



LABEL FAIT MAISON

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

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

Medienmitteilung

Pully, 9.6.2023

LABEL FAIT MAISON Spezialitätenwoche vom 15. bis 25. Juni 1 Frucht | 1 Gemüse in 3 Variationen

Früchte und Gemüse der Saison rücken vom 15 bis 25. Juni in den Label "Fait Maison" ausgezeichneten Restaurants ins Rampenlicht.

Während diesen zehn Tagen geniessen Gäste in rund 30 Label "Fait Maison" Restaurants verteilt auf die Deutsch- und die Westschweiz, **100% hausgemachte Empfehlungen mit einer Frucht oder einem Gemüse der Saison, dekliniert in verschiedene Variationen.** Dies ist Gelegenheit, originelle Kreationen mit lokalen Qualitätsprodukten zu geniessen. Sei es ein Dessert mit Rhabarber in vier verschiedenen Texturen, ein komplettes Menü, das die Tomate oder heimische Erdbeeren ins Zentrum rückt...Sie haben die Wahl!

Die Liste der teilnehmenden Restaurants und Fotos der Empfehlungen finden Sie auf labelfaitmaison.ch.

Die Spezialitätenwochen rücken das Können der Gastrobetriebe sowie die lokalen und saisonalen Produkte ins Zentrum.

Möchten Sie eine Publikation zu diesem Thema machen? Gerne stellen wir Ihnen Bildmaterial zur Verfügung und beantworten Ihre Fragen telefonisch oder per E-Mail.

Freundliche Grüsse

Manuela Lavanchy
Projektkoordinatorin
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

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

Sämtliche Informationen zum Beitrittsprozess des Labels *Fait Maison* für interessierte Gastronominnen und Gastronomen sowie das Verzeichnis der zertifizierten Betriebe sind verfügbar auf **labelfaitmaison.ch**.

Das Label *Fait Maison* wurde von GastroSuisse, der Genusswoche Schweiz, Slow Food Schweiz und der *Fédération romande des consommateurs (FRC)* im September 2017 in der Westschweiz lanciert. *Transparenz, Savoir-faire, Geschmacksvielfalt und Echtheit* sind die gemeinsamen Werte der Konsumentenorganisation und der Restaurateure. Ein Gericht gilt als «hausgemacht», wenn es vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet ist. Falls ein Gericht nicht den Ansprüchen des Pflichtenhefts entspricht, wird es in der Speisekarte entsprechend gekennzeichnet als Verpflichtung zur *Transparenz gegenüber den Konsumenten und Sicherstellung einer authentischen Küche*.

labelfaitmaison.ch

facebook.com/lelabelfaitmaison

instagram.com/labelfaitmaison/

© Fotos :

Oben links : Restaurant Besenstiel, Basel; Rhabarber-Dessert : der Stein besteht aus einem knusprigen Boden mit einem Rhabarbermousse und einem Kern aus Rhabarberkompott, ein Rhabarber Sorbet, ein Rhabarber Gelee und mit Vanille konfierte Rhabarberstängel.

Oben rechts: Moema Gourmet, Eglisau; Hauptgang: Picanha Steak mit Maniok, Gemüse und einer brasilianischen Erdbeervinegrette (eine Art Salsa Fresca), Aperitif: Erdbeer-Caipirinha, Dessert: Erdbeer-Pavlova

Unten links: Restaurant La Poste, Anzère: Ceviche vom AlpenZander aus Susten (VS) mariniert mit Ingwer, roten Zwiebeln, Zitrone und Limette auf einem Erdbeer-Coulis und Piment d'Espelette

Unten rechts: Brasserie Les Trentenaires, Fribourg : Gaspacho Aprikose & Ananastomate mit Basilikum und Minze (c) Patrice Matthey

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)