



## LABEL FAIT MAISON

c/o GastroVaud  
Av. Général-Guisan 42  
1009 Pully

021 721 07 15  
info@labelfaitmaison.ch  
www.labelfaitmaison.ch

## Communiqué de presse

Pully, le 1<sup>er</sup> mars 2023

### De grandes ambitions pour le Label Fait Maison !

**2000 restaurants certifiés dans toute la Suisse à l'horizon 2027, c'est le nouveau défi du Label Fait Maison. Les premiers établissements zurichois affichent le label et de nouvelles semaines découvertes se mijotent pour 2023, afin de mettre les produits locaux et de saison à l'honneur.**

La clientèle 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 savoir-faire des chefs assure l'authenticité et la diversité des plats. 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. « *En effet, notre souhait est de se 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:

**MOEMA Gourmet**, Untergass 1, 8193 Eglisau,

**Wirtschaft zum Schöntal**, Gublenstrasse 2, 8494 Bauma,

**Wirtschaft zur Traube**, Kyburgstrasse 17, 8307 Ottikon bei Kemptthal,

**Restaurant Widenbad**, Seidenhausweg 2, 8708 Männedorf.

### Le plein de découvertes gustatives

Trois nouvelles semaines découvertes sont prévues cette année et vont durer **10 jours afin de mettre en avant la créativité des restaurateurs et mettre à l'honneur des produits locaux et de saison** :

**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 notre partenaire Léguriviera Groupe, 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.

La liste des participants et photos pour une mise en appétit sera disponible dès le 1<sup>er</sup> jour du mois de chaque promotion sur le site et les réseaux du Label Fait Maison.

Enfin, des **présences sur des foires et événements** ainsi que des **ateliers de cuisine** pour les chefs dans différents cantons sont en cours d'organisation et seront annoncés sur les différents canaux du label.

GASTRO SUISSE

frc FÉDÉRATION ROMANDE  
DES CONSOMMATEURS  
LE POUVOIR D'AGIR

Slow Food® CH

SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO

Léguriviera  
GROUPE

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND

SCHWEIZER LUNCH-CHECK  
LUNCH-CHECK SUISSE  
LUNCH-CHECK SVIZZERA  
SWISS LUNCH-CHECK

Ville de Lausanne

AVEC LE SOUTIEN  
DE LA  
VILLE DE GENÈVE

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**.

Photos : **L'Apéro Gourmand avec Le Gruyère AOP**, © Gruyère AOP / creationphoto.ch

Photos des plateaux et des chefs sur [lien Dropbox](#) :

- Auberge du Tilleul à Matran, Pascal Richoz
- La Pinte Vaudoise à Pully, Gaël Brandy
- Chez Tof au Mont-sur-Lausanne, Christophe Logodin
- O'Vertige à Montagny-près-Yverdon, Romain Lécuyer
- Auberge aux 2 Sapins à Montricher, Frédéric Simond

### **Renseignements complémentaires :**

Carine Rouge, chargée de projet - 079 757 39 14 - info@labelfaitmaison.ch - carine@labelfaitmaison.ch

Manuela Lavanchy, coordinatrice pour la Suisse alémanique – 021 721 07 16 - manuela@labelfaitmaison.ch

Gilles Meystre, président Label Fait Maison - 079 204 52 15 - gilles.meystre@gastrovaud.ch

*Le Label Fait Maison a été initié par GastroSuisse, La Semaine du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des consommateurs en septembre 2017 en Suisse romande. Transparence, savoir-faire, diversité des goûts et authenticité sont les valeurs communes aux organisations de défense des consommateurs et des restaurateurs. 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.*

labelfaitmaison.ch

facebook.com/lelabelfaitmaison

instagram.com/labelfaitmaison/

### **Statistiques des restaurants en cours d'affiliation (AE) et labellisés (L) au 28.02.2023**

<b>Cantons</b>	<b>AE</b>	<b>L</b>	<b>Total</b>
FR	4	32	<b>36</b>
GE	19	77	<b>96</b>
JU	2	8	<b>10</b>
NE	7	24	<b>31</b>
VD	39	236	<b>275</b>
VS	13	50	<b>63</b>
<i>sous-total</i>	<b>84</b>	<b>427</b>	<b>511</b>
BE	2	6	<b>8</b>
BL	0	3	<b>3</b>
BS	6	3	<b>9</b>
LU	4	9	<b>13</b>
NW	0	1	<b>1</b>
SG	1	0	<b>1</b>
SO	1	0	<b>1</b>
SZ	1	0	<b>1</b>
TG	1	0	<b>1</b>
ZH	1	4	<b>5</b>
<i>sous-total</i>	<b>17</b>	<b>26</b>	<b>43</b>
<b>TOTAL</b>	<b>101</b>	<b>453</b>	<b>554</b>