

## Un festival de mets maison à la tomate

Durant les deux mois de «pause», la progression du Label Fait Maison n'a pas cessé, bien au contraire.

**Texte:** Caroline Goldschmid

«Beaucoup de restaurateurs ont remarqué la présence du Label Fait Maison sur les réseaux sociaux et ont réalisé que c'est un bon outil marketing», déclare Carine Rouge, chargée de projet. Près de 50 demandes d'adhésion ont été enregistrées depuis janvier, pour totaliser quelque 350 adhérents à ce jour. «Nombreux sont les patrons avec qui j'ai eu contact durant les deux mois d'arrêt à m'avoir dit que l'obtention du label faisait partie de leurs priorités et tenaient à l'afficher au moment de la réouverture», glisse la responsable. Autre développement pour le Label: la collaboration avec la Ville de Lausanne dans le cadre de son Plan Restauration Collective Durable. A terme, plus de 1,3 million de repas servis dans les structures de la Ville seront la-



**Festival de tomates**

**Du 20 au 26 juillet**  
votre restaurateur vous propose sa  
suggestion **100% faite maison**

bellisés Fait Maison. A présent, pleins feux sur le prochain événement, le Festival de la Tomate! L'idée: les restaurants participants proposent une suggestion originale autour de ce fruit-légume estival, 100% maison, du 20 au 26 juillet. «Ce genre d'opération permet à la fois de faire connaître le Label et représente une vitrine pour les établissements qui prennent part à l'événement», explique la chargée de projet.

Tout restaurateur intéressé à participer peut envoyer un mail à l'adresse: [info@labelfaitmaison.ch](mailto:info@labelfaitmaison.ch)