

Terroir

Des pintes vaudoises pleines de promesses

Plus de 100 restaurants du canton de Vaud participeront à la seconde édition des Pintes Ouvertes, soit 30% de plus que l'an dernier. Le concept: déguster saucisson, fondue et chasselas pour 20 francs.



Les partenaires de la seconde éditions des Pintes ouvertes vaudoises. Les partenaires de la seconde éditions des Pintes ouvertes vaudoises. Bild: Idd

Bild: Idd

Organisé par GastroVaud, la seconde édition des Pintes Ouvertes vaudoises se déroulera du 6 au 8 décembre 2018 dans plus de 100 restaurants du canton de Vaud. Après le vif succès rencontré tant auprès des restaurateurs participants que des clients en 2017, cette seconde édition voit plus grand et bénéficie de l'appui de nouveaux partenaires: Hugo Reitzel, le LHC et la BCV.

Le concept: convier les clients à venir déguster pour 20 francs du saucisson sec vaudois IGP, une fondue 100% Gruyère AOP vaudois et son pain quadrillé de l'artisan boulanger, ainsi qu'un verre de chasselas. Pour GastroVaud, l'occasion de célébrer deux valeurs qui lui sont chères, l'authenticité et la convivialité.

Voir plus grand pour la seconde édition

Près de 80 restaurants ont participé à la première édition et ont été victimes de leur succès: «Une tonne de Gruyère AOP, 50'000 tranches de saucisson vaudois IGP, une tonne de pain artisanal et 5'000 dl de chasselas n'ont pas suffi à rassasier tous les gourmards, puisque six établissements sur dix ont dû refuser des clients!», rapporte un



communiqué.

Pour cette seconde édition, GastroVaud a donc vu plus grand. Les Pintes Ouvertes vaudoises se déroulent désormais sur trois jours au lieu de deux et les quantités de produits du terroir

commandées ont été doublées. Le nombre de restaurants participants a également été revu à la hausse. Avec plus de 100 établissements, il s'agit d'une augmentation de 30%. (htr/lg)

Publiziert am Donnerstag, 15. November 2018 GastroVaud | Pintes | Chasselas