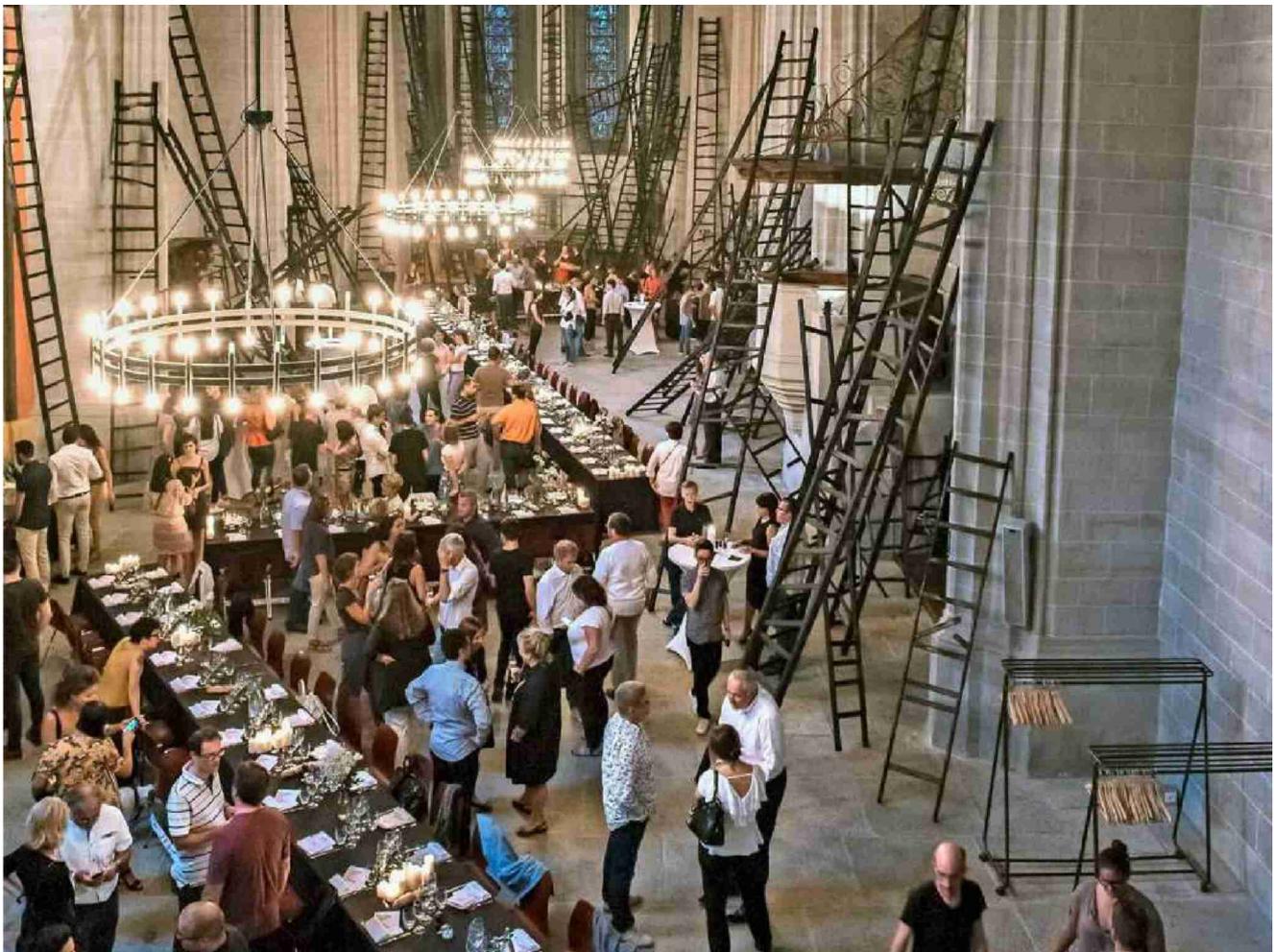




Lausanne à table

La Grande Table fait une pause au menu d'un festival très varié



La Grande Table 2017 dans l'église Saint-François avait été l'apothéose de l'événement. LAUSANNE À TABLE/ELISE HEUBERGER



David Moginier Textes
Après l'apothéose de Saint-François, l'an dernier, les chefs renoncent. Mais l'édition 2018 réserve encore de très bons moments

Révéle mercredi soir à Ouchy avant d'être distribué au marché samedi, le programme de Lausanne à table 7e édition a frappé les aficionados par un grand manque alors qu'ils auraient pu être épatés par de nouveaux événements. Mais la Grande Table de Lausanne, installée dans des lieux insolites, a suscité une telle attente (les

billets sont vendus en sept minutes) que son absence doit être expliquée. «Tout est né de l'envie de six chefs amis de faire un truc ensemble, de nous faire plaisir à nous d'abord», explique Romano Hasenauer, le président du festival. On a vécu six éditions incroyables jusqu'à l'apothéose de ces soirées dans l'église Saint-François l'an dernier.» Après l'Orangerie, la caserne des pompiers ou la piscine de Mon-Repos, ces quatre repas au milieu de l'installation de Sandrine Pelletier étaient effectivement magiques.

«Nous avons dépensé une telle énergie que nous nous sommes dit que nous allions savourer ce moment, au faite de l'idée. Nous sommes toujours amis, nous avons en-

vie de refaire quelque chose ensemble. Reste à trouver quoi. Un nouvel événement? Pousser des jeunes? Nous ne savons pas encore.» Car l'équipe de cuisiniers faisait ça uniquement pour le plaisir, sans gagner un sou au passage. «Nous aurions pu monter un business, mais ce n'était pas notre envie.»

Pour Élise Rabaey Saudou, secrétaire générale de Lausanne à table, «cette pause de la Grande Table est un pincement au cœur, bien évidemment. Mais nous ne nous sommes jamais reposés sur nos lauriers, cela laisse aussi de la place à des nouveautés dans le festival.»
www.lausanneatable.ch

Les nouveaux

● «Nous essayons d'en avoir pour tous les goûts, des sans gluten aux carnivores», explique Élise Rabaey Saudou. Pour les familles, des ateliers ludiques **À la découverte des légumes**, histoire de les apprivoiser avec plaisir. À la Galicienne, la Compagnie Raconte propose ses **Contes mijotés**, repas spectacles pour grands et petits. Les enfants auront droit aussi au **Goûter des petits aventuriers**, entre balade, cuisine et dégustation. Ils pourront peindre leur **Tableau alimentaire**,

dont tous les ingrédients sont comestibles. L'Hôtel Carlton s'occupe des enfants pendant que leurs parents mangent à cette **Soirée gastronomie et culottes courtes** en septembre.

Les amateurs d'originalité aimeront le festival de **Vins nature vaudois** donné à l'Abordage de Saint-Sulpice en mai. Ou les **Tables éphémères** proposées par des chefs dans des lieux vraiment insolites. «C'est ce qui remplace un peu la Grande Table cette année», selon Romano Hasenauer. Ils se précipiteront en octobre à **Vaud contre le reste du monde**, un menu de chasse à la Brasserie de Montbenon dont chaque plat sera associé à un cru d'ici et un d'ailleurs.

Au Broadway Av., chacun **Échangera sa bouteille de vin** contre celle qu'aura amenée un autre convive en novembre. Enfin, dans le cadre de Bô Noël, la **Battle Chasselas & Raclette** opposera les produits de Sion, Genève, Neuchâtel et Lausanne autour d'une électroclette.

En juin, un **Déjeuner sur l'herbe à l'Hermitage** suivra une visite du musée. Quatre fois dans l'année, des **Visites du marché** avec dégustation sont au menu. Des animations santé avec la Clinique de La Source aussi, des soirées musiculinaires ou sur la poésie de la patate, un repas en silence, parmi les 120 dates du festival!



Les assimilés Les incontournables

● Depuis sa création en 2012, le festival étoffe chaque année sa programmation, aussi en labellisant des événements existants. Cette année, Lausanne à table ira jusqu'en décembre, pour intégrer dans son programme la 21⁶e **Mise aux enchères des vins de Lausanne**, plus vieille mise de vins du continent. On retrouvera aussi en décembre les **Pintes ouvertes** organisées par GastroVaud, avec des menus vaudois à 20 fr. Déjà présente l'an dernier, la **Nuit du Boutefas** célèbre la spécialité en avril grâce à Slow Food. En juin, les **Caves ouvertes en ville** feront découvrir les vins communaux. Nouveauté en août avec le **Brunch du lac** organisé par la Société de développement d'Ouchy. Des restaurateurs lausannois consacreront leurs recettes du jour à la Fondation Mère Sofia en septembre dans une **Soupe au chapeau**. En novembre, le Cinéfestival organise un **Food Good Movie**. Et l'association Jorat, une Terre à Vivre au Quotidien, lance un **Sanglier, façon joratoise** en septembre, où la bête tournera à la broche.

● Déjà devenu un classique, le **Miam Festival** (qui a remplacé le Food Truck Festival) proposera démonstrations, animations et bonne chère le week-end de Pentecôte. Les restaurateurs seront aussi répartis le long du parcours pour les **20Kils à Table**. Le **Challenge culinaire** reste la compétition amateurs en juillet. La gastronomie asiatique envahira la Cité pour le **Yellow Mafia Market** en juillet. Le **Pique-Nique du 1er Août** est devenu un must sur l'esplanade de Montbenon. Le même mois, le Beau-Rivage verra les producteurs choisis l'investir pour le **Marché d'Anne-Sophie**

Pic. Une trentaine de restaurants installeront toujours leur table pour quatre en extérieur en septembre, les premiers assis les premiers servis **A Table!** La **Fondue d'automne** aura lieu au parc de Valency en septembre. Et reviennent aussi, entre autres, Les enfants mettent la main à la pâte, Burgers & Beers, Les sauvagesses des villes et des champs, Chocolac, les Visites à la ferme ou le Marché ProSpecieRara