



Événements gourmands

Le programme de Lausanne à table a dû se réinventer avec goût

Annulés, le Miam Festival ou le Pique-Nique du 1^{er} Août. Les gourmands auront quand même de quoi se réjouir... moins longtemps.

Au chapitre des cabossés du Covid-19, les aficionados de Lausanne à table ont reçu quelques marrons. Le comité de l'association qui propose des dizaines d'événements gourmands en ville depuis une dizaine d'années a en effet dû jongler avec les restrictions et la distanciation sociale. Sa directrice, Élise Rabaey, a quand même réussi à monter une trentaine de manifestations, forcément plus modestes en termes de fréquentation.

Il n'y a donc pas eu de Miam Festival, qui aurait dû réunir artisans et food-trucks entre la Riponne et la Palud à Pentecôte. Il n'y aura pas non plus le Pique-Nique du 1^{er} Août sur l'esplanade de Montbenon. Deux rendez-vous phares de l'association tombés au champ d'horreur du virus.

Comme le dit le président de Lausanne à table, Romano Hasebauer, lui-même restaurateur, «la situation particulière a permis à l'association de se réinventer et montre que, plus que jamais, les artisans du goût ont besoin d'elle,

et qu'elle a besoin d'eux.» Le programme, «joyeux et festif», mélange quelques événements anciens et d'autres qui se créent cette année.

Il va commencer le 28 juin avec le premier des yoga brunchs à la Ferme de Rovéréaz, qui permettent de suivre un cours avant de déguster les produits de la ferme. Comme les Tables éphémères montées ces dernières an-

«La situation particulière a permis à l'association de se réinventer et montre que, plus que jamais, les artisans du goût ont besoin d'elle, et qu'elle a besoin d'eux»

Lausanne à table

nées, la Clé des champs organisée avec GastroLausanne verra une dizaine de restaurateurs monter une table insolite pour quatre ou six personnes dans les parcs le 13 juillet. On retrouve des accords mets-bière, le Goûter des petits aventuriers, le Marché d'Anne-Sophie Pic qui fait découvrir ses producteurs, la visite des différents domaines de la Ville.

Mais c'est bien à l'automne que la plupart des rendez-vous se tiendront. Comme ces sandwiches japonais proposés le 5 septembre, les ateliers sirop de la Suisserie dans son nouveau laboratoire ou le Dîner de la dernière chance avec des bouteilles très (trop?) vieilles. Et on verra aussi les premières «manifestations de masse» avec ce sanglier à la broche à la cantine de Sauvabelin le 12 septembre, le Marché d'automne de ProSpecieRara le lendemain, une bénichon pur Fribourg à la Brasserie de Montbenon le 27 septembre, un festival de café, la célèbre Fondue d'automne à Valency ou un nouveau brunch à la Riponne pendant le marché.

Des mots à la bouche

Lausanne à table s'est aussi associée au service Bibliothèques et Archives de la Ville pour proposer un octobre du livre gourmand dans ces lieux, qui met le bouquin de cuisine à l'honneur, et quatre Tables éphémères littéraires où le chef s'inspirera d'un livre pour créer un menu gastronomique. Enfin, parmi d'autres manifestations plus ou moins intimistes, on se réjouira du premier Championnat du monde du malakoff, le 12 novembre, qui verra un jury déguster et désigner le champion du fromage bien frit.

Programme complet sur www.lausanneatable.ch

David Mognier



Cette année, pas de Tables éphémères installées dans une trentaine de lieux insolites. Mais il y a une dizaine de tables pour la Clé des champs. ODILE MEYLAN-A