

Le label «Fait Maison» confirmé en Romandie et trois 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.

[Communiqué]

