



actualité

21.11.2017

Ils portent pinte



Gilles Meystre, président de GastroVaud, Yves Girard, secrétaire général des artisans boulangers vaudois, Yann Stücki, Vaud Cœnotourisme, le Conseiller d'Etat Philippe Leuba et Jean-Luc Aebischer, Charcuterie vaudoise IGP. (Image: Idd)

Début décembre, un événement met en avant des établissements comme L'Ecusson Vaudois ou Les Balances. GastroVaud lance une première édition des «Pintes ouvertes».

Des chiffres faramineux. Une tonne de Gruyère AOP, 200 kg de saucisson IGP, une tonne de pains artisanaux et 5000 décis de chasselas vaudois attendent les gourmands, le premier week-end de décembre. Voilà de quoi être déçus en bien. GastroVaud lance un nouvel événement qui devra trouver place chaque année dans l'agenda des manifestations vaudoises: les Pintes ouvertes. Les vendredi 1er et samedi 2 décembre 2017, près de 80 restaurants répartis sur l'ensemble du territoire cantonal proposeront pour 20 francs seulement un menu qui fleurit bon le terroir, l'authenticité et la convivialité vaudoises.

La Croix fédérale, l'Ecusson Vaudois, Les Balances: au seul énoncé de ces quelques noms, c'est un flot d'images qui vient à l'esprit. Des tables et des chaises patinées par le temps, une vitrine remplie de channes et de coupes. Pas loin, un portrait du Général Guisan, une cagnotte et une volumineuse caisse enregistreuse. A une table ronde, quelques clients dégustant deux de blanc. Sur le buffet, des taillés aux greubons, des ramequins au fromage, et sous une cloche, une généreuse tarte aux pommes faite maison. Reflets d'un patrimoine cher aux Vaudois. Images saturées d'authenticité et de convivialité.

Pour GastroVaud, ce sont deux valeurs-clés. Afin de les célébrer, l'association a décidé de créer un nouvel événement cantonal le premier week-end de l'Avent: les Pintes ouvertes. L'idée: convier les clients à venir déguster du saucisson sec vaudois IGP accompagné de sa baguette artisanale, une fondue 100% Gruyère vaudois AOP et son pain quadrillé, ainsi qu'un verre de chasselas, le tout pour 20 francs seulement. Séduits par l'idée, plusieurs partenaires se sont associés à la démarche: Charcuterie vaudoise, l'Interprofession du Gruyère, les Artisans

Datum: 21.11.2017



Online-Ausgabe FR

htr hotel revue
3001 Berne
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 59'943



Auftrag: 571005
Themen-Nr.: 571.005

Referenz: 67526507
Ausschnitt Seite: 2/2

Boulangers Pâtisseries Confiseurs vaudois, l'OVV, Vaud Terroirs et Vaud OEnotourisme. Cette collaboration démontre les liens étroits qui relient les artisans du goût et leur volonté concrète de travailler ensemble. (htr/aca)

Les réservations sont vivement conseillées.

gastrovaud.ch