



Le restaurant veveysan À la Valsainte et son jeune chef, Yannick Dufresne, participent à l'opération.

# UNE BONNE **PINTE** DE TERROIR VAUDOIS

**TRADITION** Après les Caves ouvertes, le canton de Vaud lance les Pintes ouvertes, un événement destiné à valoriser les métiers de bouche autour d'un caquelon.



● TEXTE **MELINA SCHRÖTER**

melina.schroeter@lematin.ch

● PHOTOS **YVAIN GENEVAIX**

**L**es cantons viticoles connaissent depuis plusieurs années maintenant les Caves ouvertes. Le canton de Vaud a désormais ses Pintes ouvertes. Un événement organisé par GastroVaud le premier week-end de décembre et que l'association faitière entend bien voir s'installer dans les agendas. Les 1er et 2 décembre prochains, 80 pintes du canton proposeront saucisson sec IGP, fondue 100% gruyère vaudois AOP et un verre de chasselas évidemment, tout ça pour 20 francs.

«Nous avons basé tous les événements de cette année du 125e anniversaire sur les thèmes de la convivialité, de l'authenticité et de la proximité, explique Gilles Meystre, président de l'association. Qu'est-ce qui symbolise mieux tout ça qu'une fondue? Les Caves ouvertes nous ont donné l'envie de créer un événement valorisant d'autres artisans de la table.» Au

total, une tonne de gruyère, 200 kg de saucisson, une tonne de pains artisanaux et 5000 dl de chasselas devraient être servis. Une collaboration entre Charcuterie vaudoise IGP, l'Interprofession du gruyère, les Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois, Vaud Œnotourisme et l'Office des vins vaudois, qui s'inscrit dans une philosophie que GastroVaud espère développer. «La collaboration entre les métiers de bouche est primordiale, ensemble on est toujours plus fort. Lorsqu'un restaurateur prend le pain chez le boulanger du village ou propose le vin des encaveurs du coin, c'est bénéfique pour tout le monde.»

**Quatre cents caquelons**

Tous autour du même caquelon en somme. D'ailleurs, en parlant de caquelons, tous les établissements participant à l'opération n'en possèdent pas. Il a donc fallu en trouver quatre cents. «La fondue se perd un peu. Les nouveaux

établissements se tournent souvent vers d'autres styles de cuisine comme la bistronomie. Et le côté parfois dérangeant de l'odeur du fromage a poussé de nombreux restaurants à la supprimer de la carte.» Un constat partagé par Yannick Dufresne, aux fourneaux d'À la Valsainte à Vevey, qui participe à l'opération: «Nous avons régulièrement des appels de clients qui cherchent un endroit où manger la fondue. Il n'y a plus tellement d'endroits qui la font. Pour nous, il est important de défendre cette cuisine-là aussi. D'ailleurs, chez nous, la fondue est à la carte et nous la proposons même en promotion les lundi et mardi.» Le gruyère AOP et le chasselas devraient donc couler à flots les 1er et 2 décembre.

Pintes ouvertes, 1er et 2 décembre, liste des restaurants sur [www.gastrovaud.ch](http://www.gastrovaud.ch), réservation fortement conseillée.



« **Lorsqu'un restaurateur prend le pain chez le boulanger du village, c'est bénéfique pour tout le monde** »

Gilles Meystre, président de GastroVaud