



## 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 9.6.2023

# LABEL FAIT MAISON Semaine découverte du 15 au 25 juin 1 fruit | 1 légume de saison et ses déclinaisons

**Les fruits et les légumes suisses de saison sont à l'honneur dans les restaurants « Fait Maison » du 15 au 25 juin, une action organisée en partenariat avec Léguriviera Groupe.**

Pendant ces 10 jours, une trentaine de restaurateurs labellisés Fait Maison proposeront en suggestion leurs déclinaisons 100% faites maison d'un fruit ou d'un légume de saison en trois variantes. C'est l'occasion de savourer des créations originales avec des produits de qualité d'ici. Une trilogie de dessert à la fraise ou carrément un menu complet en déclinant l'abricot ou la tomate pour l'entrée, le plat principal et le dessert...à vous de choisir !

Retrouvez la liste des restaurants participants avec quelques photos des suggestions sur [labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch).

Les semaines découvertes ont comme objectif de mettre en avant la créativité et le savoir-faire des chef-fes ainsi que les produits locaux et de saison.

Si vous souhaitez faire une publication à ce sujet, nous vous mettons volontiers des photos à disposition des **restaurateurs** ainsi que des **producteurs locaux** du réseau de notre partenaire [Léguriviera Groupe](http://Léguriviera Groupe)

A votre disposition et nos meilleures salutations gourmandes.

Manuela Lavanchy  
Coordnatrice de projet  
**Label Fait Maison**  
021 721 07 16 | 078 806 80 79  
info@labelfaitmaison.ch

GASTRO SUISSE

frc FÉDÉRATION ROMANDE  
DES CONSOMMATEURS  
LE POUVOIR D'AGIR

Slow Food® CH

SEMNAINE 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**.

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/**

© photos :

en haut à gauche : VS\_Anzère\_Restaurant La Poste : Ceviche de Sandre de Susten (VS) mariné au gingembre, oignons rouges, zestes de citron jaune et vert et son onctueux coulis à la fraise et au piment d'Espelette

en haut à droite : FR\_Vaulruz\_Dans la Forêt lointaine : Farcie d'aubergine au petit épeautre, coulis de tomate et crème glacée à l'aubergine et huile d'olive (c) Patrice Matthey

en bas à gauche : VD\_Lausanne\_Best Western Plus Hôtel Mirabeau : Dessert "Emotion Fraise" : Trilogie avec un Tartare de fraise Cléry, un macaron fraise Mara des Bois - Vanille, Crémeux fraise Mara des Bois (c) Patrice Matthey

en bas à droite : VD\_Lausanne\_L'Accademia : Style crème brûlée à la tomate et fenouil

## **Sélection de produits du mois de juin des producteurs locaux du réseau de Léguriviera :**

### **Fruits :**

**Cerises** de chez [Valentin Blondel à Crissier](#)

**Fraises mara des bois** du [Domaine Barutel-Lorraine Mange à Gollion](#)

**Fraises Cléry** du Domaine Barutel-Lorraine Mange à Gollion

**Framboises** du Domaine Barutel-Lorraine Mange à Gollion

**Abricots** de chez Daniel Vouilloz à Saxon

### **Légumes :**

**Tomates rose de Berne** de chez [Stoll à Yverdon](#) ou de chez [Légufrais à Oppens](#)

**Tomates Ananas** de chez Stoll à Yverdon ou de chez Légufrais à Oppens

**Tomates Cherry multicolores** de chez Stoll à Yverdon ou de chez Légufrais à Oppens

**Aubergines** de chez Daniel Vouilloz à Saxon

**Fenouils** [Famille Liechti à Orny](#)

**Courgettes** de chez [Pierre Alain Messeiller à Orny](#)

**Tomates Cœur de Bœuf** de chez Pierre Alain Messeiller à Orny

## **3 restaurants participants et leurs suggestions :**

(Au 8.5.2023 : 24 participants inscrits ; d'autres suggestions suivront) :

### **Café de la Poste, Villars-Mendraz : Courgettes – 3 entrées**

- Brochette de jambon cru et courgettes jaunes et vertes grillées
- Beignet de fleurs de courgettes
- Mini courgette ronde farcie de son escargot au beurre maison

### **Best Western Plus Hôtel Mirabeau, Lausanne : Cerises – 3 desserts**

- Tartare de cerise
- Crémeux de cerise
- Clafoutis de cerises

### **Les Trentenaires, Fribourg : Abricots – entrée, plat, desserts**

- Gaspacho abricot, tomate ananas et basilic – menthe
- Filet de Truite de Vevey en papillote, abricot frais du Valais, riz jasmin, courgette râpée thaï et crème de chanvre bio
- Abricool (Abricot confit, sorbet abricot, abricotine)