



## Les pintes ont débordé partout dans le canton

### Gastronomie

**Les fondues à 20 francs des Pintes ouvertes, proposées par GastroVaud, ont suscité un engouement au-delà des attentes**

«Nous avons dû refuser cent réservations, les deux jours étaient plus que complets!» Christophe Roudit, tenancier du Café Saint-Pierre, donne le ton de la première édition des Pintes ouvertes. L'opération proposait des menus du terroir pour 20 francs vendredi et samedi derniers. Plus d'une tonne de gruyère AOP vaudois, 200 kilogrammes de saucisson sec IGP, 5600 pains et 500 litres de chasselas de la région ont ainsi ravi les papilles des heureux clients des quelque 78 restaurants participants.

Gilles Meystre, président de GastroVaud, n'a pas caché sa joie de voir cet afflux de produits du terroir dans les assiettes vaudoises: «Ces produits, mais aussi les établissements qui les proposent, notamment les auberges communales, méritent d'être remis en avant. Il s'agissait de trouver une parade pour redonner envie aux gens d'acheter des produits artisanaux face à la concurrence de la grande distribution. On peut voir que le concept était juste et que la mise en commun des artisans partenaires a très bien fonctionné.»

Un succès, donc, pour cette ac-

tion menée à l'échelle cantonale, dont la 2e édition est déjà annoncée pour le premier week-end de décembre 2018, probablement en partenariat avec encore plus d'établissements.

«Nous n'avions pas besoin de cela pour être complets en décembre, mais nous voulions montrer notre volonté d'implication avec GastroVaud», souligne David Balsamo, à la Brasserie Le Vaudois, au centre de Lausanne. Avant d'ajouter: «Nous proposons des fondues toute l'année, mais nous avions envie que le client profite de cette offre pour se faire plaisir à table, par exemple en commandant une bonne bouteille de vin.»

Plus qu'un incitateur à la vente, l'opération Pintes ouvertes est apparue pour la plupart des restaurateurs avant tout comme un coup de projecteur: «L'offre à 20 francs a attiré les gens, souligne Nathalie Porchet, responsable du Restaurant La Riviera, à Ouchy. Nous avons essayé de proposer du vin et des desserts, mais les gens sont surtout venus parce que ce n'était pas cher. C'était avant tout une excellente opération marketing! Et puis le restaurant n'est pas toujours plein en hiver. Grâce aux Pintes ouvertes, il y a eu une ambiance très conviviale.»

Comme de nombreux restaurateurs, Nathalie Porchet, qui a fait salle comble midi et soir, prévoit déjà une commande encore plus large pour la prochaine édition.

**Céliane De Luca**



**Au Café de la Croix-Blanche de Poliez-Pittet, comme ailleurs dans le canton, la fondue était à 20 francs.** JEAN-BERNARD SIEBER