



Online-Ausgabe

Le Matin
1003 Lausanne
021/ 349 49 49
www.lematin.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 502'000
Page Visits: 9'452'197

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Une association pour relancer les repas à la ferme

Terroir

Swiss Tavolata a ouvert son site de réservation pour doper et redécouvrir les spécialités locales. L'organisation cherche encore des hôtesse, surtout en Suisse romande.



Cette nouvelle offre arrive sur le marché alors que le brunch à la ferme du 1er août séduit de moins en moins de paysans. Il y a 20 ans, ils étaient 535 agriculteurs à l'organiser. En 2014, 364 exploitations ont invité au brunch.

Articles en relation

Mots-clés

#korrekturBoxTable

```
{margin-bottom:5px;}
```

```
#korrekturBoxTable label
```

```
{
```

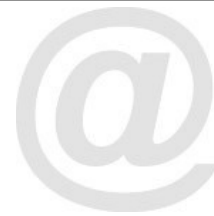
```
font-size: 0.857em;
```

```
line-height: 1.667em;
```

```
cursor:pointer;
```

```
}
```

```
.ktbInput,#korrekturBoxSend{cursor:pointer;}
```



Online-Ausgabe

Le Matin
1003 Lausanne
021/ 349 49 49
www.lematin.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 502'000
Page Visits: 9'452'197

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Partager & Commenter

Swiss Tavolata est une nouvelle offre de repas à la ferme. Elle a été lancée officiellement mardi 9 septembre à Zurich. Actuellement, l'association compte 23 hôtesses, dont trois dans des cantons romands. Elle espère disposer d'une centaine d'hôtesses d'ici mars 2015.

Revenu supplémentaire

L'objectif est de permettre à des Suisses et des hôtes étrangers de manger dans des exploitations agricoles de toute la Suisse. Pour les familles paysannes, c'est un revenu supplémentaire, a souligné Christine Bühler, présidente de Swiss Tavolata, lors de la présentation du projet mardi au Musée national à Zurich. Le repas coûte 70 francs (90 avec le vin).

L'association recherche des hôtesses, surtout en Suisse romande, a indiqué Silvia Amaudruz, présidente des paysannes vaudoises et elle-même hôtesse de Swiss Tavolata. Aucune adresse n'est actuellement recensée au Tessin.

Quatre à six couverts

Pour être hôtesse, il faut certaines qualités, a souligné Christine Bühler: savoir faire preuve d'esprit d'entreprise, avoir de l'imagination et une bonne dose de courage.

Les réservations et le paiement se font uniquement via le site internet de l'association. Dans un blog, deux journalistes se chargent de faire découvrir les spécialités culinaires proposées par les hôtesses. Les repas sont prévus pour quatre à six personnes au maximum.

Swiss Tavolata est divisée en cinq régions: Suisse orientale et Tessin, Suisse centrale, Mittelland et Nord-Ouest, Nord-Est de la Suisse, Suisse romande. Chaque région dispose d'une responsable. La centrale de Swiss Tavolata est à Winterthur (ZH).

A la rencontre des locaux

Le projet, développé conjointement par l' Union suisse des paysannes et femmes rurales (USPF) et Home Food Media, a reçu le soutien de l' Office fédéral de l'agriculture et du SECO (Secrétariat à l'économie).

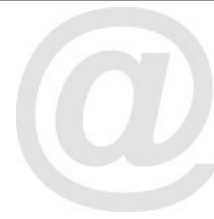
Suisse Tourisme

est aussi enthousiaste pour ce projet. L'organisation va intégrer Swiss Tavolata dans ses différentes offres dès cet automne. Goûter à des produits locaux tout en allant à la rencontre des gens du lieu est une idée dans l'esprit du temps, a souligné Daniela Bär, chargée de communication à Suisse Tourisme.

Cette nouvelle offre arrive sur le marché alors que le brunch à la ferme du 1er août séduit de moins en moins de paysans. Il y a 20 ans, ils étaient 535 agriculteurs à l'organiser. En 2014, 364 exploitations ont invité au brunch.
(ats/Newsnet)

Datum: 09.09.2014

LE MATIN.ch



Online-Ausgabe

Le Matin
1003 Lausanne
021/ 349 49 49
www.lematin.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 502'000
Page Visits: 9'452'197

[Online lesen](#)

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Crée: 09.09.2014, 17h55