



Agri
1000 Lausanne 6
021/ 613 06 46
www.agrihebdo.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'210
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 44'539 mm²

DIVERSIFICATION

Ouvrir une table d'hôte avec Swiss Tavolata



Les premières hôtesse de Swiss Tavolata se sont retrouvées à Zurich pour le lancement officiel du projet le 9 septembre.

Réane Ahmad

Swiss Tavolata propose à des hôtes suisses et étrangers de retrouver authenticité et convivialité aux tables des paysannes de toute la Suisse. Appel aux Romandes!

Elles sont pour l'heure vingt-quatre paysannes et femmes rurales de toute la Suisse à se lancer dans l'aventure Swiss Tavolata. Swiss Tavolata, kesako? Il s'agit d'une nouvelle association, fondée fin 2013, qui propose des tables d'hôtes pour six à douze personnes chez des paysannes et femmes rurales de toute la Suisse. Seule condi-

tion pour devenir hôte ou hôtesse, être membre de l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales (USFP). Main dans la main avec la société Home food media GmbH, l'USPF a donné le coup d'envoi officiel du projet le 9 septembre au Musée national suisse à Zurich.

Brigit Langhart, directrice de Swiss Tavolata, a été séduite dès 2007 par les expériences culinaires proposées chez des particuliers italiens par Home food Italia. En 2012, elle lance l'idée en Suisse avec son associée chez Home food media, Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler.

Une union allant de soi
Pour trouver des hôtesse



Agri
1000 Lausanne 6
021/ 613 06 46
www.agrihebdo.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'210
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 44'539 mm²

compétentes et prêtes à accueillir des invités chez elles, c'est tout naturellement que les deux femmes se sont approchées de l'USPF, plus particulièrement de sa présidente, Christine Bühler, et de la présidente des paysannes vaudoises, Silvia Amaudruz. «La créativité de chaque paysanne permettra de développer ce projet tous ensemble», est persuadée la paysanne du Mont-sur-Lausanne, coordinatrice pour la Suisse romande.

La Romandie compte pour l'heure une seule future hôte, Susanne Debonneville, de Longirod (VD). «Je n'ai pas hésité à me lancer. J'aime les nouveautés dans la cuisine, inventer à mesure. Je proposerai par exemple des pommes de terre de notre production ainsi que du veau, du bœuf et du poulet de notre élevage et des desserts à base de notre lait.» Swiss Tavolata veillera à ce que 75% des produits

soient régionaux et à ce que les menus proposés soient de qualité.

Silvia Amaudruz lance un appel aux Romandes et souhaite qu'elles «montrent du courage et de la curiosité pour les nouveautés», tout en relevant que l'association Swiss Tavolata les soutiendra efficacement dans leur projet.

Source de revenu

Le bureau central se charge du marketing, de l'organisation et de l'administration. Les réservations se font uniquement via le site www.swisstavolata.ch. Les menus coûtent 70 francs, 90 francs avec le vin, payés au moyen d'une carte de crédit. «Les 85% de la somme reviennent aux paysannes, les 15% restant à l'association», a indiqué Brigit Langhart. Une rentrée financière bienvenue pour les familles paysannes. A noter que les autorisations légales sont à

la charge des exploitations agricoles. «Nous organiserons une soirée d'information pour les paysannes dans les différentes régions de Suisse.»

Dans l'air du temps

Les populations rurales sont les gardiennes d'un précieux héritage que nous partageons volontiers avec les personnes qui s'y intéressent», a souligné Christine Bühler. Un retour aux traditions et à l'authenticité dans l'air du temps soutenu par Suisse Tourisme. Une campagne marketing commune est prévue pour 2015.

Le projet Swiss Tavolata est soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et un fonds Innotour via le Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO). Parmi les contributeurs, l'on retrouve aussi IP-Suisse.

SUR LE WEB

www.swisstavolata.ch



La coordinatrice romande, Silvia Amaudruz, avec la première Vaudoise à se lancer, Susanne Debonneville.



Les initiatrices du projet, de g. à dr., Migga Falett, Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler, Christine Bühler et Brigit Langhart.