

LAUS-

ANNE

À **PROGRAMME**

2018

TABLE !



**Y EN A POUR
TOUS LES GOÛTS !**
LAUSANNEATABLE.CH
#LausanneàTable

avril

mai

juin

juillet

août

septembre

octobre

novembre

décembre



- La Nuit du Boutebas -p.4
- Visites du marché -p.4
- À la découverte des légumes -p.5
- 20kils à Table -p.5
- Les enfants mettent la main à la pâte -p.6
- Contes mijotés -p.6
- Burgers & Beers -p.7
- Les Balades du goût -p.7
- Des fruits, des légumes et de l'originalité ! -p.8
- Les goûters des p'tits aventuriers -p.8
- Initiation à la dégustation de bière -p.9
- Miam Festival -p.9
- Tableau éphémère et alimentaire -p.10
- Lausanne Beer Celebration -p.10
- Nature en ville -p.11
- Vins Nature Vaudois -p.11
- Tables éphémères -p.12
- Caves Ouvertes en Ville -p.12
- Sauvageonnes des villes et des champs -p.13
- Un Jardin dans la Ville - Mets en Scènes -p.13
- Visites à la ferme -p.14
- Déjeuner sur l'herbe à l'Hermitage -p.15
- Délices du silence -p.15
- La Poésie de la patate -p.16
- Challenge Culinaire des Lausannois -p.16
- Chocolac -p.17
- Yellow Mafia Market -p.17
- Source d'idées pour goûters équilibrés -p.18
- Le Pique-nique du 1^{er} août -p.18
- Brunch « Ouchy fête son lac » -p.19
- Le Marché d'Anne-Sophie Pic -p.19
- À Table ! -p.20
- Designer's Table -p.20
- Soirée gastronomie et culottes courtes -p.21
- Marché d'automne ProSpecieRara -p.21
- Retour aux sources des sensations alimentaires -p.22
- Parcours Papilles à la Nuit des Musées -p.22
- La Soupe au Chapeau -p.23
- Sanglier, façon Joratise -p.23
- Fondue d'automne -p.24
- Vaud contre le reste du monde -p.24
- Apéro (Goût) Sciences -p.25
- Food Good Movie -p.25
- Échange ta bouteille de vin ! -p.26
- Brunch santé -p.26
- Bottle Chasselas & Raclette -p.27
- Performance musiculinaire -p.27
- 216^{ème} Mise aux enchères des Vins de Lausanne -p.28
- Pintes Ouvertes -p.28



La Nuit du Boutefas



Le boutefas, c'est quoi ?

Une grosse saucisse difforme et délicieuse !

Le boutefas est un produit de charcuterie cru fumé, conditionné exclusivement dans un boyau naturel de porc, typiquement vaudois.

Slow Food Vaud vous invite à élire Mister Boutefas 2018 lors d'une grande soirée festive où vous apprendrez tout sur cette spécialité qui amène forcément la convivialité !

La soirée, en présence des bouchers-charcutiers vaudois finalistes, est animée par un humoriste surprise.

Date :
vendredi 20 avril

Horaires :
à partir de 19h

Lieu :
salle des fêtes de l'Abbaye de Montheron
Route de l'Abbaye 2, Montheron

Prix :
- 53 CHF par personne
- 43 CHF pour les membres Slow Food
(prix comprenant l'apéritif, le repas, le café)

Inscription obligatoire :
lausanneatable.ch/boutefas

Visites du marché



Le marché de Lausanne est tentaculaire : primeurs, maraîchers, bouchers, épiciers, fromagers, boulangers et tant d'autres stands peuvent impressionner, voire décourager. Nous vous proposons une visite guidée par une aficionada du marché de Lausanne.

Découverte de ses stands favoris, rencontre avec les producteurs, artisans et leurs produits, astuces et conseils pour un marché de saison optimal.

Déroulement : café introductif, puis visite du marché (environ 2h) avec dégustations dans certains stands, puis apéritif avec séance de questions réponses et partage d'astuces pratiques, idées recettes, etc.

Dates :
samedis
- 28 avril (printemps)
- 2 juin (été)
- 15 septembre (automne)
- 3 novembre (hiver)

Horaires :
de 9h30 à 12h30 (environ)

Lieu :
Place de la Riponne

Prix :
café + visite + dégustations + apéritif : 35 CHF
gratuit pour les enfants jusqu'à 10 ans
(maximum un enfant par adulte)

Inscription obligatoire :
lausanneatable.ch/marche

à lieu par tous les temps

À la découverte des légumes



Cannelle Rebelle en partenariat avec Oh My Cake! vous proposent cet atelier parent-enfant qui vous fait partir à la (re)découverte des légumes à travers trois de vos sens : le toucher, l'odorat et bien sûr, le goût.

Cette dernière étape est gourmande : découvrir les légumes dans des desserts. Oui vous avez bien lu, des desserts !

Du fameux gâteau aux carottes, aux moins connues meringues aux pois chiches, venez (re)découvrir de manière ludique une autre façon de manger les légumes.

Dates :
samedis
- 28 avril
- 5 mai
- 9 juin
- 22 septembre

Horaires :
de 13h30 à 15h

Lieu :
Oh My Cake!
Avenue de la Gare 34

Prix :
- 10 CHF par binôme adulte - enfant
- 3 CHF par membre de famille supplémentaire

Âge :
entre 6 et 12 ans

Inscription obligatoire :
lausanneatable.ch/decouvertelegumes

2Okils à Table



Pour sa 3ème édition, les 2OKM, Lausanne à Table et GastroLausanne s'associent pour proposer à tous les Lausannois de vivre les 2OKM de Lausanne, qu'ils soient coureurs ou supporters.

Grâce à la collaboration des restaurateurs lausannois répartis le long du parcours, et partout en ville, le dimanche 29 avril est sportif, convivial et gourmand.

Une terrasse en musique sur le parcours, un brunch du sportif, une assiette du coureur, des cocktails detox offerts sur présentation d'un dossard, sont quelques-unes des surprises concoctées par les restaurateurs.

L'occasion d'assister à cette course emblématique en toute gourmandise !

Date :
dimanche 29 avril

Horaires :
selon les établissements

Lieu :
dans les restaurants partenaires

réservation conseillée auprès des restaurants partenaires

liste des restaurants participants :
2Okm.ch/a_table

Les enfants mettent la main à la pâte



Créer une pâtisserie ou composer un goûter avec de délicieux ingrédients suisses ?

Les enfants sont invités par le restaurant Manora à se transformer en véritables petits chefs pâtissiers, et à confectionner un délicieux goûter avec de la farine IP Suisse.

Dates :

mercredis
-2 mai
-13 juin
-12 septembre
-17 octobre

Horaires :

de 14h30 à 16h30

Lieu :

restaurant Manora, Manor, Lausanne

Prix :

offert par Manor

Âge :

entre 8 et 13 ans

Inscription obligatoire :

auprès du service clients de Manor Lausanne
(dans le magasin)

Contes mijotés



Il était un fois, un repas conté... Une soirée rythmée par les plats et les contes, entremêlés et inspirés les uns par les autres pour un voyage entre mots et goûts.

Un repas spectacle pour petits et grands par la Compagnie Raconte à La Galicienne.

Date :

jeudi 3 mai

Horaires :

dès 19h

Lieu :

la Galicienne, Chemin du Viaduc, Prilly

Prix :

-adultes 50 CHF
-enfants 30 CHF
(boissons non incluses)

Âge :

dès 5 ans

Inscription obligatoire :

lausanneatable.ch/contesmijotes

Burgers and Beers



Pour cette édition, Burgers and Beers étend ses horizons et propose des collaborations entre La Nébuleuse et la crème des artisans du burger de la région.

Zoo burger, Inglewood, Rando Burger et Pepper Jack associent leurs versions surprenantes de mini-burgers aux créations houblonnées de la brasserie au Zeppelin.

Venez découvrir, sentir et déguster ces accords originaux et gourmands en compagnie des équipages enthousiastes !

Le menu comprend quatre mini-burgers fabriqués avec amour (et bière), associés à quatre bières de La Nébuleuse.

Dates :

samedis
-5 mai
-2 juin
-7 juillet
-4 août
-1^{er} septembre
-6 octobre
-3 novembre
-1^{er} décembre

Horaires :

de midi à 15h

Lieu :

Brasserie La Nébuleuse, Chemin du Closel 5
Renens

Prix :

25 CHF

Inscription obligatoire :

lausanneatable.ch/burgersandbeers

Les Balades du goût



Les balades du goût sont l'occasion de découvrir une Lausanne insolite, au fil des pas, avec des dégustations liées à l'histoire des lieux traversés.

Produits du terroir et histoires locales

Lausanne a une histoire gastronomique complexe et des terroirs historiques. Pierre Corajoud nous conte l'histoire inconnue de ces lieux qui ont fait et font Lausanne.

Dates :

samedis
-5 mai
-6 octobre

Histoires d'arbres

Arbres lausannois remarquables ou camouflés, ils ont tous une histoire que va nous raconter Pierre Corajoud à leurs pieds, tout en goûtant certains produits, tous issus d'arbres ou d'arbustes.

Dates :

-samedi 9 juin
-lundi 17 septembre

Horaires :

de 14h à 17h environ

Lieu :

rendez-vous à la station Ouchy-Olympique du métro m2

Prix :

offert par Lausanne à Table

entrée libre, pas d'inscription, familles et poussettes bienvenues

les balades ont lieu par tous les temps



Des fruits, des légumes et de l'originalité !



Découvrir des fruits et légumes de façon ludique et artistique ? C'est possible !

Les enfants découvrent les poires sous un autre jour, et les parents font le plein d'idées pour des goûters originaux.

Dates :

dimanches
-6 mai
-9 septembre

Horaires :

de 10h30 à midi

Lieu :

Atelier Béthusy - Arts, Avenue de Béthusy 31

Prix :

10 CHF (atelier et goûter)

Âge :

entre 2 et 5 ans (chaque enfant doit être accompagné d'un adulte, 8 enfants maximum)

Inscription obligatoire :

lausanneatable.ch/presenterfruitslegumes

Les goûters des p'tits aventuriers



Lausanne à Table et Je trottine dans ma ville proposent un menu spécialement concocté pour les familles composé de trois plaisirs conjugués : se promener, cuisiner et se régaler.

Le plat principal de cette balade gourmande est une immersion dans l'univers du vert, une couleur toute en nuances à voir, à sentir, à toucher et à savourer en dégustant un goûter tout vert qui sera préparé par les petits aventuriers.

Dates :

samedis
-12 mai
-23 juin
-1^{er} septembre
mercredi
-15 août

Horaires :

de 14h à 17h

Lieu :

Collège de Montriond

Prix :

offert par Lausanne à Table

Âge :

entre 4 et 10 ans (chaque enfant doit être accompagné d'un adulte)

Inscription obligatoire :

lausanneatable.ch/gouteraventuriers

Initiation à la dégustation de bière



Cyril Hubert, bièrologue et sommelier de la bière réputée, vous propose de découvrir toutes les subtilités de la bière.

Une initiation à la dégustation pour mettre vos sens en éveil afin que les accords mets et bières n'aient plus de secret pour vous !

Dates :

samedis
-12 mai
-13 octobre

Horaires :

de 15h à 17h

Lieu :

Manora Restaurant, Manor, Lausanne

Prix :

offert par Manor

Inscription obligatoire :

auprès du service clients dans le magasin Manor (25 personnes maximum)

Miam Festival



Ce deuxième Miam Festival réunit une cinquantaine d'artistes du goût sélectionnés aux petits oignons. La crème de la crème des restaurateurs, traiteurs, foodtrucks, artisans et producteurs locaux vous régaleront pendant trois jours au cœur de Lausanne.

Le Miam Festival, c'est aussi l'occasion de participer à des ateliers culinaires, des démonstrations de savoir-faire et des dégustations gourmandes, sous la Bulle Gourmande pour les adultes et à l'Espace P'tits Chefs pour les enfants.

Chaque soir, la Bulle Gourmande est également l'écrin de la Table d'hôte de GastroLausanne pour des menus exclusifs concoctés à quatre mains par des chefs réputés, autour d'une grande table décorée par ChicCham.

Retrouvez le programme complet, la liste des stands et des animations sur lausanneatable.ch/miam et l'événement facebook dédié.

Dates et horaires :

(week-end de Pentecôte)
- samedi 19 mai / 18h à minuit
- dimanche 20 mai / 11h à minuit
- lundi 21 mai / 11h à 21h

Lieu :

Place de la Riponne et Place Arlaud

entrée libre, ouvert à tous

réservations indispensables pour les tables d'hôtes : lausanneatable.ch/miam

à lieu par tous les temps



Création d'un tableau alimentaire



Mettre en scène des aliments sur un tableau : voilà une activité ludique, décorative et originale pour vos enfants.

Le cadre sera réalisé avec des aliments secs et non périssables, et le tableau pourra être conservé en toute sécurité !

L'Atelier Béthusy-Arts offrira également le goûter.

Dates :

vendredis
-25 mai
-7 septembre

Horaires :

de 17h à 18h30

Lieu :

Atelier Béthusy-Arts, Avenue de Béthusy 31

Prix :

10 CHF (atelier et goûter)

Âge :

entre 6 et 11 ans (8 enfants maximum)

Inscription obligatoire :

lausanneatable.ch/tableauephemere

Lausanne Beer Celebration



Le slogan du Lausanne Beer Celebration : consommer moins, déguster mieux !

Le festival de la Craft Beer en Suisse Romande réunit 15 brasseries : une sélection parmi les plus talentueuses de Suisse, ainsi que quelques brasseries européennes emblématiques.

L'objectif ? Promouvoir et faire connaître au grand public les tendances actuelles, avec des bières non standardisées, originales et créatives.

Stands de nourriture et ambiance festive pour découvrir de nouvelles saveurs houblonnées entre passionnés !

Dates et horaires :

- vendredi 25 mai de 16h à minuit
- samedi 26 mai de midi à minuit

Lieu :

Cantine de Sauvabelin

Prix :

- 1 verre : 6 CHF
- 1 jeton dégustation : 3 CHF
- Starter Pack : 9 jetons + verre : 30 CHF
- Standard Pack : 20 jetons + verre : 60 CHF
- Beer Lover Pack : 25 jetons + verre : 90 CHF

entrée libre

liste des brasseries et informations pratiques :
lausanneatable.ch/lausannebeercelebration

à lieu par tous les temps

Nature en ville



Lausanne comestible ? C'est le thème choisi cette année par la Fête de la nature en ville.

Comment rendre nos balcons et nos jardins riches en herbes et petits légumes à croquer cet été dans nos salades, et contribuer ainsi à la biodiversité en ville ?

Venez découvrir les activités offertes par les associations, caresser les moutons ou observer les poules, le tout en musique sur une Place Centrale transformée en oasis verte.

Une offre diversifiée de restauration, locale et de saison, accompagnera les Vins de Lausanne, pour la touche gourmande de la Fête.

Date :

samedi 26 mai

Lieu :

Place Centrale

entrée libre

à lieu par tous les temps

Vins Nature Vaudois



Élaborés par l'avant-garde des vignerons vaudois, les vins nature, ou vivants, conquièrent depuis quelques années les palais les plus avertis.

Pour découvrir cette tendance et rencontrer les acteurs locaux, le restaurant galerie l'Abordage vous présente les flacons des Vins de la Ville de Morges, des Vins de Lausanne, du Domaine Henri Cruchon et d'autres producteurs de vins nature vaudois, lors d'un apéro dégustation en présence des producteurs.

La soirée se poursuit avec un repas avec un accord mets et vins.

Date :

mercredi 30 mai

Horaires :

dès 18h30

Lieu :

Abordage restaurant & galerie, Saint-Sulpice

Prix :

- apéro/dégustation + tapas : 30 CHF
- repas/wine pairing : 95 CHF
- soirée complète : 120 CHF

réservations : lausanneatable.ch/vinsnature

Tables éphémères



Des tables pour 4 à 6 personnes, dans des lieux insolites et inédits : un musée, en pleine nature, à l'opéra, ... Sept chefs lausannois proposent leurs menus sur ces tables éphémères loin des sentiers battus.

Les chefs : Edgar Bovier (La Table d'Edgar), Kevin Gatin (Restaurant d'Anne-Sophie Pic), Rafael Rodriguez (l'Auberge de l'Abbaye de Montheron), François Grognuz (Brasserie de Montbenon), Serge Prod'homme (l'Esquisse), Julien Lerouxel et Gabriel Serero (Conte-Goûts), Nicolas Abegg (ParisZurich).

Prix :

120 CHF par personne, boissons comprises

programmation complète (lieux, dates et chefs) et inscriptions sur :

lausanneatable.ch/tablesephemeres

les places seront attribuées par tirage au sort le 1^{er} juin

Caves ouvertes en Ville



Les Vins de Lausanne investissent le Carnotzet de la Municipalité pour leurs annuelles Caves ouvertes dédiées aux Lausannoises et Lausannois.

Découvrez ou redécouvrez les vins des cinq domaines viticoles de la ville dans un lieu emblématique de l'Hôtel de Ville, et emportez vos crus préférés !

Dates et horaires :

- vendredi 1^{er} juin de 16h à 20h

- samedi 2 juin de 10h à 19h

Lieu :

Carnotzet de la Municipalité
(Place de la Palud, Passage de la Louve)

entrée libre, dès 16 ans, dégustation offerte, vente à l'emporter

Sauvageonnes des villes et des champs



Se balader, identifier et cueillir des plantes, puis apprendre à les cuisiner.

Un après-midi complet à la découverte des plantes sauvages comestibles, du pré à l'assiette.

Trois heures de balade et découverte des plantes, puis deux heures d'atelier pour apprendre à connaître leurs saveurs et leurs bienfaits avant de les déguster.

Dates et lieux :

samedis

- 2 juin, la Galicienne

- 11 août, la Galicienne

- 29 septembre, la Jetée de la Compagnie
(lieux de départ et de rendez-vous)

Horaires :

balade de 13h à 16h

atelier de 16h à 18h

Prix :

60 CHF par personne

enfants bienvenus (dès 8 ans, gratuit)

12 personnes maximum par date

Inscription obligatoire :

lausanneatable.ch/sauvageonnes

Un Jardin dans la Ville - Mets en Scènes



Fatima Ribeiro, cheffe du Fraisier et Sylvie Godel, céramiste, vous proposent un repas champêtre dans le magnifique Jardin Botanique de Lausanne.

Au menu : du mobilier chiné, de la vaisselle en porcelaine, un éventail de recettes à base d'herbes et de plantes, de fruits et de légumes, en harmonie avec la nature et le plaisir de manger.

Pour les gourmands, un thé au jardin est proposé durant tout l'après-midi, à l'ombre des arbres centenaires, avec des mets et boissons rafraîchissantes.

Dates et thématiques :

dimanches

- 3 juin « Fleurissons nos papilles »

- 15 juillet « Poésie picturale de légumes »

- 26 août « Le temps des moissons »

- 9 septembre « À la poursuite des nuages »

Horaires :

- menu : dès midi, sur réservation

- thé gourmand de 14h à 18h, ouvert à tous

Lieu :

Jardin Botanique

Prix :

- 75 CHF sans les boissons

- 30 CHF pour les enfants jusqu'à 12 ans

réservations pour les menus :

lausanneatable.ch/metsenscene

à lieu par tous les temps
(à l'abri en cas de pluie)

Visites à la ferme



Ferme de Praz-Romond

Sylvain Chevalley vous invite à venir découvrir sa ferme de Praz Romond. Dans un cadre magnifique, découvrez toutes les activités d'une ferme et en particulier ses animaux : vaches, brebis et poules. La visite sera suivie d'une dégustation des différents produits de sa ferme comme la fameuse Brebisane, sa glace artisanale au lait de brebis.

Date :

mercredi 20 juin

Horaires :

de 15h à 16h30

Lieu :

Ferme de Praz-Romond, Route de Forel 3
Puidoux

Ferme Hess

Profitez d'un moment de détente en vous promenant dans les cultures de la famille Hess. Vous pourrez y découvrir fruits et légumes de saison et déguster un goûter du terroir.

Date :

samedi 7 juillet

Horaires :

de 16h à 17h30

Lieu :

Ferme Hess, Chemin de Longeraie 54
Le Mont-sur-Lausanne

Ferme Cuendet

Les frères Cuendet vous accueillent dans leur ferme et leur marché à Bremblens. Découvrez leur multiples tomates, minis-légumes, herbes aromatiques, légumes anciens, etc. Ils cultivent plus de 250 variétés ! Ils se réjouissent de partager avec vous leur passion et de faire déguster leurs produits.

Date :

samedi 25 août

Horaires :

de 15h30 à 17h

Lieu :

Ferme Cuendet, Route de Bussigny 66
Bremblens

Ferme du Taulard

La famille Pache vous invite, à deux pas de la ville, à une balade bucolique entre champs et vergers et vous fait découvrir la fabrication d'un succulent jus de pomme. Goûter avec des fruits, des légumes et du jus de pomme fraîchement pressé !

Date :

mercredi 12 septembre

Horaires :

de 15h à 16h30

Lieu :

Ferme du Taulard, Romanel-sur-Lausanne

Prix :

offert par Lausanne à Table

Âge :

les visites sont ouvertes à tous,
enfants bienvenus

Inscriptions obligatoires :

lausanneatable.ch/visitesferme
35 personnes maximum par visite

les visites ont lieu par tous les temps

Déjeuner sur l'herbe à l'Hermitage



La Fondation de l'Hermitage et le Restaurant l'Esquisse vous accueillent pour un moment bucolique, mêlant plaisirs visuels et gustatifs.

Commencez par une visite guidée de l'exposition « Manguin, La volupté de la couleur », puis emportez un panier gourmand composé des meilleurs produits des membres de Lausanne à Table, ainsi que des mythiques œufs Bénédictes de l'Esquisse.

Dégustez-les sur une couverture, les pieds dans l'herbe du parc de la Fondation, l'un des plus beaux points de vue sur la ville et le lac.

Date :

samedi 23 juin
(reporté au samedi 30 juin en cas de pluie)

Horaires :

-visites dès 10h
-paniers gourmands à retirer après la visite

Prix :

48 CHF pour exposition + panier pique-nique
+ œuf Bénédictes
gratuit pour les enfants de moins de 6 ans

Inscription obligatoire :

lausanneatable.ch/dejeunersurherbe

Délices du silence



Un repas en silence, centré sur le lien entre alimentation et pleine conscience...
L'expérience vous tente ?

Ce dîner aura lieu sous forme d'atelier, dans le cadre cosy du Caf'Taya, à Lausanne.

Une première partie introductive durant laquelle Mariona Lopez (Mindful Eating) présente les principes de base de l'alimentation consciente, que vous expérimentez ensuite au fil du repas. D'abord dans le silence, puis dans un moment de partage.

Aux fourneaux, Sylvie Ramel (Cuisine végétale. Un peu sauvage) propose des mets végétaux avec quelques touches d'alimentation vivante (raw food) et de cuisine sauvage, pour aiguïser les sens visuels et gustatifs des convives.

Date :

samedi 30 juin

Horaires :

de 11h30 à 14h

Lieu :

Caf'Taya, Avenue des Alpes 1

Prix :

60 CHF

Inscription obligatoire :

lausanneatable.ch/delicesilence

La Poésie de la Patate



Alexandra Gentile et Laurent Baier vous convient à un spectacle protéiforme mêlant art du conte, théâtre d'objet, anthropologie et cuisine pour raconter l'épopée humaine... du point de vue de la pomme de terre.

Tantôt profonde tantôt légère, cette performance met en lumière Homo Sapiens dans toute sa splendeur et sa décadence.

Durant la représentation, les artistes servent pêle-mêle des anecdotes historiques et des bouchées à base de pommes de terre locales sur fond d'humour absurde.

Un voyage à travers la culture des Hommes à savourer avec son imaginaire et ses papilles.

Dates :

- samedi 30 juin
- dimanche 1^{er} juillet

Horaires :

15h et 20h

Lieu :

le LAB, Chemin de la Meunière 16, Prilly

Prix :

30 CHF

Inscription obligatoire :

lausanneatable.ch/poesiepatate

enfants bienvenus dès 12 ans

Challenge Culinaire des Lausannois



Amateurs passionnés de cuisine ou simplement gourmands, venez vous mesurer lors d'une compétition culinaire originale et ludique. Formez ou rejoignez une équipe de 5 personnes et contribuez à la confection d'un buffet d'hôte. Thématique imposée et ingrédients à choisir chez les commerçants lausannois partenaires de l'événement.

Esprit d'équipe, créativité et rapidité sont les maîtres mots de ce concours culinaire lausannois ! Un jury de professionnels récompensera l'équipe gagnante avec un bon de CHF 500.- à dépenser dans les commerces locaux.

Vous souhaitez supporter les concurrents et donner votre avis en tant que dégustateur ? Inscrivez-vous à la dégustation du buffet d'hôte et élisez votre équipe coup de cœur ou prix du public.

Date :

samedi 7 juillet

Horaires :

- participants : 8h30
- public : dès 10h30
- dégustation : 12h30

Lieu :

Salle des fêtes de Montbenon

Prix :

- participants : 60 CHF
- dégustation du buffet uniquement : 25 CHF

Inscription obligatoire :

lausanneatable.ch/challengeculinaire

Chocolac



Embarquez à bord des croisières Chocolac pour découvrir le Léman en dégustant des chocolats grands crus !

Deux heures durant, à bord d'un bateau solaire Aquarel, Olivier Fuchs, artisan chocolatier, vous emmène à la découverte des saveurs chocolatées.

Il vous fait découvrir l'histoire des cacao grands crus et en dévoile les richesses aromatiques à fleur de l'eau, où les sens sont particulièrement en éveil.

Dates :

- dimanche 8 juillet
- jeudi 12 juillet
- dimanche 19 août
- jeudi 23 août
- jeudi 30 août

Horaires :

de 18h30 à 20h30

Lieu :

départ du Port d'Ouchy

Prix :

38 CHF

Inscription obligatoire :

auprès du capitaine Olivier Hanggeli :
079 754 05 35

Yellow Mafia Market



Après l'énorme succès du premier Yellow Mafia Market, la « Mafia Jaune » remet le couvert pour la saison 2 !

Nombreuses délicatesses du Viêt Nam, de Thaïlande, d'Inde, des stands qui transforment les parvis de la Cathédrale en marché de street food asiatique, où les badauds sont conviés à prendre possession des bancs, tabourets en plastique et du bitume pour mieux se fondre dans l'ambiance.

Saveurs, exotisme et ambiance garantis !

Date :

samedi 21 juillet

Horaires :

de midi à 20h
(dans la limite des stocks disponibles)

Lieu :

Esplanade de la Cathédrale

entrée libre

annulé en cas de pluie

Source d'idées pour goûters équilibrés



Les goûter de vos enfants sont un vrai casse-tête ? Vous ne savez plus quoi leur donner ? Vous souhaitez obtenir des conseils et des recettes pour équilibrer les goûters ?

Alors cet atelier, organisé par la Clinique de La Source, est fait pour vous !

Date :
mardi 24 juillet

Horaires :
de 14h à 17h

Lieu :
Clinique de La Source

Prix :
-40 CHF pour un parent et un enfant
-50 CHF pour un parent et deux enfants

Âge :
entre 5 et 10 ans (avec les parents)

Inscription obligatoire :
lusanneatable.ch/goutersequilibres

12 personnes maximum (6 enfants accompagnés d'un parent, maximum deux enfants par adulte)

Le Pique-nique du 1^{er} août



Lausanne à Table organise son emblématique Pique-nique du 1^{er} août, dans l'un des plus beaux parcs de Lausanne : l'Esplanade de Montbenon.

Un marché local avec des artisans de la région soigneusement sélectionnés, et des produits de première qualité, permettent de composer ou d'agrémenter votre pique-nique et de le savourer les pieds dans l'herbe, face au Léman.

Des transats, des parasols et des grills seront mis à disposition. Un bar tenu par la Brasserie de Montbenon fera la part belle aux boissons locales. Et comme toujours, animations pour les enfants avec le traditionnel atelier de lampions, des contes et autres surprises gourmandes.

Date :
mercredi 1^{er} août

Horaires :
de 11h à 23h

Lieu :
esplanade de Montbenon

entrée libre,
animations pour les enfants offertes

annulé en cas de pluie

infos sur : lusanneatable.ch/pn1eraout

Brunch « Ouchy Fête son lac »



Sous l'impulsion de la Société de Développement et des Intérêts d'Ouchy, les restaurateurs d'Ouchy s'allient pour proposer aux Lausannois un brunch festif et gourmand.

Dans ce cadre spectaculaire rendu aux piétons pour l'occasion, 50 mètres de stands proposeront des plats et boissons locales pour toutes les bourses.

Durant ce même week-end, les principales sociétés oscherines vont fêter le lac en organisant des démonstrations lacustres dans et autour du port d'Ouchy.

Après avoir dégusté votre brunch, vous pourrez participer aux nombreuses animations proposées.

Cette belle fête populaire vous permettra de redécouvrir la vitalité du quartier d'Ouchy et de son port.

Date :
dimanche 26 août

Horaires :
de 10h à 16h

Lieu :
Ouchy, Place de la Navigation

entrée libre

à lieu par tous les temps

infos et liste des restaurateurs participants :
lusanneatable.ch/brunchouchy

Le Marché d'Anne-Sophie Pic



Anne-Sophie Pic invite une sélection de producteurs locaux à venir présenter leurs produits d'exception lors d'un chaleureux marché estival dans les jardins du Beau-Rivage Palace.

Cette année, la Maison Pic fête 40 ans de 3 étoiles ! De génération en génération, l'excellence est au rendez-vous et la sélection des meilleures adresses est essentielle.

Ce marché est une merveilleuse occasion pour la cheffe étoilée d'offrir aux gourmets l'occasion de découvrir des artisans passionnés et des saveurs de caractère.

Date :
vendredi 31 août

Horaires :
de 11h à 14h

Lieu :
jardins du Beau-Rivage Palace

entrée libre

à lieu par tous les temps
(à l'intérieur en cas de pluie)

À Table !



En collaboration avec GastroLausanne et GastroVaud, la désormais mythique opération « A Table ! » va rassembler de nombreux restaurateurs qui dressent chacun une table pour 4 personnes sur une place, dans une rue, dans un parc ou sur un quai de la capitale vaudoise.

Les quatre premières personnes à s'installer peuvent déguster un menu offert par les restaurateurs lausannois.

Des indices seront disséminés les jours précédents sur notre page facebook pour vous aider à trouver les tables.

Date :
jeudi 6 septembre

Horaires :
à midi pile

Lieu :
un peu partout à Lausanne
(à vous de trouver les tables)

Prix :
menu offert par les restaurateurs lausannois

à lieu par tous les temps

Designer's Table



Devant le succès de l'année dernière, place à la deuxième saison des Designer's Table !

Raphaël Lutz, designer de produits, vous accueille dans son espace le LAB pour une table d'hôte unique en son genre.

Vous êtes pris en main de la mise en bouche au digestif, avec des mets élaborés avec soin et cuisinés avec des ingrédients locaux.

Vivez une expérience unique avec un repas présenté sur des objets originaux dessinés par ses soins.

Ces repas sont très particuliers pour les yeux, provoquent les sens et interrogent la gestuelle de l'acte de manger.

Il ne s'agit pas de réinventer notre manière de manger, mais de la détourner.

Dates :
jeudis et vendredis
-6 et 7 septembre
-1 et 2 novembre
-6 et 7 décembre

Horaires :
de 19h à minuit

Lieu :
le LAB, Chemin de la Meunière 16, Prilly

Prix :
139 CHF (menu 4 plats, vins bios, apéritifs, minérales, café et digestif)

Inscription obligatoire :
lausanneatable.ch/designerstable

Soirée gastronomie et culottes courtes



Carlton Lausanne Boutique Hôtel et Label Unicorn invitent les familles à passer une excellente soirée en dégustant la cuisine du chef Anthony Macé du restaurant l'Ardoise du Carlton : les adultes passent du bon temps ensemble pendant que leurs enfants sont pris en charge par des éducatrices.

Pour les adultes, ce sera un menu trois plats avec des produits de saison et pour les enfants, un buffet avec des produits du terroir. Dès 18h, les festivités commencent par un apéritif autour du bar, les enfants ont une salle de jeux qui leur est dédiée. Dès 19h, le buffet est servi pour les plus jeunes, pris en charge ou non par les éducatrices selon le choix des parents. Dès 19h30, début du service à table pour les adultes. Animations calmes, contes, jeux et dessins autour du goût pour les enfants.

Date :
samedi 8 septembre

Horaires :
de 18h à 22h

Lieu :
Carlton Lausanne Boutique Hôtel
Avenue de Cour 4

Prix :
-pour les adultes : 55 CHF par personne (hors boissons)
-pour les enfants : offert jusqu'à 5 ans, 15 CHF par enfant dès 6 ans (boissons incluses)
garde et animation des enfants offerte (éducatrices présentes de 18h à 22h)

Inscription obligatoire :
lausanneatable.ch/gastronomieculottescourtes

Marché d'automne ProSpecieRara



De la graine à la fourchette en toute conscience !

Nos choix d'aujourd'hui déterminent le monde de demain : la reconquête de la biodiversité, de la nature et des paysages passe par les semences. Découvrez au fil de plusieurs ateliers comment des graines multipliées naturellement et passionnément vous permettent de déguster durablement des fruits et des légumes authentiques, sains et variés. Producteurs et artisans attachés aux variétés anciennes et aux goûts retrouvés vous proposeront des spécialités issues de variétés et de races locales menacées.

Ce marché est devenu un rendez-vous incontournable : venez remplir votre panier de produits rares et authentiques.

Il y aura également : stands d'information, stands de producteurs, dégustations de variétés anciennes, présentation du potager de Sauvabelin, jeux, animations et restauration locale.

Date :
dimanche 9 septembre

Horaires :
de 9h à 17h

Lieu :
Signal de Sauvabelin

entrée libre

à lieu par tous les temps

Retour aux sources des sensations alimentaires



La nourriture est devenue un casse-tête pour vous ? Vous entendez tout et son contraire, vous ne savez plus distinguer le vrai du faux ?

La Clinique de La Source propose un atelier pratique afin de retrouver vos sensations alimentaires à l'aide d'exercices élaborés par deux diététiciennes.

Date :
jeudi 20 septembre

Horaires :
de 14h à 16h

Lieu :
Clinique de La Source

Prix :
40 CHF

Âge :
dès 18 ans

Inscription obligatoire :
lausanneatable.ch/retourauxsources
(limité à 20 participants)

La Nuit des musées sur les papilles



La célèbre Nuit des musées allie cette année plaisir des yeux et des papilles, avec un parcours gastronomique inédit de musée en musée créé spécifiquement pour Lausanne à Table.

En fin de parcours, à la Place de la Riponne, vous retrouverez des foodtrucks qui proposeront un plat spécial Nuit des musées : des œuvres d'art culinaires pour faire saliver votre imagination !

Date :
samedi 22 septembre

Horaires :
de 14h à 2h

Lieu :
parcours et offre culinaire à découvrir sur lanuitdesmusees.ch dès le 4 septembre

à lieu par tous les temps

La Soupe au Chapeau



Pour soutenir la Soupe Populaire de la Fondation Mère Sofia, qui nourrit chaque soir plus de 200 personnes démunies, différents restaurateurs lui consacrent leurs recettes du jour : le repas est offert, en échange de quelques (jolis) billets dans le chapeau qui passera à la place de l'addition.

Date :
mercredi 26 septembre

Horaires et réservations :
auprès de chaque restaurant

Lieu :
dans de nombreux restaurants à Lausanne

liste des restaurants partenaires dès fin août
sur meresofia.ch/soupeauchapeau

Sanglier, façon joratoise



Sanglier à la broche et autres produits locaux au milieu de la forêt !

En collaboration avec la Fédération des sections vaudoises de la Diana, l'association « Jorat, une terre à vivre au quotidien », qui porte le projet du Parc naturel du Jorat, vous invite à son évènement culinaire et festif.

Sur place, dégustation d'un sanglier à la broche, et d'autres produits de fabrication artisanale et hyper locale (bière, sirops, glaces, gâteaux, etc.) en visitant les différents stands des artisans et associations joratoises.

Également des animations et ateliers découvertes à propos de la forêt : plantes, champignons, animaux, etc.

Date :
samedi 29 septembre

Horaires :
de 11h à 16h

Lieu :
refuge des Censières, Bois du Jorat
parking à disposition

Prix :
- menu adulte : 15 CHF
- menu enfant : 8 CHF
animations et ateliers gratuits

Inscription obligatoire :
lausanneatable.ch/sanglier

annulé en cas de pluie

Fondue d'automne



Le joli parc de Valency paré de ses couleurs d'automne, une vue panoramique sur le Léman, de longues tables, des fondues ou Vacherin Fribourgeois AOP et Gruyère AOP, du vin blanc et des amis : ce sont les ingrédients de cette deuxième fondue d'automne.

Date :

dimanche 7 octobre
(reporté au dimanche 14 octobre en cas de pluie)

Horaires :

de midi à 16h

Lieu :

Parc de Valency

Prix :

prix de la fondue : 20 CHF par portion

entrée libre, sans inscription

fondues servies par 4, 5 ou 6 portions,
dans la limite des stocks disponibles

lausanneatable.ch/fondueautomne

Vaud contre le reste du monde



Le(s) terroir(s) vaudois au centre du monde !

Autour d'un luxueux menu de chasse ourdi par le chef de la Brasserie de Montbenon, l'association Epicurvins fait rivaliser des meilleurs crus assortis.

Autour de chaque plat : un grand vin vaudois (et son producteur/sa productrice) face à de prestigieuses appellations internationales.

Qui va l'emporter ?

Date :

dimanche 7 octobre

Horaires :

dès 19h

Lieu :

Brasserie de Montbenon

Prix :

185 CHF (menu et accords mets/vins)

Réservation indispensable :

lausanneatable.ch/vaudcontremonde

Apéro (Goût) Sciences



Des bactéries à la digestion, en passant par l'assiette, des scientifiques lémaniques partagent leur travail lors de la Journée Mondiale de l'Alimentation.

Venez découvrir les sciences du goût et de l'alimentation lors d'une verrée au Musée Cantonal de Zoologie. Aucune connaissance scientifique particulière n'est requise !

Cet événement est offert par l'association Apéro Sciences qui organise des séminaires scientifiques grand public hors d'un cadre académique traditionnel.

Date :

mardi 16 octobre

Horaires :

dès 18h30, apéritif à 20h30

Prix :

entrée libre, apéritif offert par Apéro Sciences

Lieu :

Musée cantonal de zoologie (Palais Rumine)

Âge :

dès 14 ans

Food Good Movie



Dans le cadre de la 21^{ème} édition de Ciné-Festival, et pour perpétuer la tradition des projections cinématographiques liées à l'art culinaire, les organisateurs proposent la projection d'un *Food Good Movie* : « Le Sens de la Fête » (réalisé par Olivier Nakache et Eric Toledano).

Avant la projection, des dégustations d'empanadas El Gaucho et de bières de la Nébuleuse seront proposées au Café Corto.

Date :

vendredi 2 novembre

Horaires :

- dès 19h : buffet dégustation
- 20h30 : projection

Lieu :

Cinétoile - Prilly

Prix :

film et buffet dégustation : 30 CHF
pré-réservations possibles à Cinétoile

Échange ta bouteille de vin !



Le droit de bouchon revient à Lausanne ! Partagez vos coups de cœur viticoles et passez un moment convivial au restaurant Broadway Av.

Réservez une table pour 4 personnes minimum et apportez une bonne bouteille de vin rouge vaudois de votre choix. Elle sera échangée avec une autre table par tirage au sort avant le repas.

Nous comptons sur vous pour jouer le jeu et apporter une bouteille à la hauteur de vos attentes. Un menu « terroir vaudois revisité » accompagnera vos bouteilles.

Date :
jeudi 8 novembre

Horaire :
dès 19h30

Lieu :
Restaurant Broadway Av.

Prix :
49 CHF (menu et droit de bouchon)

Réservations indispensables :
lausanneatable.ch/echangebouteillevin

Brunch santé



A l'occasion de la Journée Mondiale du Diabète, la Clinique de la Source organise un brunch santé.

Des ateliers et présentations co-animés par une infirmière en diabétologie et une diététicienne.

Vous ou quelqu'un de votre entourage est diabétique ? Vous ne connaissez pas cette pathologie et souhaitez en apprendre d'avantage ? Ce brunch est fait pour vous.

Date :
mercredi 14 novembre

Horaire :
de 10h à 14h

Lieu :
Clinique de La Source

Prix :
50 CHF

Inscription obligatoire :
lausanneatable.ch/brunchsante

Battle Chasselas & Raclette



Les intégristes de la raclette et du Fendant n'y croiront pas leurs yeux : Lausanne à Table organise la première Battle Chasselas & Raclette !

Quatre villes du goût : Sion, Genève, Neuchâtel et Lausanne, se retrouvent dans le cadre de Bô Noël et s'affrontent amicalement pour élire la meilleure raclette et le meilleur chasselas romands !

Une électroraclette (événement qui allie raclette et électro) vous permettra également de goûter ces différents fromages et vins en compétition dans une ambiance vibrante et gustative.

Date :
jeudi 22 novembre

Horaire :
-17h - 20h : Battle Chasselas & Raclette
-dès 18h30 : Électroraclette
-20h30 : Remise des prix

Lieu :
Bô Noël

à lieu par tous les temps

Performance musiculinaire



Piano, mandoline, batterie, flûte, cloche, piston ou diapason, autant de termes communs aux univers musicaux et gastronomiques. Nulle surprise donc d'initier une collaboration entre l'EJMA (Ecole de Jazz et de Musique Actuelle) et Rafael Rodriguez, chef de l'Auberge de l'Abbaye de Montheron.

Une véritable performance musicale et culinaire se déroulera à l'EJMA : le repas est rythmé par les interventions et les interactions musicales des élèves de l'EJMA, afin de vous faire vivre une expérience unique en son genre. Il s'agit là d'une rencontre entre ces deux arts majeurs que sont la musique et la gastronomie. Invitation aux découvertes, aux surprises, aux sens et au voyage.

Date :
dimanche 2 décembre

Horaire :
dès 18h

Lieu :
EJMA, Rue des Côtes-de-Montbenon 26

Prix :
65 CHF (sans les boissons)

Inscription :
lausanneatable.ch/performancemusiculinaire

216^{ème} Mise aux enchères des Vins de Lausanne



Depuis 1803, la Ville de Lausanne vend ses vins lors d'une mise aux enchères organisée le deuxième samedi de décembre.

C'est la plus ancienne mise aux enchères de vins d'Europe, tradition vivante inscrite au Patrimoine culturel immatériel vaudois.

Cette vente se tient dans l'emblématique salle des Deux-Cents de l'Hôtel de Ville à la Place de la Palud. C'est la seule opportunité de l'année d'acquérir des lots de la gamme historique des Vins de Lausanne.

La vente sera précédée par deux soirées de dégustation du vin de l'année et de tous les Vins de Lausanne, au Carnotzet de la Municipalité, d'ordinaire fermé au public.

Dates et horaires :

- jeudi 6 décembre :
18h à 19h30 : dégustation au Carnotzet

- vendredi 7 décembre :
18h à 19h30 : dégustation au Carnotzet

- samedi 8 décembre 9h-12h :
Mise aux enchères à l'Hôtel de Ville

entrée libre, sans inscription
(dès 16 ans pour les dégustations)

Pintes Ouvertes



GastroVaud vous propose de découvrir 5 produits 100% vaudois pour 20 CHF tout rond : du saucisson sec avec sa délicieuse baguette artisanale, une fondue 100% gruyère vaudois et son pain quadrillé, ainsi qu'un verre de chasselas, évidemment.

Dates :

- vendredi 7 décembre
- samedi 8 décembre

Prix :

CHF 20 le menu

réservations indispensables auprès des restaurants participants

liste complète des restaurants : GastroVaud.ch

Lausanne à Table 2018 - 7^{ème} édition

Lausanne à Table organise des événements culinaires depuis 2012. Cette année, le programme est prolongé jusqu'en décembre !

9 mois, 50 événements et 120 dates

Le goût à découvrir sous toutes ses formes : à table bien sûr, mais aussi en balade, dans les verres, auprès de chefs, producteurs et artisans locaux, et, nouveauté 2018, à travers la culture.

L'association Lausanne à Table a pour ambition de refléter la richesse des patrimoines et terroirs culinaires de la région ; promouvoir les artisans et leurs savoir-faire traditionnels ; valoriser les produits, producteurs et talents locaux ; dynamiser les acteurs du goût romands ; encourager la convivialité ; être accessible à toutes et tous.

Il y en a pour tous les goûts !



info@lausanneatable.ch
LAUSANNEATABLE.CH
#LausanneàTable

avec le soutien de :

L a u s a n n e

GASTROVAUD

RAIFFEISEN





Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS !



AVRIL-DÉCEMBRE 2018
LAUSANNEATABLE.CH
#LausanneàTable