

# Après la cave, la pinte

## TERROIR

**Les 1er et 2 décembre, Gastrovaud organise l'opération «Les pintes ouvertes», à laquelle participeront 78 restaurants du Canton, en offrant un menu copieux pour la modique somme de 20 frs.**

On se fait une fondue? Ça réchauffe à la mauvaise saison, ça anime en plein air l'été sur une terrasse, surtout, ça fait manger local. L'idée se concrétise avec «Les pintes ouvertes», auxquelles participeront les 1er et 2 décembre, 78 restaurants du Canton. Pour lancer cette initiative qui fait la part belle au patrimoine vaudois, Gastrovaud, soutenu par le Canton, s'est allié avec des partenaires tels Charcuterie vaudoise, l'Interprofession du Gruyère, les Artisans Boulangers Pâtisseries Confiseurs vaudois, l'OVV, Vaud Terroirs et Vaud Enotourisme. L'idée est pour les restaurateurs de pouvoir offrir, le 1er et le 2 décembre un menu



Présentation des produits proposés lors de l'opération Pintes ouvertes des 1er et 2 décembre 2017, Anthony Margot, affineur représentant l'Interprofession du Gruyère, le Président de GastroVaud, Gilles Meystre, Président de GastroVaud, Yves Girard, Secrétaire général des Artisans Boulangers Pâtisseries Confiseurs vaudois, Yann Stücki, Vaud Oenotourisme, le Conseiller d'Etat Philippe Leuba et Jean-Luc Aebischer, Charcuterie vaudoise IGP préparant la fondue, lundi 20 novembre 2017. DR

comprenant 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 frs seulement. Par la suite, chaque premier vendredi de décembre et le samedi qui le suit, deviendra officiellement jour de la fondue. A vos fourchettes. **nb**