

Le label «Fait Maison» maintient le cap

A la découverte du printemps avec le Gruyère AOP

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND



Du 22 au 28 mars
votre restaurateur vous propose sa suggestion 100% faite maison

Retrouvez le savoir-faire dans votre assiette
labelfaitmaison.ch

GASTRO SUISSE

Fédération Romande des Coopérateurs

Slow Food CH

SEMINE DI GOÛT
FESTIVAL DEL GUSTO
SOCIETÀ DEL GUSTO

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

ROMANDE LAITIÈRE
UNION COOPÉRATIVE
SAISON SWISS QUALITY
SWISS QUALITY

Ville de Lausanne

Ville de Yverdon

AVRIL - LE BOUTIER
VILLAGE DE LAUSANNE
VILLAGE DE YVERDON

RESTAURATION • Fort du succès rencontré depuis sa création en 2017, et malgré la crise sanitaire, le label «Fait Maison» repart de plus belle en cette année 2021. Avec un sondage qui démontre clairement que la vente à l'emporter est devenue un must en ces temps de pandémie et une série d'événements, dont une découverte du Gruyère AOP, du 22 au 28 mars.

Contraints à la fermeture à deux reprises en raison de la pandémie, de nombreux établissements vaudois, et plus généralement romands, ont opté pour la formule de la vente à l'emporter, du «take away», seul moyen pour des milliers de cuisiniers mis au repos forcé de mettre un peu de beurre dans leurs épinards et de garder un lien avec la clientèle. Afin de savoir ce qu'ils pensaient de cette nouvelle activité, et pourquoi ils avaient décidé de s'y lancer, le label Fait Maison a réalisé un sondage durant le mois de février dernier auprès de ses membres qui la proposent.

La vente à l'emporter: maintenir le lien et rester actif

Le résultat est sans ambiguïté. Pour près de 60% des établissements labellisés «Fait Maison», la vente à l'emporter est une nouvelle activité depuis l'apparition de la pandémie. Près de 40% d'entre eux la proposent aujourd'hui, contre 25% lors de la première fermeture en mars 2020. Certains regorgent d'idées et de suggestions culinaires, mais ils sont en mode «survie» aujourd'hui! Cette activité les aide à garder le contact avec leur clientèle (83%), à garder le moral (63%) et à conserver une petite activité (54%). La rentabilité insuffi-

sante (52%) est la principale raison pour laquelle certains n'ont pas souhaité se lancer dans la vente à l'emporter. Ils sont près de 74% à déclarer poursuivre cette activité après la réouverture.

Un programme sur mesure

Dans ce contexte, le programme des actions promotionnelles 2021 sera proposé sur place et/ou à l'emporter. **Du 22 au 28 mars:** A la découverte du printemps avec Le Gruyère AOP. Avec une entrée ou un plat original, créatif et 100% maison à base de gruyère AOP sera proposé par les restaurants participants.

Du 17 au 23 mai: Asperges repensées. Après le succès de 2019, retrouvez de belles suggestions, 100% maison à base d'asperges suisses.

Du 26 juillet au 29 août: Festival de tomates. Sur le même modèle que 2020 mais sur une plus longue période, régalez-vous avec des suggestions créatives, 100% maison avec des tomates bien de chez nous!

Du 16 au 26 septembre: 21e Semaine du Goût. L'organisation d'un événement commun autour d'un plat signature label «Fait Maison» est en préparation.

Du 1er octobre au 30 novembre: Chasse découverte. Pour la troisième année consécutive, une page

CHASSE sera ouverte sur le site internet. Elle recensera les différents menus et liens des restos qui proposent de belles assiettes chasse faites maison!

La liste des restaurants participants aux actions promotionnelles et les informations concernant la labellisation pour les établissements intéressés, ainsi que la liste des restaurants labellisés ou en cours d'affiliation sont actualisées en continu sur www.labelfaitmaison.ch. ■

Philippe Kottelat

GASTROVAUD

Avec le soutien de

Les Artisans
de l'accueil et du goût

Fondation - Financement - Formations



Religieuse au Gruyère AOP

Une recette pour 4-6 personnes réalisée par Jean-Claude Baudois, chef et gérant du restaurant Le Bras d'Or, à Method.

Appareil au Gruyère

Ingédients: ½ lait; 200g de Gruyère AOP taillés en petits morceaux; 4 jaunes d'œufs; sel, poivre, muscade et piment d'Espelette; 85g de farine; 85g de Gruyère AOP taillés en fine brunoise.

Préparation: Faire frémir le lait et 200g de Gruyère taillés en morceaux et laisser infuser 20 minutes. Mixer rapidement au Bamix.

Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier et les assaisonner (sel, poivre, muscade, piment d'Espelette). Y ajouter la farine. Verser le lait chaud sur la farine et faire cuire jusqu'à épaississement. Laisser refroidir.

Une fois le mélange froid, y ajouter les 85g de Gruyère, taillés en brunoise.

Pâte à choux

Ingédients: 160g d'eau; 160g de lait; 160g de beurre; 4g de sel; 160g de farine et 280g d'œufs entiers.

Préparation: Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le lait, le beurre et le sel.

A ébullition, ajouter la farine et remuer vivement à la spatule hors du feu, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.

Transférer la pâte dans un batteur et travailler la pâte en versant les œufs petit à petit. Le résultat doit être lisse et homogène.

Mettre la pâte dans une poche à douille et pochez.

Pour des choux de 4-5 cm de diamètre, préchauffer le four ventilé à 250°C. Eteindre le four et enfourner les choux.

Quand la pâte à choux a gonflé (entre 8 et 12 minutes), rallumer le four à 160°C et terminer la cuisson

jusqu'à ce que les choux soient dorés.

Tuile Gruyère

Ingédients: 60g de Gruyère râpé.

Préparation: Etaler 10g de gruyère sur une feuille siliconée et cuire à 180°C pendant 7 minutes. Farcir les choux avec la masse à gruyère et mettre par-dessus la tuile au Gruyère accompagné d'une saladine.



52 recettes pour déguster l'art suprême de la fondue



CUISINE • Quoi de mieux qu'une bonne fondue au fromage pour égayer une soirée? Elle réchauffe agréablement et le repas partagé autour du caquelon, où chacun plonge son morceau de pain - ou autre - et l'enrobe de fromage, est des plus conviviaux. Pour vous aider à multiplier les plaisirs autour de ce plat ô combien suisse, les éditions Helvetiq vous proposent un ouvrage qui en suprendra plus d'un!

Les auteurs de ce livre, Jennifer et Arnaud Favre, nous font ainsi découvrir pas moins de 52 recettes originales de fondues à base de fromage. En d'autres termes, une par semaine... pendant une année! Elles sont tout à la fois classiques, novatrices et alléchantes. Qu'il s'agisse d'un mélange à base de fromage de chèvre, une moitié-moitié épicée à la moutarde à l'ancienne ou une création de grappa au piment, elles font saliver en donnant l'impression que la fête ne s'arrêtera jamais!

Et il y en a pour tous les goûts: des recettes de fondues traditionnelles, comme la fondue nature, aux bolets, au poivre vert ou à l'eau-de-vie de pomme. Des recettes plus festives, comme à la Grappa, à la bière, au Champagne ou à

l'abricotine. Des recettes pour carnivores, comme celles au cervelas, à la viande séchée et aux lardons-oignons... ou plus exotiques, à l'image de celles au paprika, gingembre-citron ou au pesto!

Des recettes authentiques ou innovantes, avec des photos magnifiquement alléchantes réalisées par Dorian Rollin. ■

PhK

«Haute Fondue», Jennifer et Arnaud Favre, Editions Helvetiq

