

Communiqué de presse du 21 février 2023

Nouvelle adresse à la Cité : La Buvette du parlement

Depuis l'ouverture du nouveau parlement, l'Association vaudoise de promotion des métiers de la terre, Prométerre, gère La Buvette du Parlement par le biais de Terre Vaudoise. Au cœur de la Cité, cette « cafétéria des parlementaires » était jusqu'à présent réservée aux députées et députés. Prométerre et le Bureau du Grand Conseil ont collaboré afin d'ouvrir à la population ce lieu exceptionnel, qui possède l'une des plus belles terrasses de la ville, à partir du 22 février 2023.

Le 14 avril 2017, après quinze ans de travaux, le parlement vaudois a pu siéger à nouveau dans le bâtiment qu'il occupe depuis 1803. Comme dans tous les hémicycles du monde, on y trouve une cafétéria réservée aux membres du législatif. A partir du 21 février, La Buvette connaît une petite révolution puisqu'elle sera ouverte au public le lundi, mercredi, jeudi et vendredi aux heures de midi (9h30 à 14h30). Le mardi, jour de session, La Buvette retrouve son rôle originel et reste réservée aux parlementaires et à leurs convives.

Les heures d'ouverture restreintes et le caractère exceptionnel de cet établissement ont été à la base de la collaboration entre le bureau du Grand Conseil et Terre Vaudoise. Dédiée à la promotion des produits du terroir du canton de Vaud, cette entité était le candidat tout désigné pour gérer La Buvette.

Initié en 2017, ce partenariat est bien plus qu'un simple contrat de prestations. La mise en valeur des produits locaux et de saison se situe tout en haut des priorités de Christine Bogyo, responsable de La Buvette, et de son équipe. 90% des ingrédients utilisés par la cuisine et des boissons servies proviennent du canton de Vaud. Le reste, à l'exception du thé, du café et de certaines épices, est élaboré en Suisse. Dans ce restaurant « idéal », les députés sont encouragés depuis plus de cinq ans à choisir leur menu à l'avance afin de limiter le gaspillage alimentaire.

Dans un contexte où les choix alimentaires deviennent souvent des positions philosophiques, La Buvette a décidé de ne s'interdire aucun produit ou aucune méthode de production, mais d'offrir des alternatives qui devraient convenir à toutes et tous. Sur la carte du chef Benoît Del Fabbro, seuls ont droit de cité des ingrédients issus d'entreprises locales. On y retrouve par exemple les malakoffs qui ont remporté la deuxième place et le prix du public lors du 2^e championnat du monde de la spécialité, en novembre 2022. Pour toutes les informations et les questions pratiques, une seule adresse : labuvette-vaudoise.ch.

Renseignements complémentaires

Luc Thomas, directeur, 079 779 30 83, l.thomas@prometerre.ch

Christine Bogyo, responsable de La Buvette, 021 614 25 55, labuvette@terre-vaudoise.ch

Mary-Laure Schorderet, responsable du service traiteur, 079 613 89 04, labuvette@terre-vaudoise.ch

Alexandre Truffer, responsable de la communication, 079 508 87 57, a.truffer@prometerre.ch

Prométerre est l'association faitière vaudoise de défense professionnelle et de promotion des métiers de la terre et la Chambre d'agriculture du canton de Vaud. Outre la défense des intérêts généraux de l'agriculture vaudoise, **Prométerre** propose des services et du conseil aux exploitants agricoles et viticoles. Elle tient également le secrétariat d'organisations professionnelles et assume des mandats publics. **Prométerre** compte environ 3000 membres individuels, 33 organisations sectorielles et plus de 150 collaborateurs. Son siège est à la Maison du Paysan, à Lausanne.