

# HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

125100  
Restaurant La Pinte Maudouise  
42, Av. Général Guisan  
1009 Pully  
0252  
015  
06270  
20

Lausanne, le 22 janvier 2025

CXL<sup>e</sup> année

Édition romande

Prochaine parution le 5 février

CCNT

Swiss Skills:  
inscription  
jusqu'au  
31 janvier pour  
l'édition 2025.

Page 3

**Hausse des  
salaires  
minimums**

Page 2

Hôtellerie



**Nadine Friedli**

L'Alpina Gstaad, récompensé par les  
Trois Clefs Michelin, réaffirme son  
attachement au terroir et dévoile  
une offre de restauration repensée,  
dixit sa directrice générale.

Page 10

Hotel & Gastro Union

**Deux pop-up  
prévus  
en février**

Page 3

Aperçu des  
avantages  
réservés  
aux membres  
de HGU

Page 11



Valoriser les produits régionaux et inciter les restaurateurs à innover: tel est l'objectif du voyage gourmand à travers la Suisse initié par le Label Fait Maison.

KEYSTONE-ATS

## LE LABEL FAIT MAISON TIENT LA FORME

Défenseur de la transparence et de l'authenticité en cuisine, le Label Fait Maison lance un nouveau projet original en ce début d'année: un voyage gourmand à travers la Suisse. Chaque mois, une région sera mise à l'honneur, le canton de Neuchâtel étant le premier à être placé sous les projecteurs. Objectif? Offrir une vitrine aux spécialités locales et renforcer

les liens entre les différentes cultures gastronomiques du pays. Cette initiative s'accompagne de semaines découvertes et d'événements exclusifs, destinés à valoriser les produits régionaux et inciter les restaurateurs à innover. Le Label Fait Maison, lancé en 2017 sous l'impulsion de Gastrosuisse, la Semaine suisse du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des

consommateurs, poursuit sa progression avec 154 nouvelles adhésions en 2024, ce qui porte à 640 le nombre d'établissements engagés dans 18 cantons. «La cuisine faite maison, avec des produits bruts, est le premier pas d'une démarche durable. A nous de soutenir les restaurateurs, toujours plus sensibles à cette problématique», souligne Carine Rouge, direc-

trice du label. Pour encourager cette démarche, des partenariats ont été noués avec des acteurs tels que Swiss Wine ou Viande Suisse. Ateliers culinaires, promotion des bas morceaux et recettes anti-gaspillage figurent au programme de l'année. En parallèle, le Label Fait Maison s'associe à l'Ecole Hôtelière de Genève pour développer de nouvelles idées en faveur

d'une cuisine durable, une thématique inspirante qui figurera au cœur des travaux de diplôme des étudiants en fin de formation. Le label s'affirme ainsi comme un acteur clé de la gastronomie suisse, alliant tradition, innovation et responsabilité. Avec son programme 2025 riche en initiatives, il promet de séduire gourmets et professionnels.

(HGH)

Response zentral

AZA 6002 Luzern

Post CH AG

Adligenswilerstrasse 22, 6006 Lucerne

hotellerie-gastronomie.ch



**ORIGINE**

*Regional, authentique!*

FROMAGE D'ITALIE À LA  
VIANDE DE PORC D'ALPAGE



TRANS-GOURMET  
PRODEGA