands.**

Un des objectifs 2020 de l'Association pour la Promotion du Fait Maison est de consolider la présence du Label Fait Maison en Suisse romande. Près de 30 nouvelles demandes sont enregistrées

depuis le début de l'année, ce qui ravit ses membres fondateurs: GastroSuisse, Slow Food Suisse, La Semaine Suisse du Goût et La Fédération Romande des Consommateurs (FRC).

Le Label Fait Maison séduit également la restauration collective: les HUG - Hôpitaux Universitaires de Genève viennent de décrocher le Label Fait Maison pour mettre en valeur les spécialités des chefs de six restaurants pour leurs collaborateurs à travers la Ville.

La Ville de Lausanne compte déjà plusieurs cuisines labellisées ou en cours

d'adhésion (Centres de Vie Infantine, APEMS, Ecoles à la Montagne) et a inscrit le Label Fait Maison dans les mesures de son plan RCD II (restauration collective durable) qui sera mis en discussion au Conseil communal dans les prochains mois.

Pour la troisième année, de nouvelles suggestions créatives raviront les papilles des clients gourmands. La liste des restaurants participants sera disponible sur le site internet deux semaines avant chaque événement et les photos des différentes créations figureront sur la page Facebook du label: tout d'abord du 23 au 29 mars, une suggestion originale 100% maison proposée avec le nouveau partenaire, Le Gruyère AOP: A la découverte du printemps. Le but est de faire découvrir ce magnifique produit de manière différente que les traditionnelles recettes hivernales (fondue, croûte au fromage, etc); puis du 11 au 17 mai, après le succès de 2019, les asperges repensées 100% faites maison seront à nouveau à l'honneur; et enfin, de mi-septembre à fin novembre, les spécialités de chasse seront référencées sur le site du label pour la deuxième année consécutive.

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 [www.labelfaitmaison.ch](http://www.labelfaitmaison.ch).



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