



Journal du Pays-d'Enhaut, 22 juillet 2010

Les Ambassadeurs des Produits Authentiques : des partisans convaincus des produits du terroir damounais

Les Ambassadeurs de la marque *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques*, ce sont des restaurants et des commerces du Pays-d'Enhaut qui, convaincus des produits du terroir damounais, s'engagent à en promouvoir la découverte auprès de leur clientèle.

Un restaurant ambassadeur propose notamment à l'année sur sa carte des plats contenant des produits ainsi qu'un plateau ou une assiette de fromages labélisés avec la marque de terroir du Pays-d'Enhaut. Le personnel de ces restaurants est à même de fournir des informations sur les produits et les producteurs. 6 établissements se sont actuellement engagés en tant qu'Ambassadeur des Produits Authentiques :

- Brasserie de l'Ours, Château-d'Oex
- Hotel Buffet de la Gare, Château-d'Oex
- Hôtel de Commune, Rougemont
- Hôtel de la Poste, Château-d'Oex
- Hôtel de Ville, Rossinière
- Les Jardins de la Tour, Rossinière

Le commerce ambassadeur propose à l'année à sa clientèle un assortiment de produits labélisés que vous reconnaîtrez dans la vitrine au moyen du logo de la marque. A ce jour, quatre commerces ont signé la charte des Ambassadeurs :

- Boucherie Charcuterie Campagnarde Combremont, Les Bossons, Château-d'Oex
- Boucherie Laiterie Buchs, Grand Rue, Château-d'Oex
- Fromagerie des Moulins
- La Maison de l'Etivaz

Reconnus officiellement par la commission intercantonale des terroirs romands, le service de l'agriculture du canton de Vaud, la fédération Pays de Vaud Pays de terroirs ainsi que Pays Romand Pays Gourmand, les 71 produits labélisés actuels répondent à des critères de provenance et de qualité stricts : matières premières du Pays-d'Enhaut, agriculture respectueuse de l'environnement, transformation artisanale, traçabilité des produits.

Vous ne les connaissez pas encore tous? A l'invitation des commerçants nous avons le plaisir de vous convier à découvrir les trésors cachés de quatre de nos producteurs au marché estival du samedi à Château-d'Oex :

- 31 juillet 8h00 à 12h30 Le Sapalet, Rossinière, spécialités bio au lait de brebis
- 7 août 8h00 à 18h00 Fromagerie Fleurette de Rougemont, spécialiste des pâtes molles
- 14 août 8h00 à 12h30 Fromagerie des Moulins, spécialités bio
- 21 août 8h00 à 12h30 Boucherie charcuterie campagnarde de L'Etivaz.

Nos produits seront également présentés par Jean-Robert Henchoz et Michel Combremont au marché pétolet, le 7 août à Rossinière, et par Michel Beroud au marché de Rougemont le 14 août.

L'ensemble des producteurs et leurs produits vous sont présentés sur notre site internet www.pays-denhaut.ch, rubrique *Produits Authentiques*.

Nous profitons de ces quelques lignes pour adresser nos plus vifs remerciements à tous les responsables d'établissement et producteurs qui, par leur engagement, participent activement à la promotion des *Produits Authentiques du Pays-d'Enhaut*. Passez les trouver, ils vous renseigneront volontiers.

Les articles « La Région informe » publiés dans le Journal du Pays-d'Enhaut sont également disponibles sur www.pays-denhaut.ch et nous vous invitons à y déposer vos commentaires.

Eveline Charrière
Déléguée à la promotion économique