



**Chez Tof**  
Le Mont-sur-Lausanne



**O'Vertige**  
Montagny-près-Yverdon  
Romain Lécuyer

## LABEL FAIT MAISON Objectif 2000 restaurants!

Deux milliers d'adhérents à l'horizon 2027. C'est l'ambition du label qui vient de certifier les premiers établissements à Zurich, et cherche du financement pour assurer sa croissance.

M.M.

### SUISSE

Afficher la petite planche orange à l'entrée de son établissement est à n'en pas douter une garantie de qualité qui valide le savoir-faire en cuisine. La clientèle est toujours plus en quête d'authenticité et a le droit de savoir si ce qu'elle mange est cuisiné sur place à partir de produits frais. Cette transparence est garantie dans les restaurants labellisés fait maison.

#### LE NERF DE LA GUERRE

Alors que la barre des 500 restaurants labellisés ou en cours d'affiliation est aujourd'hui dépassée, le nouvel objectif du Label Fait Maison est ambitieux: 2000 restaurants certifiés dans toute la Suisse dans cinq ans, ce qui représente environ 10% des membres de GastroSuisse. « Notre souhait est de nous positionner comme le label national de référence dans la restauration suisse. Ce défi ne pourra toutefois se réaliser qu'à condition de décrocher des financements nationaux, permettant d'engager des ressources supplémentaires et de créer des antennes Label Fait Maison dans le pays, en collaboration avec les sections cantonales de GastroSuisse », précise Carine Rouge, chargée de projet.

Après Bâle et Lucerne, GastroZürich vient d'annoncer son antenne du Label Fait Maison et les quatre premiers restaurants labellisés: Le Moema Gourmet à Eglisau, le Wirtschaft zum Schöntal à Bauma, le Wirtschaft zur Traube à Ottikon bei Kempthal, et le restaurant Widenbad à Männedorf.



PHOTOS: © Gruyère AOP



**La Pinte Vaudoise**  
Pully - Gaël Brandy



**Aux 2 Sapins**  
Montricher - Frédéric Simond



## SEMAINES DÉCOUVERTES

Trois nouvelles semaines découvertes sont prévues cette année. Une belle vitrine pour les restaurateurs qui y participent et bénéficient de publicité à cette occasion. Le label assure également une présence sur des foires et événements. Il organise aussi des ateliers de cuisine pour les chefs dans différents cantons.

#### Du 16 au 26 mars

«Apéro Gourmand avec Le Gruyère AOP»: sur l'idée du Café Gourmand, mais en version salée, 3 bouchées faites maison seront réunies sur un plateau apéritif avec une

boisson (vin, bière ou minérale maison) et au minimum une des trois sera à base de Gruyère AOP, fidèle partenaire du Label Fait Maison.

#### Du 15 au 25 juin

«1 fruit ou 1 légume de saison en 3 déclinaisons»: en collaboration avec Léguriviera, le restaurateur sublimerait un fruit ou un légume de saison, soit décliné en 3x pour une entrée, en 3x pour un dessert ou pour les plus créatifs, en menu: entrée-plat-dessert. Ce sera aussi l'occasion de mettre les producteurs en avant.

#### Du 14 au 24 septembre

«Nos Racines»: durant La Semaine suisse du Goût, qui fait des légumes racines son thème annuel, un plat signature libre du Label Fait Maison sera proposé.

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