



OFFICE DES VINS VAUDOIS

CHARTRE DES PINTES VAUDOISES RECOMMANDÉES

DEFINITION

Une *pinte vaudoise recommandée* est un établissement public dont tout ou partie constitue une pinte villageoise accueillante aussi bien pour y boire un verre que pour y manger. Elle sert en priorité la mise en valeur du terroir vaudois, qu'il s'agisse de la cuisine ou des vins des appellations d'origine contrôlées vaudoises.

Ses tenanciers veilleront tout particulièrement à l'accueil et s'appliqueront à former le personnel de service à une bonne connaissance des terroirs vaudois.

La pinte vaudoise recommandée sera conviviale afin que chaque client ait envie non seulement d'y revenir mais d'y amener des amis.

MISE EN VALEUR DES TERROIRS

Cuisine :

La cuisine vaudoise se distingue par la richesse de sa diversité et par sa simplicité. Elle est constituée de poissons du lac et de rivière, de charcuterie telle que jambon à l'os, saucissons, boutefas, etc., servis chaud ou froid, ainsi que de mets tels que papet vaudois (poireaux et saucisse aux choux), fricassée, entrecôte vigneronne ou coq au Salvagnin ; enfin, les plateaux de fromages allant des saveurs du Jura aux fromages d'alpage, et bien entendu la fondue, les croûtes, les beignets ou les malakoffs.

Vins :

Le vignoble vaudois se distingue également par la richesse de ses terroirs composés par ses 26 appellations d'origine contrôlées et ses deux crus – Dézaley et Calamin – ainsi que ses vins rouges de cépages Gamay, pinot-gamay, pinot noir et l'appellation d'origine contrôlée Salvagnin auxquels il faut bien entendu ajouter les rosés et toute la gamme des spécialités telles que, chardonnay, pinot gris, pinot blanc, riesling x sylvaner, gewurztraminer, merlot, aligoté, syrah, etc.

Qualité et prix des vins :

Les vins qui seront servis dans une pinte vaudoise recommandée seront ceux de l'appellation où la pinte est installée ainsi que ceux des appellations voisines. On y servira aussi bien des vins ouverts que des vins de bouteille. Afin de ne pas décourager le client, les prix pratiqués devront constituer aussi bien une promotion pour ces appellations que pour l'établissement.

Prestations de l'Office des Vins Vaudois :

Les établissements publics retenus reçoivent une plaque pinte vaudoise recommandée dont la validité est confirmée chaque année par la remise d'un autocollant portant le millésime. Ils répondent à un questionnaire permettant d'identifier leur établissement, d'en avoir les coordonnées, de connaître le nombre de places, les jours de fermeture ainsi que les spécialités servies. Moyennant finance, ces informations figurent dans le Guide Plaisir des vins vaudois édité dans le cadre des opérations du tourisme viti-vinicole. La diffusion annuelle est de 30 à 40 000 exemplaires édités séparément en français, en allemand et en anglais.

Cette diffusion constitue le soutien promotionnel et publicitaire que l'Office des Vins Vaudois consacre à ses pintes vaudoises recommandées. Il assure également la mise à disposition gratuite de sets de table, de serviettes, de posters et d'affiches, ainsi que de verres Riedel au prix de CHF 35.20 les 4 pièces.

Enfin, l'Office des Vins Vaudois procède périodiquement à des sondages auprès des établissements afin de s'assurer qu'ils répondent bien à l'objectif promotionnel poursuivi.

Les plaintes émanant des consommateurs seront toujours prises en considération, pour autant qu'elles soient présentées par écrit, dûment motivées (avec exemple précis) et signées par leur auteur. Ce dernier, après examen entre l'OVV et le restaurateur, recevra une réponse circonstanciée.

RC / GK

Janvier 2006