

LAUS- 

ANNE

A *programme*

2019

TABLE !



lausanneatable.ch
[#lausanneatable](https://twitter.com/lausanneatable)

Lausanne à Table 2019 – 8^{ème} édition

Lausanne à Table organise des événements culinaires depuis 2012. Cette année encore, le programme s'étend jusqu'à décembre : 8 mois, 44 événements et 108 dates !

Le goût à découvrir sous toutes ses formes aux côtés de chefs, de producteurs, d'artisans et de passionnés locaux. Retrouvez les rendez-vous incontournables de Lausanne à Table (Miam Festival, Visites à la ferme, Pique-nique du 1^{er} août, À Table !, Fondue d'automne, etc.), et faites également le plein de nouveautés, dont une collaboration avec Food Zurich !

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 à la convivialité ; être accessible à toutes et tous.

Y en a pour tous les goûts !



lausanneatable.ch
#lausanneatable

programme 2019

	Caves ouvertes en Ville – p. 4
	La Nuit du Boutefas – p. 4
	Pâtissez votre tarte aux couleurs des saisons – p. 5
	Le bœuf en 5 côtes – p. 5
	Effervescence – p. 6
	Visites du marché – p. 6
	Tapa5balles – p. 7
	Lausanne Beer Celebration – p. 7
	La cuisine dans tous ses états – p. 8
	Lancement de la semaine de l'Écrevisse – p. 8
	Zurich rencontre Lausanne: Repas à 4 mains – p. 9
	Journée Poivre & Sel – p. 9
	Les goûters des p'tits aventuriers – p. 10
	Miam Festival – p. 10
	Visites à la ferme – p. 11
	Les Balades du goût – p. 12
	La Fête du Chips – p. 12
	Un Jardin dans la Ville – p. 13
	La cuisine est à vous – p. 13
	Yellow Mafia Market – p. 14
	Tables éphémères aux musées – p. 14
	Déjeuner sur l'herbe à l'Hermitage – p. 15
	Le Pique-nique du 1^{er} août – p. 15
	Brunch avec vue – p. 16
	La Municipalité aux fourneaux – p. 16
	Vins et mets d'exception dans le Dézaley – p. 17
	Brunch «Ouchy Fête son lac» – p. 17
	Le Marché d'Anne-Sophie Pic – p. 18
	À Table! – p. 18
	Marché d'automne ProSpecieRara – p. 19
	Partage ton fromage – p. 19
	M'meet – Raclette & Grill Festival – p. 20
	Les musées mettent l'eau à la bouche – p. 20
	Sanglier, façon juratoise – p. 21
	Swiss Coffee Connection – p. 21
	Fondue d'automne – p. 22
	Les sens en éveil – p. 22
	Faites votre choucroute! – p. 23
	À la table de Corto – p. 23
	Raisinée et vacherin – p. 24
	Repas Panoramique 8 mains à 80m de haut – p. 24
	Designer's Table – p. 25
	Pintes Ouvertes – p. 25
	217^{ème} Mise aux enchères des Vins de Lausanne – p. 26



Caves ouvertes en Ville



Les Vins de Lausanne investissent le Carnotzet de la Municipalité pour leurs annuelles « Caves ouvertes en Ville » 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 3 mai de 16h à 20h
- samedi 4 mai de 11h à 18h

Lieu:

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

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

La Nuit du Boutefas



Le boutefas, c'est quoi ? Une grosse saucisse difforme et délicieuse !

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

Slow Food Vaud vous invite à élire Mister Boutefas 2019 lors d'une grande soirée festive où vous apprenez tout sur cette spécialité qui amène forcément la convivialité !

Pour la première fois, les producteurs de la région se joignent à la fête avec un marché gourmand et la soirée se déroule en présence des cinq bouchers-charcutiers vaudois finalistes.

Date:

samedi 4 mai

Horaires:

dès 18h

Lieu:

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

Prix:

- 53 CHF
- membres Slow Food : 43 CHF (apéritif, repas et café)

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/boutefas

Pâtissez votre tarte aux couleurs des saisons



Lors de cet atelier, les enfants créent leur propre tarte en fonction des saisons et de leurs goûts: poires, pommes, fraises, framboises, prunes...

Confection de la pâte, choix de la garniture, dressage de la tarte et dégustation.

Dates:

mercredis
- 8 mai
- 12 juin
- 11 septembre
- 9 octobre
- 13 novembre
- 11 décembre

Horaires:

de 14h30 à 16h

Lieu:

Atelier des Gourmands, Rue Mercerie 14

Prix:

29 CHF (atelier et goûter)

Âge:

entre 8 et 14 ans

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/patissezvotretarte

9 enfants maximum par atelier
(sans parent)

Le bœuf en 5 côtes



5 sortes de bœuf, 5 provenances, 5 maturations, l'Abordage et la Boucherie du Palais vous convient à déguster des viandes d'exception en présence du boucher Blaise Corminboeuf qui présentera chaque spécialité grillée devant vous.

Une grande soirée carnivore, accompagnée des vins bio du Domaine de la Colombe à Féchy.

Date:

mercredi 8 mai

Horaires:

dès 19h

Lieu:

Abordage restaurant-galerie,
Saint-Sulpice

Prix:

65 CHF (menu hors boissons)

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/boeufen5cotes



Effervescence



Avec le soutien de l'Association rue de Bourg – place Saint-François, de l'Office des Vins Vaudois et de l'agence Trivial Mass, venez découvrir les meilleurs crus effervescents vaudois lors d'un événement exclusif.

Prenant place dans le quartier rue de Bourg et Saint-François, certaines enseignes prestigieuses de ces rues vous ouvrent leurs portes afin de vous faire déguster les plus belle bulles de la région.

Verre à pied offert et rempli à volonté !

Date:

jeudi 9 mai

Horaires:

de 18h à 21h

Lieu:

rue de Bourg et rue Saint-François, dans les enseignes et boutiques participantes

Prix:

- adultes: 20 CHF
- AVS/étudiants/chômeurs: 15 CHF

pré-locations et liste des participants sur lausanneatable.ch/effervescence

a lieu par tous les temps

Visites du marché



Le marché de Lausanne est tentaculaire: primeurs, maraîchers, bouchers, épiciers, fromagers, boulangers et tant d'autres stands peuvent impressionner, voire parfois décourager.

Nous vous proposons des visites guidées par un spécialiste du marché de Lausanne. Nouveauté 2019: des visites thématiques ! Visites découverte, zéro déchet ou encore saveurs inédites et produits insolites: connaissez-vous la mizuna, l'échalote noire, la christophine, le sumac ou le tofu vaudois ?

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 et thématiques:

samedis

- 18 mai: visite découverte
- 1^{er} juin: saveurs uniques et produits insolites
- 6 juillet: marché zéro déchet
- 24 août: visite découverte
- 14 septembre: saveurs uniques et produits insolites
- 19 octobre: marché zéro déchet
- 16 novembre: visite découverte

Horaires:

de 9h30 à 12h30 environ

Lieu:

marché de Lausanne (lieu de rendez-vous précisé à l'inscription)

Prix:

- adultes: 35 CHF
 - étudiants/AVS/AI et -25 ans: 25 CHF
 - gratuit pour enfant de moins de 12 ans (un seul enfant par adulte)
- (café, visite, dégustations et apéritif)

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/marche

a lieu par tous les temps

Tapa5balles



T'as pas cinq balles pour des tapas ?

Venez découvrir les richesses culinaires de vos restaurants lausannois favoris.

Tapa5balles éveille vos papilles gustatives en proposant un duo tapas + boisson à 5 CHF.

Les talents musicaux de la ville accompagnent votre expérience durant les trois jours de l'événement !

Dates:

- jeudi 23 mai
- vendredi 24 mai
- samedi 25 mai

Horaires:

de 17h à 22h

Lieux:

Le Pointu, Bar Giraf, Perroquet Bar&Kitchen, L'Etoile Blanche, Bleu Léopard, Café Saint Pierre, L'A-T-E-L-I-E-R, Café Louve, Bottle Brothers, Brasserie du Château, Liberta, Café des Artisans, Java, Café Enning, Zoo Burger, Lab de Dr. Gab's, Le XIIIe siècle, La Grenette et bien d'autres

Prix:

5 CHF (une tapa et une boisson de 20cl, avec ou sans alcool)

liste complète des restaurants participants:
lausanneatable.ch/tapa5balles

a lieu par tous les temps

Lausanne Beer Celebration



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

L'objectif ? Promouvoir et faire connaître au grand public des bières artisanales originales et créatives, grâce à des verres de dégustation de 1dl tout en ayant la possibilité de commander 2,5dl.

Ce festival de la Craft Beer en Suisse Romande réunit cette année 11 brasseries suisses ainsi que quelques consœurs venues d'outre frontière. Stands de nourriture et ambiance festive pour redécouvrir un lieu cher aux Lausannois sur des couleurs de malt et de houblon.

Dates et horaires:

- vendredi 24 mai: de 16h à minuit
- samedi 25 mai: de 14h à minuit

Lieu:

Cantine de Sauvabelin

Prix:

- 1 verre: 6 CHF
- 1 jeton dégustation: 3 CHF
- Starter Pack: 3 jetons + verre: 15 CHF
- Standard Pack: 9 jetons + verre: 30 CHF
- Beer Lover Pack: 20 jetons + verre: 60 CHF

entrée libre

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

a lieu par tous les temps

23-24-25

24-25

mai

juin

juillet

août

septembre

octobre

novembre

décembre

La cuisine dans tous ses états



Des ateliers thématiques, pour tous les goûts, afin de découvrir divers produits locaux ou de redécouvrir des cuisines lointaines avec des ingrédients d'ici.

Dates et thématiques:

samedis

- 25 mai
 - « Vegan, vous avez dit vegan ? »
 - Recettes vegan
- 22 juin
 - « Délices du verger »
 - Atelier de pâtisserie
- 27 juillet
 - « Barb'attack »
 - Atelier de barbecue et marinades
- 24 août
 - « Entre Suisse et Japon »
 - Recettes japonaises avec poissons du Léman
- 21 septembre
 - « Tajinade »
 - Tajine à la marocaine, façon suisse
- 26 octobre
 - « Megalloween »
 - Recettes en trompe l'œil
- 16 novembre
 - « Ramen pas instantané »
 - Fabrication de ramen maison
- 7 décembre
 - « Côté Brasserie »
 - Initiation à la fabrication de bière et dégustation

Horaires et âge:

détaillés pour chaque atelier
sur lausanneatable.ch/cuisinedanstoussesetats

Lieu:

Restaurant Manora

Prix:

offert par Manora

Inscription obligatoire:

auprès du service clients de Manora Lausanne ou par mail: service.clients.lau@manor.ch

Lancement de la semaine de l'Écrevisse



En présence du sémillant Serge Guidoux (la pêcherie d'Ouchy), la Brasserie de Montbenon fait la part belle à l'écrevisse du Lac, avec dans les assiettes plusieurs déclinaisons de ce délectable crustacé lémanique.

Apéritif de célébration en compagnie des Vins de Lausanne, qui en profitent pour nous faire déguster leurs meilleures topettes avant de passer à table !

Date:

lundi 27 mai

Horaires:

- apéritif-dégustation : 17h
- cuisine: dès 18h30

Lieu:

Brasserie de Montbenon

Prix:

à la carte selon les plats

réservation conseillée auprès de la Brasserie de Montbenon

Zurich rencontre Lausanne: Repas à 4 mains



En collaboration avec Food Zurich, nous réunissons deux jeunes chefs innovants des deux villes pour un excitant repas à 4 mains.

Carlos Alexander Navarro (Rechberg 1837, Zurich) et Rafael Rodriguez (Abbaye de Montheron, Lausanne) partagent leur passion pour les traditions et produits locaux et créent un menu inspiré de leur héritage respectif.

Dates et lieux:

- lundi 20 mai à Zurich: FOOD ZURICH Festival
Zentrum Beiz, Europaplatz beim
Hauptbahnhof Zürich
- mercredi 11 septembre à Lausanne: lieu
communiqué ultérieurement sur
lausanneatable.ch/repasa4mains

Horaires:

dès 19h

Prix:

110 CHF (menu hors boissons)

Inscription obligatoire:

Réservations obligatoires
sur lausanneatable.ch/repasa4mains

Journée Poivre & Sel



Invitez gratuitement vos petits-enfants au restaurant !

Pour fêter les 100 ans de ProSenectute Vaud, une action spéciale est réalisée dans les restaurants membres de GastroVaud. Un menu spécial (un plat, un dessert et un sirop) est offert par GastroVaud le samedi 1^{er} juin aux services de midi et du soir, pour chaque enfant jusqu'à 12 ans accompagné d'un grand-parent.

Date:

samedi 1^{er} juin

Horaires:

midi et soir sur réservation

[liste des restaurants participants à consulter sur \[gastrovaud.ch\]\(http://gastrovaud.ch\)](#)

Les goûters des p'tits aventuriers



Lausanne à Table invite les enfants dès 4 ans à découvrir en famille les merveilles du parc historique du Désert et le plaisir de cuisiner en plein air.

Au menu: tartines de rêve à transformer en fleur, en oiseau, en papillon ou encore en dragon.

Dates:

- dimanche 2 juin
- samedi 7 septembre

Horaires:

de 14h à 17h

Lieu:

Parc du Désert

Prix:

offert par Lausanne à Table

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/gouteraventuriers
ouverture des inscriptions un mois avant chaque goûter

la balade sera écourtée ou annulée en cas de très forte pluie, l'atelier de cuisine maintenu sous un couvert

Miam Festival



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

Nouveauté cette année: la Bulle Gourmande se transforme en brunch le matin et en bar à cocktails le soir ! Les meilleurs cocktails de la région affrontent ceux de nos partenaires de Food Zurich avec des alcools 100% locaux et artisanaux.

Le Miam Festival, c'est aussi l'occasion de participer gratuitement à des ateliers culinaires et des démonstrations gourmandes pour petits et grands.

Retrouvez le programme complet, la liste des stands et des animations sur lausanneatable.ch/miam.

Dates et horaires du Miam Festival:

(week-end de Pentecôte)

- samedi 8 juin: de 18h à minuit
- dimanche 9 juin: de 11h à minuit
- lundi 10 juin: de 11h à 22h

Dates et horaires des brunchs artisanaux:

- dimanche 9 juin: de 11h à 13h
 - lundi 10 juin: de 11h à 13h
- sous la Bulle Gourmande, places limitées, inscription obligatoire sur lausanneatable.ch/miam

Dates et horaires du bar à cocktails:

- samedi 8 juin: de 18h à minuit
 - dimanche 9 juin: de 18h à minuit
- sous la Bulle Gourmande, entrée libre

Lieux:

Place de la Riponne (animations pour les enfants à la Place Arlaud)

entrée libre, ouvert à tous

a lieu par tous les temps

Visites à la ferme



-Ferme de Praz Romond

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

Date:

mercredi 12 juin

Horaires:

de 15h à 16h30

Lieu:

Ferme de Praz Romond, Route de Forel 3, Puidoux

-Ferme de Rovéréaz

L'association Rovéréaz vous invite à découvrir son Jardin aux 1000 mains, un jardin pédagogique et participatif en permaculture. Après une visite ludique, confectionnez vous-même votre apéro avec les légumes du jardin.

Date:

vendredi 19 juillet

Horaires:

de 14h à 17h

Lieu:

Jardin aux 1000 mains, Route d'Oron 127

-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 composé des meilleurs produits de la Ferme.

Date:

samedi 24 août

Horaires:

de 16h à 17h30

Lieu:

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

-Ferme des Saugealles

Premier domaine agricole acquis par Lausanne au 18^e siècle, Patrick et Sandra Demont, 5^e génération à exploiter le domaine, vous feront découvrir les activités de la ferme autour d'un goûter composé de leurs produits laitiers.

Date:

samedi 14 septembre

Horaires:

de 15h à 16h30

Lieu:

Domaine des Saugealles, Les Saugealles 1, Cugy

-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 25 septembre

Horaires:

de 15h à 16h30

Lieu:

Ferme du Taulard, Chemin du Boulard 1, Romanel-sur-Lausanne

Prix:

les visites à la ferme sont offertes par Lausanne à Table

Âge:

les visites sont ouvertes à tous, enfants bienvenus

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/visitesferme

ouverture des inscriptions un mois avant chaque visite

les visites ont lieu par tous les temps

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.

Cette année, les balades explorent l'histoire des arbres lausannois. Remarquables ou camouflés, ils ont tous une histoire que nous raconte Pierre Corajoud à leurs pieds, tout en goûtant certains produits, tous issus d'arbres ou d'arbustes.

Dates:

- samedi 15 juin
- dimanche 22 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

La Fête du Chips



Une des contributions les plus folles du Mexique à la culture « street food » ? Probablement les Dorilocos !

La recette initiale:

un paquet de Doritos, agrémentés de différents ingrédients – cueritos (couenne de porc marinée), cubes de concombre, carotte râpée, cacahuètes à la sauce soja, salsa, jus de lime, oursons Haribo... vous avez compris le concept.

La cantine, Feel the Food et Studio Raphaël Lutz se proposent de revisiter cette création outrageuse de façon locale et durable: chips maison, toppings du terroir, cheese sauce de nos montagnes, pickles et autres surprises sont au menu d'une journée qui s'annonce croustillante.

L'événement se prolonge en soirée sur fond musical rythmé par des cocktails (avec ou sans alcool) accordés aux mets.

Date:

samedi 15 juin

Horaires:

de 11h à 22h

Lieu:

Terrasse de Chic Cham, Route de Prilly 2

Prix:

9 CHF/portion avec le topping au choix du client

a lieu par tous les temps

Un Jardin dans la Ville



Unies par l'usage de mains minutieuses et de gestes précis, par la passion et la détermination, le plaisir et le savoir-faire, Fatima Ribeiro, cheffe du Fraisier, et Sylvie Godel, porcelainière, réinventent la relation entre le produit alimentaire et son récipient.

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.

Quatre repas thématiques à quatre mains, à déguster au Jardin Botanique de Lausanne. Durant l'après-midi, un « Thé au Jardin » (petite carte de boissons et mets) est proposé aux gourmands de passage.

Dates et thématiques:

dimanches

- 16 juin « Les arbres nous animent: feuilles, fleurs, fruits nous mettent en appétit »
- 14 juillet « Parures de légumes en porcelaine »
- 25 août « Un repas tout en pots »
- 8 septembre « Festin dans un ciel de brume et de cumulus »

Horaires:

- menu: à midi, sur réservation
- Thé au Jardin: de 14h à 18h, ouvert à tous

Lieu:

Jardin Botanique

Prix:

- 75 CHF (menu hors boissons)
- enfants jusqu'à 12 ans: 30 CHF
- desserts, tartines et soupes durant le Thé au Jardin: 8 CHF

réservation pour les menus:
lausanneatable.ch/unjardindanslaville

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

La cuisine est à vous



Au sein de l'atelier Parfum d'épices à Crissier, prenez les rênes de la cuisine le temps d'une matinée et révélez au jury et au public invité votre créativité et vos compétences culinaires dans les conditions d'un vrai restaurant.

Rejoignez une des deux équipes de 7 personnes ou composez-en une entièrement et venez vous affronter lors de l'élaboration d'un menu « entrée et plat » sur un thème donné, pendant 2h30.

Seules contraintes imposées: le budget (500 CHF par équipe), le nombre de portions à cuisiner (40), et que l'un des deux plats proposés soit végétarien. Le matin même, l'approvisionnement se fait auprès des commerces soutenus par la Fondation pour le commerce lausannois.

Les participants bénéficient d'un encadrement professionnel et dégustent également les créations. Un dessert complétant le repas est préparé par Parfum d'épices.

Prix attribué aux gagnants:
700 CHF.

Le public est le bienvenu pour soutenir les participants et, sur inscription, pour venir déguster leurs créations ainsi que voter pour la meilleure équipe.

Date:

samedi 29 juin

Horaires et lieux:

- participants: dès 8h à la place de la Palud
- public: dès 10h à l'atelier Parfum d'épices à Crissier, entrée libre
- dégustation: midi

Prix:

- participant: 60 CHF
- dégustateur: 50 CHF

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/lacuisineestavous

Yellow Mafia Market



L'idée du Yellow Mafia Market: transformer la Cité en un marché traditionnel de nourriture de rue, où les badauds sont conviés à découvrir une variété extraordinaire de mets et de saveurs venant du Viêt Nam, de Thaïlande, d'Inde et d'autres pays d'Asie...

Bienvenue sur l'esplanade de la Cathédrale, où l'association Good Canteen Vietnam est de retour cette année !

La « Mafia Jaune » invite ses proches et ses amis à sortir de leur cuisine et à prendre possession du bitume avec leur échoppe, pour partager leurs plats favoris.

Saveurs, exotisme et ambiance garantis !

Date:

samedi 29 juin

Horaires:

de 11h à 20h (dans la limite des stocks disponibles)

Lieu:

Esplanade de la Cathédrale

entrée libre

annulé en cas de pluie

Tables éphémères aux musées



Qui n'a jamais rêvé de se retrouver seul au cœur d'un musée, le temps d'une soirée inédite ?

Lausanne à Table organise pour la première fois des Tables éphémères dans des musées de la région.

Un repas servi par un chef, inspiré par le lieu ou les œuvres.

Laissez-vous guider de l'exposition à l'assiette, quand gastronomie et art ne font qu'un !

12 musées emblématiques de Lausanne et Pully reçoivent 12 chef-fe-s réputés qui s'associent afin de vous accueillir le temps d'une soirée d'exception.

Prix:

120 CHF (visite guidée, repas et boissons comprises)

programmation complète (lieux, dates et chef-fe-s) et inscriptions sur lausanneatable.ch/tablesephemeres

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

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 sur le thème des Ombres, puis emportez un panier gourmand composé des meilleurs produits des membres de Lausanne à Table, ainsi que des mythiques œufs Bénédicte de l'Esquisse.

Dégustez le tout 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 6 juillet

Horaires:

de 10h à 14h (visites guidées à 10h, 10h30 et 11h)
paniers pique-nique à retirer après la visite

Lieu:

parc de l'Hermitage

Prix:

48 CHF
(prix comprenant la visite, le panier pique-nique et l'œuf Bénédicte)

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/dejeunersurlherbe

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

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 et des parasols sont mis à disposition. Comme toujours, diverses animations sont offertes pour les enfants dont le traditionnel atelier de lampions.

En soirée, dégustez aussi la nouveauté de cette édition: une grande broche organisée par la Brasserie de Montbenon et le Chalet-des-Enfants.

Date:

jeudi 1^{er} août

Horaires:

-pique-nique: de 11h à 18h
-grande broche: dès 19h

Lieu:

Esplanade de Montbenon

entrée libre, animations pour les enfants offertes

annulé en cas de pluie

infos sur:

lausanneatable.ch/pn1eraout

Brunch avec vue



Le Musée de l'Elysée vous accueille dans ses jardins, à l'ombre d'un arbre et face à l'immensité du lac, pour savourer un brunch préparé par al Sacco avec des produits frais et locaux.

Une balade digestive vous est ensuite proposée par le photographe suisse Yann Mingard, qui vous amène à la découverte de son exposition « Tant de choses planent dans l'air, d'où notre vertige ».

Date:

dimanche 18 août

Horaires:

- 11h30: brunch

- 13h: visite de l'exposition

Lieu:

Musée de l'Elysée

Prix:

38 CHF (brunch et visite)

gratuit pour les enfants de moins de 6 ans

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/brunchavecvue

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

La Municipalité aux fourneaux



Lors de cet événement unique, les 7 municipaux de la Ville de Lausanne enfilent leur tablier et passent derrière les fourneaux pour vous concocter un menu composé de leurs spécialités.

Autre exclusivité de la journée:

le repas se déroule à l'intérieur de la Villa Mon-Repos, lieu habituellement réservé aux réceptions de prestige et fermé au public.

L'occasion d'échanger avec nos politiciens en toute simplicité autour d'un moment convivial. Les bénéfices de la soirée seront reversés à une œuvre caritative.

Date:

mercredi 21 août

Horaires:

19h

Lieu:

Villa Mon-Repos

Prix:

50 CHF (boissons comprises)

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/municipaliteauxfourneaux

Vins et mets d'exception dans le Dézaley



Le Clos des Abbayes, mythique domaine viticole créé au Moyen Âge par les moines de l'Abbaye de Montheron, accueille l'équipe de l'Auberge pour une promenade gastronomique à la découverte de vieux millésimes du Dézaley et de domaines lausannois hors du commun.

Les convives sont accueillis au Clos des Moines afin d'y déguster les vieux millésimes des domaines du Dézaley de la Ville de Lausanne, en présence des vigneron.

Après une balade et un apéro surprise dans les vignes, ils rejoignent le Clos des Abbayes pour un dîner préparé par l'Auberge de l'Abbaye de Montheron dans la salle de la Belle ou sur la terrasse.

Date:

jeudi 22 août

Horaires:

de 19h à minuit

Lieu:

départ au Clos des Moines et fin au Clos des Abbayes

Prix:

185 CHF

(dégustation de vieux millésimes, visite des domaines et des caves, apéritif et repas, boissons comprises)

Inscription obligatoire:

dès le 1^{er} juin sur
lausanneatable.ch/vinsetmetsdexception

a lieu par tous les temps

Brunch « Ouchy Fête son lac »



Comme en 2018, 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.

Sur la route rendue aux piétons, 50 mètres de stands proposent des plats de saison et des boissons locales pour toutes les bourses.

Ce brunch a lieu en complément de la fête lacustre organisée par les principales associations liées au Lac (Pirates, Nana, Sauvetage, UNV, plongeurs).

Date:

dimanche 25 août

Horaires:

de 10h30 à 16h

Lieu:

Ouchy, Place de la Navigation

entrée libre

a lieu par tous les temps

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



Le Marché d'Anne-Sophie Pic



La talentueuse Anne-Sophie Pic présente une nouvelle édition de son désormais incontournable marché estival.

Entourée de ses producteurs locaux favoris, la Cheffe triplement étoilée propose aux plus fins gourmets une rencontre inspirante auprès d'artisans passionnés et de produits authentiques.

Date:

vendredi 30 août

Horaires:

de 11h à 14h

Lieu:

jardins du Beau-Rivage Palace

entrée libre

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

À Table !



En collaboration avec GastroLausanne, GastroVaud et IP Suisse, la désormais mythique opération « À Table ! » rassemble de nombreux restaurateurs qui dressent chacun une table pour quatre 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 dégustent un menu offert par les restaurateurs lausannois et IP Suisse.

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

Date:

jeudi 5 septembre

Horaires:

à midi pile

Lieu:

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

Prix:

menu offert par les restaurateurs lausannois et IP Suisse

a lieu par tous les temps

Marché d'automne

ProSpecieRara



Pour mieux croquer, engagez-vous dans vos quartiers !

Partez à la reconquête de la biodiversité et de l'alimentation ! Venez découvrir ou redécouvrir et déguster des fruits et légumes authentiques, sains et variés.

Des producteurs attachés aux goûts retrouvés vous proposent des spécialités issues de variétés anciennes ProSpecieRara.

De quoi remplir votre panier de ces produits rares et authentiques !

Des animations ainsi que des stands de restauration locale viennent parfaire l'événement.

Date:

dimanche 8 septembre

Horaires:

de 9h à 17h

Lieu:

Signal de Sauvabelin

entrée libre

a lieu par tous les temps

Partage ton fromage



Quel fromage vous représente le mieux ?

Présentez-le lors d'une soirée où vous apprenez tout sur cet aliment : la découpe dans les règles de l'art, la confection d'un plateau de fromages, la création d'accords originaux avec des boissons locales, etc.

La soirée se poursuit bien sûr en dégustant toutes ces spécialités pour un repas complet.

Soirée réservée aux fromageophiles curieux !

Dates:

jeudis
- 12 septembre
- 10 octobre
- 7 novembre
- 5 décembre

Horaires:

de 19h à 22h

Lieu:

Le Cylure, Rue de la Tour 4

Prix:

60 CHF
(repas complet et boissons comprises)

Inscription obligatoire:
lausanneatable.ch/partagetonfromage



M'meet – Raclette & Grill Festival



Le M'meet Festival est une rencontre culinaire entre raclettes de nos régions et grillades de viandes artisanales.

Divers stands tenus par des fromagers et bouchers, qui présentent leurs produits et les servent directement aux clients. Les bars proposent des vins de la région et des bières artisanales.

Concerts et DJ's avec de la musique tout public animent la fête.

Des animations pour enfants sont également proposées.

Dates et horaires:

- vendredi 20 septembre: de 16h à minuit
- samedi 21 septembre: de 11h à minuit
- dimanche 22 septembre: de 11h à 21h

Lieu:

Cantine de Sauvabelin

entrée libre

liste des stands à découvrir sur lausanneatale.ch/mmeet

a lieu par tous les temps

Les musées mettent l'eau à la bouche



La Nuit des musées de Lausanne et Pully renouvelle l'aventure !

Pour honorer le sport, thème de cette édition 2019, la Nuit des musées concocte cette fois-ci un parcours qui allie culture, sport et gastronomie.

Celui-ci se termine à la place de la Riponne, avec un village de foodtrucks.

De quoi assurer une ambiance gourmande et festive !

Date:

samedi 21 septembre

Horaires:

de 14h à 2h

Lieu:

parcours et offre culinaire à découvrir sur lanuitdesmusees.ch dès le 2 septembre

a lieu par tous les temps

Sanglier, façon joratoise



Un événement unique pour déguster un sanglier à la broche et autres produits locaux au milieu de la forêt !

En collaboration avec le milieu de la chasse, l'association « Jorat, une terre à vivre au quotidien », qui porte le projet du parc naturel du Jorat, vous invite à la deuxième édition de son événement culinaire et festif autour d'un sanglier à la broche, façon joratoise.

Sur place, nous vous proposons de vous imprégner de l'ambiance forestière avec 2 animateurs qui vous emmènent faire une petite balade thématique.

À midi, vous êtes conviés à profiter du repas préparé par notre traiteur, ainsi qu'à la dégustation d'autres produits de fabrication artisanale.

Date:

samedi 28 septembre

Horaires:

de 11h à 16h

Lieu:

refuge des Censières, Bois du Jorat
parking à disposition

Prix:

- menu adulte: 18 CHF
- menu enfant: 10 CHF
animations et ateliers gratuits

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/sanglier

annulé en cas de pluie

Swiss Coffee Connection



Swiss Coffee Connection, deuxième édition, le festival dédié au café en Suisse romande. Ouvert à tous, ce rendez-vous annuel souhaite rassembler les « coffee-lovers » et les professionnels de l'univers du café: artisans, torréfacteurs, constructeurs-machine, baristas et tous les artistes du domaine.

Au programme:

des stands, des workshops, des dégustations, des coffee-mobile, un brunch et de nombreuses démonstrations pour connaître tous les secrets du café, soit les méthodes d'extraction, les arômes ou les modes de production.

Venez déguster le café de spécialité, de l'artisanat à la tasse !

Dates:

- samedi 28 septembre
- dimanche 29 septembre

Horaires:

de 9h à 18h

Lieu:

SEV52, Avenue de Sévelin 52

entrée libre

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 au Vacherin Fribourgeois AOP et Gruyère AOP, du vin blanc et des amis : tels sont les ingrédients de cette troisième fondue d'automne.

D'autres stands vous permettent de jouir de ce parc en toute gourmandise et convivialité ; un bar à bulles tenu par ChicCham, des Vins de Lausanne, les meilleurs thés et cafés proposés par Sydney Coffee et des tartes sucrées proposées par la Confiserie Buet.

Date:

dimanche 29 septembre
(reporté au dimanche 6 octobre en cas de pluie)

Horaires:

de midi à 16h

Lieu:

Parc de Valency

Prix:

20 CHF par portion

fondues servies dans la limite des stocks disponibles

entrée libre, sans inscription

infos sur :
lausanneatable.ch/fondueautomne

Les sens en éveil



Ça pique, c'est sucré, ça croustille !
Et avec le pinceau, ça donne quoi ?

Lorsque l'on mange et goûte un aliment, nos 5 sens sont mis en éveil : la vue fournit le format, la couleur et la forme ; le toucher permet de sentir le poids, la température et la texture ; l'odorat permet de détecter des milliers d'odeurs ; le goût de percevoir si l'aliment est amer, salé, sucré, acide ; l'ouïe permet d'entendre ce que l'on mange, comme le croquant.

Grâce à cet atelier, les enfants créent une peinture ou un collage résultant de leur ressenti sensoriel à l'approche d'un aliment.

Une expérience sensorielle ludique et étonnante pour les têtes blondes !

Dates:

samedis
- 5 octobre
- 2 novembre

Horaires:

de 14h à 16h

Lieu:

Atelier Ardesia, Avenue Reymondin 15, Pully

Prix:

10 CHF

Âge:

entre 6 et 12 ans

Inscription obligatoire:

lausanneatable.com/senseneveil

20 enfants maximum par atelier
(sans parent)

Faites votre choucroute !



Cueillez vos légumes bios au jardin potager en compagnie des horticulteurs et élaborer votre choucroute ou votre compote aux raves artisanales avec des outils et méthodes d'antan.

Un atelier convivial où chaque participant prépare ses propres bocaux avec des outils ancestraux, ayant ainsi l'occasion de découvrir les mystères de la lacto-fermentation, cette manière millénaire de conserver et de rendre délicieux les légumes.

L'événement se termine bien sûr par un apéro !

Date:

samedi 19 octobre

Horaires:

de 15h à 18h

Lieu:

Chalet-des-Enfants

Prix:

-adultes: 20 CHF

-AVS/étudiants: 15 CHF

-gratuit pour les enfants entre 6 et 16 ans

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/faitesvotrechoucroute

a lieu par tous les temps

À la table de Corto



Cinétoile vous propose un double voyage, à la fois cinématographique et gastronomique. Commencez par la projection du film « Tango » de Carlos Saura, puis profitez d'un buffet dégustation de recettes inspirées du livre de Michel Pierre « Carnets de la Cambuse, Les recettes de Corto Maltese », servi en collaboration avec El Gaucho et accompagné d'une dégustation de vins de chez Henri & Vincent Chollet, domaine Mermetus.

Date:

vendredi 1^{er} novembre

Horaires:

- 18h: projection

- dès 20h: buffet dégustation

Lieu:

Café Corto, Centre Malley-Lumières Prilly

Prix:

50 CHF

(film et buffet dégustation)

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/tabledecorto

Raisinée et vacherin



Comme nos aïeux dans leurs campagnes, la Brasserie de Montbenon mitonne le vin cuit de l'année, avec le jus de pomme des vergers de nos amis Pom Pom. Pendant que le chaudron frémit, on profite pour vous faire découvrir les ébouriffants vins du Domaine Marie-Thérèse Chappaz – avant le vacherin au four d'André Meylan, qui est à l'honneur à la carte de midi, et servi en terrasse. L'après-midi, tartes au vin cuit jusqu'à la nuit !

Date:

dimanche 3 novembre

Horaires:

– apéritif–dégustation du Domaine Chappaz: 11h

– cuisine: dès midi

– cuisson de la raisinée et apéro: toute la journée

Lieu:

terrasse de la Brasserie de Montbenon

Prix:

à la carte selon les plats

réservation conseillée auprès de la Brasserie de Montbenon

Repas Panoramique 8 mains à 80m de haut



Embarquez pour un repas panoramique unique à 80m de hauteur avec vue à 360° aux quatre points cardinaux.

Dans les airs, profitez d'un menu 4 plats à 8 mains exceptionnel, concocté par les équipes de L'auberge de l'Abbaye à Montheron (Nord), l'Accademia à Ouchy (Sud), Tout un monde à Grandvaux (Est) et l'Abordage à Saint-Sulpice (Ouest).

Accords mets et vins avec 4 vignerons vaudois.

Date:

mardi 19 novembre

Horaires:

de 19h à 22h

Lieu:

place centrale, dans la Panorama Tour

Prix:

250 CHF (menu 4 plats, boissons comprises)

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/repaspanoramique
(ouverture dès le 1^{er} octobre)

Designer's Table



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

Au travers d'un menu 5 plats élaboré par la cheffe Kellye Montandon, venez vivre une expérience unique avec un repas présenté sur les objets de la toute nouvelle collection des Designer's Table saison 3 !

Cette collection de vaisselle expérimentale, qui repousse les limites du simple repas, est très particulière pour les yeux, les sens et la gestuelle de l'acte de manger.

Le but n'étant pas de réinventer une manière de manger, mais de la détourner, de vous surprendre et d'expérimenter avec vous. Venez donc manger à la table du designer !

Dates:

jeudis, vendredis et samedis
- 21, 22 et 23 novembre
- 28, 29 et 30 novembre
- 5, 6 et 7 décembre

Horaires:

de 19h à minuit

Lieu:

le LAB, Chemin de la Meunière 16, Prilly

Prix:

179 CHF
(apéritifs, menu 5 plats, vins bios, minérales, café et digestif)

Inscription obligatoire:

lausanneatable.ch/designerstable

Pintes Ouvertes



GastroVaud vous propose de découvrir 5 produits 100% vaudois pour 20 CHF tout rond:

du saucisson sec IGP, des cornichons, une fondue 100% gruyère AOP et son pain quadrillé, ainsi qu'un verre de chasselas, évidemment.

Dates:

- jeudi 5 décembre
- vendredi 6 décembre
- samedi 7 décembre

Prix:

20 CHF le menu

réservations auprès des restaurants participants

liste complète des restaurants dès mi-novembre sur gastrovaud.ch et pintesouvertes.ch



217^{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.

Il s'agit de 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.

La mise aux enchères est l'unique opportunité de l'année d'acquérir des lots de la gamme historique des Vins de Lausanne.

La vente est précédée par deux soirées de dégustation du vin de l'année et de tous les Vins de Lausanne.

Dates et horaires:

- jeudi 12 décembre: de 17h à 20h:
dégustation au Carnotzet de la Municipalité
- vendredi 13 décembre: de 17h à 20h:
dégustation au Carnotzet de la Municipalité
- samedi 14 décembre: de 8h30 à 13h:
Mise aux enchères à l'Hôtel de Ville
(accueil café-croissant dès 8h)

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

avoir une poêle dans la main



mai –
décembre
2019



miam festival
fondue d'automne
tables éphémères
visites à la ferme
pic-nic du 1^{er} août
et bien d'autres...

Y en a pour tous les goûts ! lausanneatable.ch
#lausanneatable



les 20km de lasagne



mai –
décembre
2019



miam festival
fondue d'automne
tables éphémères
visites à la ferme
pic-nic du 1^{er} août
et bien d'autres...



Y en a pour tous les goûts ! lausanneatable.ch
#lausanneatable



tenez- vous à poireau !



mai –
décembre
2019



miam festival
fondue d'automne
tables éphémères
visites à la ferme
pic-nic du 1^{er} août
et bien d'autres...



Y en a pour tous les goûts ! lausanneatable.ch
#lausanneatable



raclet- tissima et müesli olym- pique



mai –
décembre
2019

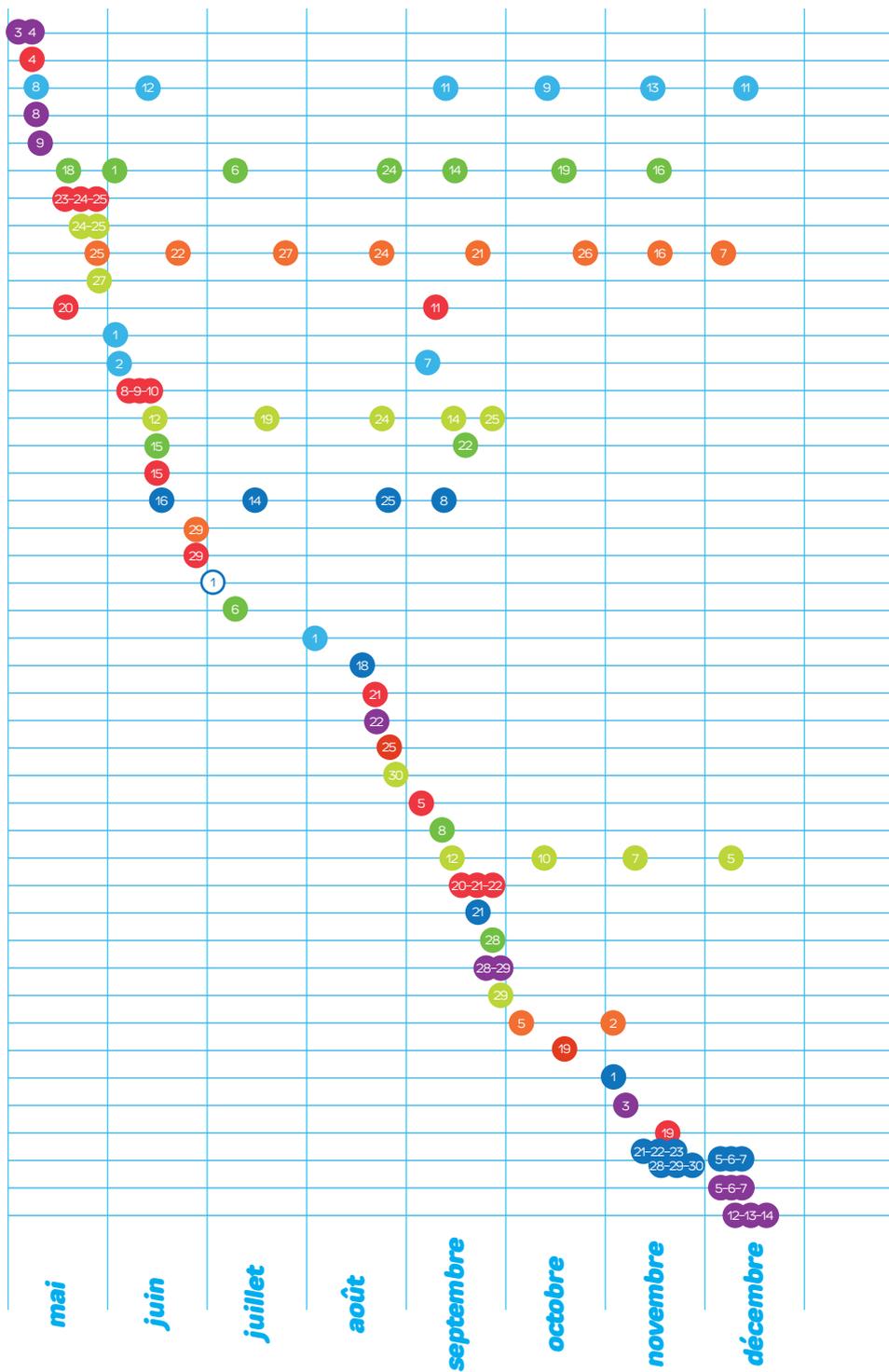


miam festival
fondue d'automne
tables éphémères
visites à la ferme
pic-nic du 1^{er} août
et bien d'autres...

Y en a pour tous les goûts ! lausanneatable.ch
#lausanneatable



de mai à décembre, y en a pour tous les goûts !



programme 2019

-    Caves ouvertes en Ville – p. 4
-   La Nuit du Boutefas – p. 4
-     Pâtissez votre tarte aux couleurs des saisons – p. 5
-   Le bœuf en 5 côtes – p. 5
-    Effervescence – p. 6
-    Visites du marché – p. 6
-   Tapa5balles – p. 7
-    Lausanne Beer Celebration – p. 7
-     La cuisine dans tous ses états – p. 8
-    Lancement de la semaine de l'Écrevisse – p. 8
-     Zurich rencontre Lausanne: Repas à 4 mains – p. 9
-   Journée Poivre & Sel – p. 9
-     Les goûters des p'tits aventuriers – p. 10
-     Miam Festival – p. 10
-     Visites à la ferme – p. 11
-    Les Balades du goût – p. 12
-   La Fête du Chips – p. 12
-   Un Jardin dans la Ville – p. 13
-    La cuisine est à vous – p. 13
-    Yellow Mafia Market – p. 14
-    Tables éphémères aux musées – p. 14
-     Déjeuner sur l'herbe à l'Hermitage – p. 15
-    Le Pique-nique du 1^{er} août – p. 15
-   Brunch avec vue – p. 16
-   La Municipalité aux fourneaux – p. 16
-     Vins et mets d'exception dans le Dézaley – p. 17
-   Brunch «Ouchy Fête son lac» – p. 17
-    Le Marché d'Anne-Sophie Pic – p. 18
-   À Table ! – p. 18
-    Marché d'automne ProSpecieRara – p. 19
-   Partage ton fromage – p. 19
-    M'meat – Raclette & Grill Festival – p. 20
-   Les musées mettent l'eau à la bouche – p. 20
-   Sanglier, façon juratoise – p. 21
-   Swiss Coffee Connection – p. 21
-   Fondue d'automne – p. 22
-    Les sens en éveil – p. 22
-   Faites votre choucroute ! – p. 23
-   À la table de Corto – p. 23
-    Raisinée et vacherin – p. 24
-   Repas Panoramique 8 mains à 80m de haut – p. 24
-   Designer's Table – p. 25
-   Pintes Ouvertes – p. 25
-     217^{ème} Mise aux enchères des Vins de Lausanne – p. 26



Bon appétit !



En vadrouille



À votre santé !



Les mains à la pâte



Les p'tits gourmands



Du producteur



Culture

Avec le soutien de :



Ville de Lausanne



VINS DE LAUSANNE

GASTROVAUD

MANOR[®]
Lausanne

RAIFFEISEN



GASTROlausanne

UNIS POUR LE PLAISIR DE VOUS SERVIR



LAUSANNE
CAPITALE OLYMPIQUE

FOOD ZÜRICH

Riponne
Rôtillon
Valentin 



Y en a pour tous les goûts !

desieb.com

**mai –
décembre
2019**

**miam festival
fondue d'automne
tables éphémères
visites à la ferme
pic-nic du 1^{er} août
et bien d'autres...**

**lausanneatable.ch
#lausanneatable**