

## **Les Pintes ouvertes vaudoises: parce qu'on a tous besoin de convivialité!**

**Jour J-16 pour la nouvelle édition des *Pintes ouvertes vaudoises*, organisée par GastroVaud et ses nombreux partenaires. Annulées en 2020 pour cause de fermeture ordonnée des restaurants, cette 4<sup>e</sup> édition sert d'élixir contre la grisaille... Gourmands friands de convivialité et de proximité: chauffez vos fourchettes et aigüisez vos papilles! Les 100 restaurants participants vous donnent rendez-vous les 2, 3 et 4 décembre, pour déguster un menu 100% vaudois, au prix de 20 francs seulement.**

En 2019, 12'000 personnes s'étaient rassemblées pour faire la fête aux valeurs de convivialité, de proximité et d'authenticité, lors de la 3<sup>e</sup> édition des Pintes ouvertes vaudoises. Après des mois de fermeture ordonnée et une reprise contrastée, GastroVaud a tenu cette année à rallumer la flamme... et les réchauds!

Le concept reste presque inchangé: convier les clients gourmands à déguster pour 20 francs seulement du saucisson sec vaudois IGP et ses cornichons, une fondue 100% Gruyère AOP vaudois, le pain de l'artisan boulanger, ainsi qu'un verre de chasselas. **Nouveauté cette année: pour les sans gluten, possibilité de remplacer le pain par de la charlotte vaudoise** (pommes de terre). Des produits plébiscités par les restaurateurs et proposés grâce à l'appui des nombreux partenaires de l'opération: l'Association Charcuterie vaudoise IGP, l'Interprofession du Gruyère, les Artisans Boulangers Pâtisseries Confiseurs vaudois, la Fédération vaudoise des producteurs de légumes, l'Office des Vins Vaudois, Vaud Terre d'Inspiration et Hugo Reitzel. 2 tonnes de Gruyère AOP vaudois, 2'500 saucissons vaudois IGP, 1,3 tonne de pain, 1,3 tonne de pommes de terre, 500 bocaux de cornichons, courgettes et oignons Hugo, et 12'000 dl de chasselas attendent ainsi les clients dans les 100 restaurants, dont 30% de nouveaux cette année.

### **TROIS ACTIONS SPECIALES... PREUVES QUE LE CAQUELON CRÉE L'ÉMULATION!**

Trois actions spéciales seront organisées autour de l'événement cette année:

#### **Forfait spécial destiné aux sociétés membres des Jeunesses campagnardes vaudoises**

Pour renouer le lien qui unit traditionnellement les sociétés de jeunesse et les restaurants locaux après des mois de séparation, GastroVaud propose cette année un forfait exclusif réservé aux sociétés membres de la Fédération Vaudoise des Jeunesses Campagnardes (FVJC). Une **bière d'accueil** complète le menu de base et un **concours exclusif** permet aux sociétés participantes, en contrepartie d'un selfie de groupe, de gagner 30 skipass d'une journée à Villars-Gryon Diablerets, 1 soirée VIP au MAD pour 30 pers., 30 billets VIP pour un match du LS, 30 entrées aux Bains de Villars et 1 dégustation collective de bières chez Amstein.

**Renseignements : [info@gastrovaud.ch](mailto:info@gastrovaud.ch)**

#### **Fondue géante au stade de la Tuilière**

La fondue étant meilleure savourée à plusieurs et en équipe, les Pintes ouvertes bénéficient à nouveau cette année du partenariat sportif du Lausanne-Sport. Et le club joue à fond la carte de l'opération, en organisant une fondue géante le **dimanche 5 décembre, de 12h30 à 14h00 au Stade de la Tuilière**, avant de retransmettre en direct le match opposant le LS au FC Bâle dans la cité rhénane (14h15-16h00).

**Réservations sur [www.lausanne-sport.ch](http://www.lausanne-sport.ch)**

#### **Grand concours pour les clients gourmands**

GastroVaud éditera 20'000 sets de tables qui permettront aux clients des restaurants participants de prendre part à un grand tirage au sort. A la clé: un menu gastronomique suivi d'une nuitée pour 2 personnes en Junior suite à l'Hôtel Carlton Lausanne offert par Swica, des packs et entrées à l'espace VIP et aux matchs du Lausanne-Sport, 1 maillot du LS, des bons repas et des cartons de vins offerts par l'OVV.

**Participation sous [www.pintesouvertes.ch/concours](http://www.pintesouvertes.ch/concours), tirage au sort le 10 décembre 2021.**

**Liste complète des restaurants sous [www.pintesouvertes.ch](http://www.pintesouvertes.ch). Réservation vivement conseillée.**

**Rens. presse: Gilles Meystre, pdt de GastroVaud, [gilles.meystre@gastrovaud.ch](mailto:gilles.meystre@gastrovaud.ch), 079 204 52 15**