

Rencontre avec l'apôtre du «Fait Maison»

Créé en 2017 par Gastrosuisse, la Semaine du goût, Slow food (Suisse) et la FRC, le «Label Fait Maison» est octroyé aux restaurants dont les mets sont préparés en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits précuisinés. Collaboratrice de la première heure, Carine Rouge a pris l'année dernière la direction de la petite équipe du Label dont le siège est situé à Pully, dans le bâtiment qui abrite GastroVaud, dont le joli jardin arbore une grande channe, bien visible par celles et ceux qui empruntent l'avenue du Général-Guisan.

GEORGES POP

SUISSE

LE CAFETIER : POUR UN RESTAURATEUR, QUEL EST LE BÉNÉFICE DU «LABEL FAIT MAISON» ?

Carine Rouge : Le label est une garantie de transparence et d'authenticité. Il distingue les établissements dont les plats sont majoritairement préparés sur place, à partir de produits bruts ou d'ingrédients traditionnellement utilisés en cuisine, de ceux que certains appellent « les rois du micro-ondes » qui se contentent de réchauffer des



▲ Carine Rouge a pris la direction du «Label Fait Maison» l'année dernière.

Photo: © Le Cafetier

plats qui leur sont livrés par des fournisseurs extérieurs. La clientèle y est de plus en plus sensible. Il y a deux ans, nous avons procédé à un sondage. Résultat : 75% des personnes interrogées ont répondu qu'au moment du choix, ils pencheraient pour le «Fait Maison».

LES CANDIDATS SE DÉCLARENT-ILS OU ALLEZ-VOUS LES CHERCHER ?

C. R. : Un peu des deux ! En fait, nous n'avons pas les moyens de faire de grandes campagnes d'information. Cependant, nous collaborons étroitement avec les sections cantonales de GastroSuisse qui sensibilisent leurs membres aux avantages du Label. Nous avons en permanence de nouvelles candidatures.

//labelfaitmaison.ch/

COMMENT SE PASSE LA SÉLECTION ?

C. R. : Par une simple visite sur place d'un membre de notre équipe qui examine la carte de l'établissement pour relever ce qui est «Fait Maison» de ce qui ne l'est pas. Nous n'imposons aucun quota. Il est normal que l'huile, le vinaigre, ou les produits laitiers, par exemple, soient issus de fournisseurs extérieurs. Mais si les frites à décongeler ou les sauces ne sont pas «maison», il faut que cela soit spécifié sur la carte. Et on s'attend bien sûr aussi à ce que la majorité des plats soient préparés en cuisine à partir de produits bruts.

UNE FOIS LE LABEL ATTRIBUÉ, Y-A-T-IL DES CONTRÔLES ?

C. R. : Nous avons une équipe d'une dizaine de conseillers bénévoles qui passent ponctuellement s'assurer que tout se passe bien, ce qui est presque toujours le cas.

VOUS ARRIVE-T-IL DE RETIRER LE LABEL ?

C. R. : C'est rarissime, soit parce qu'un établissement ne respecte plus notre règlement, soit parce qu'il ne paye pas sa cotisation annuelle de 350 francs qui nous permet d'exister. Depuis la pandémie, nous avons cependant perdu des adhérents qui ont dû fermer, en raison de difficultés financières. Mais des nouveaux nous ont rejoints. Pour le moment, le bilan est positif. Actuellement, nous comptons dans nos rangs 440 établissements ouverts au public et 130 restaurants collectifs.

SURTOUT EN SUISSE ROMANDE...

C. R. : C'est vrai ! Le Label est né en Suisse romande et nos amis alémaniques se méfient parfois de ce qui vient de chez les «Welches» (rires). Mais ils y viennent eux aussi. Lentement mais sûrement !