



A la rencontre des gens d'ici



© G. Pop

Carine à Pully

« Le goût est un sens qui se forme dès l'enfance, tout comme l'attachement à la bonne cuisine. Petite, chez mes parents, j'ai toujours mangé du « fait maison ». A Forel, ma grand-mère paternelle me faisait d'excellentes tartes aux fruits. Mon autre grand-mère, qui vivait à Vufflens-la-Ville, préparait, quant à elle, un riz au lait à la cannelle que j'adorais. Lorsque j'ai obtenu mon permis de conduire, je l'appelais pour lui dire: j'arrive! Prépare-moi du riz au lait... (rires). Ce sont de très beaux souvenirs ».

Enfant de Forel (Lavaux), où elle a grandi et où vivent encore ses parents, Carine Rouge dirige aujourd'hui le « Label fait Maison », dont les bureaux sont situés à Pully, dans un bâtiment dont le jardin arbore une

grande channe, bien visible par celles et ceux qui empruntent l'avenue du Général-Guisan. « Après mon apprentissage comme employée de commerce, j'ai travaillé dans l'événementiel, puis au Palais de Beaulieu. C'est là j'ai rencontré des responsables de l'association GastroVaud, dont le siège est dans le

bâtiment que nous occupons. Ils m'ont convaincu de rejoindre la petite équipe du Label dont j'ai pris la direction l'année dernière », raconte-t-elle.

Soit ! Mais le « Label fait Maison », c'est quoi ? « Ce label a été créé en 2017 par Gastro-suisse, la Semaine du goût, Slow food (Suisse) et la FRC, l'association des consommateurs et consommatrices. Il est octroyé, après examen, aux restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leur propre cuisine, sans recourir aux plats et produits pré-cuisinés », nous a expliqué cette femme souriante qui consacre ses journées à défendre une alimentation saine, préparée avec des bons produits, si possible de proximité et de saison.

« Mes amis me disent que j'ai beaucoup de chance. Ils croient que je passe mon temps

à bien manger dans de bons restaurants. Malheureusement, ce n'est pas le cas », explique Carine, amusée. Elle précise : « Il y a beaucoup de rencontres, de discussions, de vérifications, de visites et aussi de recherches de fonds pour assurer notre activité. Mais il est vrai que j'ai beaucoup de plaisir à rencontrer des chefs enthousiastes, passionnés par leur travail. »

Actuellement, quelque 430 établissements, dans la restauration, et 130 dans la restauration collective, affichent le label. Mais la liste s'allonge de jour en jour. « De nouvelles candidatures nous arrivent très régulièrement, surtout en Suisse romande, mais aussi désormais en Suisse alémanique. Et il nous faut les examiner, car notre label se mérite », souligne Carine.

Petite confidence : Le site du Label, régulièrement mis à jour, propose de savoureuses recettes, « fait maison », cela va sans dire !

Merci de votre accueil Carine, et bonne suite dans vos œuvres.

Georges Pop

Informations :
<https://labelfaitmaison.ch>

Le Courrier N°13 - 3.4.25