



## LABEL FAIT MAISON

Ass. Promotion du Fait Maison  
Av. Général-Guisan 42  
1009 Pully

☎ 021 721 07 15

☎ 021 721 07 16

☎ 021 721 07 15

✉ [info@labelfaitmaison.ch](mailto:info@labelfaitmaison.ch)

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

Communiqué de presse

Pully, le 13.01.2025

## Le Label Fait Maison voyage à travers la Suisse et s'engage pour la gastronomie durable

Présent dans 18 cantons, le Label Fait Maison lance un nouveau « voyage gourmand à travers la Suisse », en mettant chaque mois un canton à l'honneur. Objectifs: donner de la visibilité à ses labellisés et promouvoir les spécialités culinaires régionales. En parallèle, le label multiplie les collaborations afin d'inscrire la durabilité dans les bonnes pratiques de ses membres.

Le Label Fait Maison enregistre 154 nouveaux membres en 2024 (128 en restauration traditionnelle et 26 en restauration collective) et totalise 640 adresses de membres labellisés et en cours d'affiliation dans 18 cantons. « Dans le contexte actuel, c'est une progression réjouissante », souligne Gilles Meystre, président du label et vice-président de GastroSuisse.

### Voyage gourmand à travers la Suisse et spécialités culinaires à l'honneur

Dès janvier 2025, une nouvelle approche de communication voit le jour et met chaque mois un canton à l'honneur selon le [programme en ligne](#). Ce voyage démarre dans le canton de Neuchâtel. « Avec ce nouveau concept, nous souhaitons offrir davantage de visibilité à nos membres, en mettant en avant leurs différentes propositions, ainsi que les produits et spécialités régionales. Nous servons ainsi de trait d'union entre les différentes régions linguistiques et culturelles du pays. L'organisation de **semaines découvertes** (ouvertes à tous nos membres) est maintenue, en exclusivité avec nos partenaires, afin de compléter le voyage gourmand », informe Manuela Lavanchy, responsable de la communication.

#### Au programme :

Du 1<sup>er</sup> au 31 mars : « **Le Gruyère AOP**, on l'adore dans ... »

Du 18 au 28 septembre : Plat signature autour de la tomate pendant **La Semaine du Goût**, en partenariat avec **Culturefood**

Du 1<sup>er</sup> au 30 novembre : « ça mijote », en partenariat avec **Viande Suisse**

### Gastronomie durable : cuisiner avec des produits bruts, c'est la base !

« La cuisine faite maison avec des produits bruts, c'est le premier pas d'une démarche durable. A nous de soutenir les restaurateurs, toujours plus sensibles à cette problématique », précise Carine Rouge, directrice du Label Fait Maison.

De nouveaux partenariats, avec **Swiss Wine** et **Viande Suisse** vont dans cette direction et renforcent la proximité, grâce à la promotion des vins et de la viande suisse à l'occasion de « tavolatas intimes et exclusives » dans des domaines d'exception, et grâce à des ateliers de cuisine proposés aux professionnels. « Nous choisissons volontairement des thèmes qui s'inscrivent dans la durabilité, tels que la valorisation des bas morceaux, les fonds de base et les sauces, la lutte contre le gaspillage alimentaire (valorisation de invendus, desserts zéro gaspi créatifs, etc.) ou la cuisine végétarienne », précise Carine Rouge. Le programme complet est disponible sur [labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch).

1/2

Différentes collaborations et synergies avec des entreprises ancrées dans la durabilité sont prévues pour cette année, dont une avec l'**Ecole Hôtelière de Genève**, afin de proposer aux étudiants qui terminent leur formation en septembre 2025, de choisir la thématique du développement du Label Fait Maison pour leur travail de diplôme. « *Nous espérons ainsi pouvoir bénéficier de nouvelles approches à mettre en place afin d'augmenter notre impact pour une gastronomie durable* », conclut Carine Rouge.

Vous êtes intéressé à faire une publication sur un des sujets abordés ? Contactez-nous pour plus d'informations.

Avec nos meilleures salutations.

**Gilles Meystre** - 079 204 52 15 [gilles.meystre@gastrovaud.ch](mailto:gilles.meystre@gastrovaud.ch)

Président du Label Fait Maison, de GastroVaud et de Vaud-Oenotourisme, Vice-Président de GastroSuisse

**Carine Rouge** – 021 721 07 15 – 079 757 39 14 [carine@labelfaitmaison.ch](mailto:carine@labelfaitmaison.ch)

Directrice du Label Fait Maison

**Manuela Lavanchy** – 021 721 07 16 – [manuela@labelfaitmaison.ch](mailto:manuela@labelfaitmaison.ch)

Directrice adjointe et responsable de la communication du Label Fait Maison

Annexes :

[Voyage Gourmand à travers la suisse](#)

[Programme 2025 du Voyage Gourmand & Semaines découvertes](#)

[Rubriques du Voyage Gourmand](#)

[Programme ateliers de cuisine pour professionnels](#)

[Images & Logo](#)

*Le Label Fait Maison a été initié par GastroSuisse, La Semaine suisse du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des consommateurs en septembre 2017 en Suisse romande. Présent aujourd'hui dans 18 cantons, il a pour but de se développer dans tout le pays et de devenir la référence de la restauration suisse. 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, offrant ainsi la transparence attendue par 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 sont actualisées en continu sur [labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch).*