

244 - 22.7.19

Bilan

Avec **ALIGRO**
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

Le label Fait Maison cuisine sur feu doux

La distinction gagne des membres en Romandie mais n'a pas encore entamé sa campagne alémanique faute de moyens

David Moginier

La conquête de l'Est n'est pas encore au programme du label Fait Maison. Lancé par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, Slow Food Suisse et la Semaine du goût, cette distinction manque encore de moyens pour suivre le rythme de croisière envisagé, malgré le travail fait par sa responsable, Carine Suter. «Après l'engouement des débuts, nous recevons des candidatures chaque semaine. Mais la structure pour les valider est très légère.» L'association compte en effet sur une vingtaine de bénévoles pour tester les restaurants qui cuisinent vraiment leurs plats.

«J'aimerais bien que nous puissions retourner tous les six à huit mois vérifier nos membres mais c'est encore impossible.» Le label Fait Maison tourne grâce aux cotisations de ses membres, mais les 250 francs annuels payés ne permettent pas de folie. «Aujourd'hui, nous avons 208 labellisés en Suisse romande et 65 adresses en cours de validation.» La perspective d'atteindre les 300 tables romandes n'est donc pas loin. Mais les 1000 adresses suisses espérées en 2020 risquent de prendre davantage de temps. «Le projet outre-Sarine est entre les mains de GastroSuisse, qui doit trouver des moyens pour monter la structure.»

Le label rencontre de l'intérêt dans une vaste gamme de restaurants, de la buvette d'alpage au



La Fondation Polyval, à Vevey, est une des collectivités à avoir demandé le label Fait Maison, tant pour sa cantine que pour son restaurant public, Le N° 6. CHANTAL DERVEY

restaurant d'hôtel chic. «Nous avons pas mal de demandes de la part de collectivités publiques qui veulent se labelliser.» Non pas comme un outil de promotion mais pour valider une démarche entreprise à l'interne.

«On n'a rien changé»

À la Banane de l'Université de Lausanne, Da Nino a fait acte de candidature «naturellement», comme l'explique Pantaleo Cananiello, son patron. «Nous faisons nous-mêmes nos préparations depuis 1973. Le label n'a rien changé pour nous, il répondait simplement à notre philosophie. Je pars du principe de ne servir que ce que j'aimerais manger moi-même.» Avec plus de 1500 couverts par jour, la cafétéria pourrait pourtant être tentée par des préparations industriel-

les. «Nous avons eu quelques clients qui se sont plaints de nos frites maison, forcément moins croustillantes que des industrielles surgelées. Mais nous n'allons pas changer.»

«La démarche allait de soi»

Le tout jeune restaurant Le N° 6 de Vevey est une démarche de la Fondation Polyval, qui y intègre des personnes en situation de handicap tant en cuisine qu'en salle. À sa tête, Pierre-Alain Studemann trouve que Fait Maison «allait de soi. C'est la suite de ce qu'on désire faire en travaillant avec des producteurs de proximité. En plus, cela offre à nos gens la possibilité de faire eux-mêmes des plats du début à la fin.» La cantine du personnel d'un côté, le restaurant public de 40 places de l'autre bénéficient

toutes deux du label. «Cela attire aussi des végétariens, qui nous trouvent honnêtes.»

Les labellisés ont la possibilité de proposer aussi des mets qu'ils n'ont pas produits entièrement, à condition de l'indiquer sur la carte par un astérisque. «Nous en avons parfois un sur un plat du jour mais c'est rare», affirme Pierre-Alain Studemann.

Pour mieux se faire connaître, Fait Maison organise trois événements cette année avec ses partenaires. Le samedi 30 mars, à midi, certains proposeront un menu 3 plats 100% fait maison à 25 fr. La semaine du 20 mai, ce seront des asperges préparées qui seront à l'honneur. Enfin, à l'automne, place à des plats de chasse labellisés.