



MANIFESTATIONS GASTROVAUD

De la soupe à la courge à la fondue à 20 balles!

En cet an 2017, dans le cadre du 125^e Anniversaire de l'Association GastroVaud, différentes manifestations ont égayé villages et villes vaudois, «la journée du papet» et «les plus belles terrasses», entre autres... Fin octobre, à la fête d'Alloween, la soupe à la courge offerte a rencontré, à l'instar des précédentes actions, le succès dans tout le canton. Patrons-bistrotiers, gérants, tenanciers, directeurs, cuisiniers en chef (se pratiquent également au féminin...), ces rencontres sur la place publique sont l'occasion de (re)faire connaissance avec les cafetiers-restaurateurs hors de leur espace professionnel, dans le même état d'esprit que leurs consommateurs...

Les membres de GastroVaud – Section Pays-d'Enhaut ne sont pas en reste, manquant rarement l'occasion de se rappeler au bon souvenir de leur clientèle actuelle et future. Excellente, préparée par le Café de la Poste, la soupe à la courge servie sur la place du village de Château-d'Œx a comblé le palais de nombreux visiteurs (30 litres tout de même, et plus une goutte!), chaque tranche horaire de fermeture des commerces amenant son lot de dégustateurs décontractés, de tous âges, les enfants déguisés se «chauffant» en vue de leur quête de bonbons dans les divers estaminets... C'était Halloween, une bonne ambiance propice aux échanges, quelques réservations préenregistrées en vue des proches fêtes de fin d'année, nos pros de la table ne se privant pas de vanter leurs établissements respectifs...

Les vendredis 1^{er} et samedi 2 décembre prochains, GastroVaud lance un nouvel évé-



nement qui devrait

trouver place chaque année dans l'agenda des manifestations vaudoises: les «Pintes ouvertes». Plus de 80 restaurants répartis sur l'ensemble du territoire cantonal proposeront un menu qui fleure bon notre terroir, l'authenticité et la convivialité vaudoises. Pour GastroVaud, authenticité et convivialité sont deux valeurs-clés. Afin de les célébrer, l'Association a décidé de créer ce nouvel événement le premier week-end de l'Avent. 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

chassclas, **LE TOUT POUR 20 FRANCS SEULEMENT!!!**

Que voilà une nouvelle et savoureuse occasion de côtoyer les cafetiers-restaurateurs damounais!.. Au Pays-d'Enhaut, les restaurants participants sont: l'Hôtel de Commune à Rougemont; l'Hôtel du Chamois à L'Etivaz et l'Hôtel-Buffer de la Gare à Château-d'Œx. Réservation recommandée. (Voir annonce).

gédé