

# LAUS- ANNE

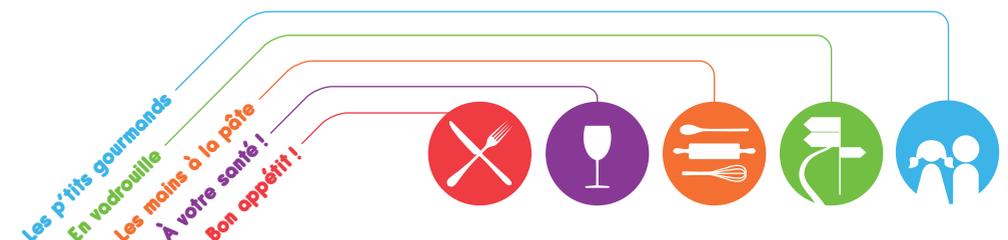
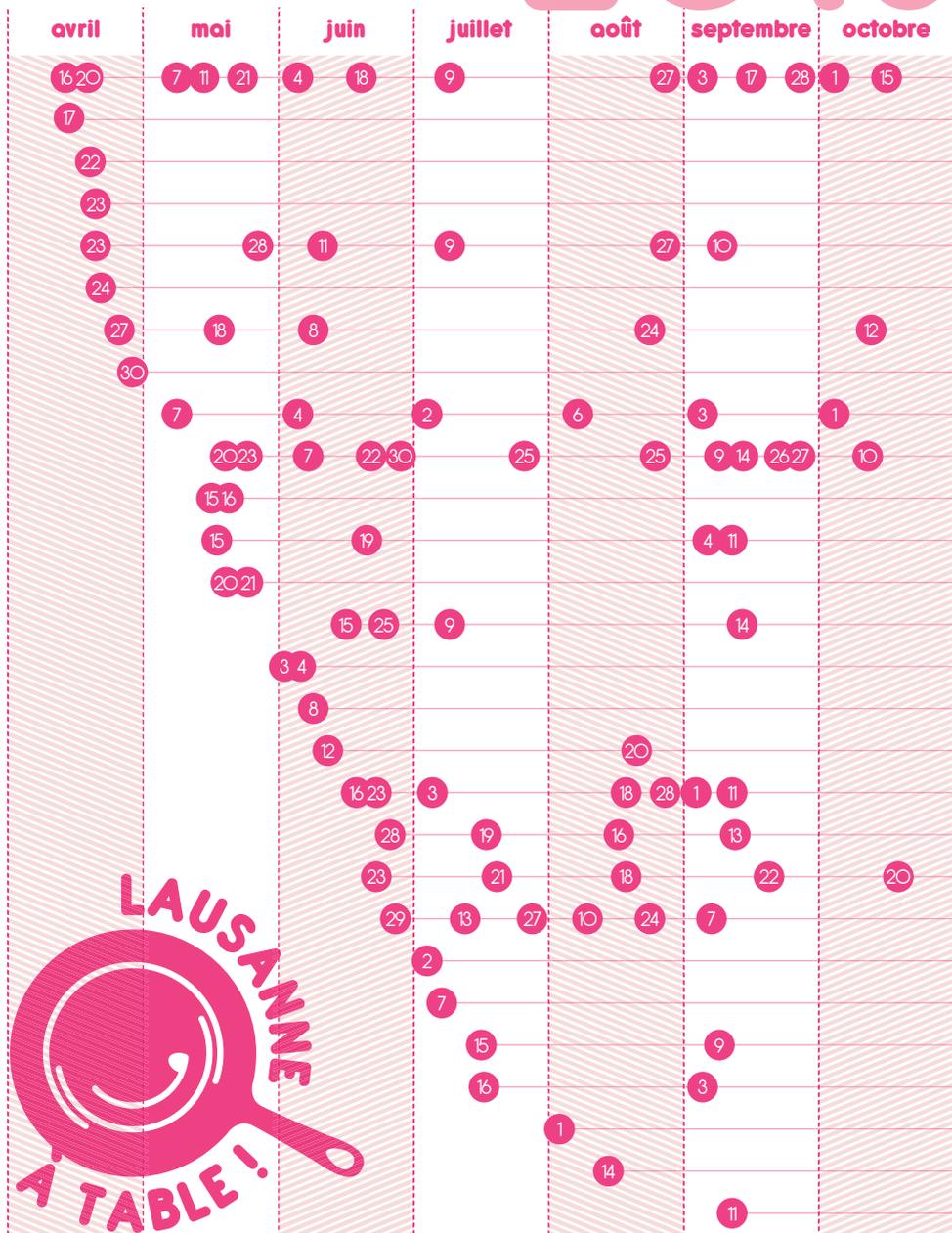
**A** PROGRAMME  
2016

# TABLE !



[LAUSANNEATABLE.CH](http://LAUSANNEATABLE.CH)  
#LausanneàTable

# programme 2018



- Ateliers de chocolat - p.4
- 2<sup>ème</sup> service - p.5
- La Nuit du Bouffas - p.6
- Rallye du Chocolat - p.7
- Balades du goût - p.8
- Le brunch des 20 Kils - p.9
- Ateliers de cuisine pour enfants - p.10
- Soirée Cochonne - p.11
- Burgers & Beers - p.12
- Tables Uniques en Cuisine - p.13
- Food Truck Festival - p.14
- Mets en scène - p.15
- Caves Ouvertes en Ville - p.16
- Visites à la Ferme - p.17
- Lausanne Beer Celebration - p.18
- À Table! - p.19
- Chasse aux trésors sur le thème du goût - p.20
- ChocoLac - p.21
- Ateliers Shabu-Shabu - p.22
- Dégustations interdites - p.23
- Ateliers de pâtisserie pour les enfants - p.24
- Le Challenge Culinaire des Lausannois - p.25
- La Grande Table des Lausannois - p.26
- Les Dîners de la Dernière Chance - p.27
- Les goûters des p'tits aventuriers - p.28
- Pique-nique du 1<sup>er</sup> août - p.29
- Restaurant Day - p.30
- Marché ProSpecieRara - p.31

**Y EN A  
 POUR  
 TOUS  
 LES  
 GOÛTS !**

# LES ATELIERS DE CHOCOLAT



Vous aimez déguster du chocolat, mais connaissez-vous ses secrets de fabrication ?

La confiserie Nessi vous propose des ateliers de chocolat ; confection d'un moulage, explications des étapes de la production du chocolat et enfin des dégustations de plusieurs Grands Crus. Chaque participant repartira avec sa création.

Cette année, 3 ateliers seront réservés aux enfants.

**Dates :**  
pour les adultes :  
samedis  
-16 avril  
-7 mai  
-21 mai  
-4 juin  
-18 juin  
-9 juillet  
-27 août  
-3 septembre  
-17 septembre  
-1<sup>er</sup> octobre  
-15 octobre

pour les enfants :  
mercredis  
-20 avril  
-11 mai  
-28 septembre

**Horaire :**  
14h à 15h30

**Lieu :**  
confiserie Nessi  
Place de la Sallaz

**Prix :**  
CHF 45.- pour les adultes  
CHF 35.- pour les enfants

**Inscription :**  
auprès de  
la confiserie Nessi :  
tél. 021 652 09 91

# 2ÈME SERVICE



Les Chefs Guillaume Raineix de l'Eligo Restaurant et François Grognuz de la Brasserie de Montbenon unissent leurs talents pour concocter un menu à 4 mains, avec des aliments destinés à la poubelle et récupérés par Table Suisse.

Le but de cette soirée caritative (l'entier du bénéfice sera reversé à Table Suisse) est de sensibiliser au gaspillage alimentaire à travers un délicieux repas composé d'aliments considérés (à tort) comme étant bons pour la poubelle.

**Date :**  
dimanche 17 avril

**Horaire :**  
19h

**Lieu :**  
Brasserie de Montbenon

**Prix :**  
CHF 88.- (sans boissons)

**Inscription :**  
auprès de  
la Brasserie de Montbenon :  
tél. 021 320 40 30

# LA NUIT DU BOUTEFAS



Slow Food Vaud vous invite à l'Auberge de l'Abbaye de Montheron pour une soirée inoubliable autour du boutefas : goûtez-en 5 et élesez « Mister Boutefas » !

**Date :**  
vendredi 22 avril

**Horaire :**  
dès 19h

**Lieu :**  
Auberge de l'Abbaye  
de Montheron  
(salle des fêtes)

**Prix :**  
CHF 49.- / CHF 39.- pour  
les membres Slow Food  
  
CHF 25.- pour les enfants  
jusqu'à 12 ans (quantités  
ajustées)

**Inscription :**  
menu, inscription  
paiement et  
informations sur :  
[www.nuitduboutefas.ch](http://www.nuitduboutefas.ch)

# LE RALLYE DU CHOCOLAT



Prenez votre « Passeport de choc » et sillonnez Lausanne à la découverte des artisans chocolatiers et de leurs créations chocolatées.

Dans une ambiance ludique et gourmande, approfondissez vos connaissances de l'univers du cacao, de la cabosse aux truffes, et élesez le meilleur artisan chocolatier du Rallye de Lausanne 2016 !

**Date :**  
samedi 23 avril

**Horaire :**  
10h-17h

**Lieu :**  
chocolateries lausannoises  
participantes

**Prix :**  
entrée libre

**Plus d'infos :**  
[salondeschocolatiers.com](http://salondeschocolatiers.com)

# LES BALADES DU GOÛT



Découvrez Lausanne à travers ses producteurs, ses chemins de traverse et ses goûts...

## -La balade culinaire historique

Une flânerie par des cheminements de traverse ponctuée d'évocations sur l'histoire des lieux en lien avec l'alimentation et le goût (sel, poisson, eau, chocolat, vin, bière, etc.). En fin de balade, dégustation d'une palette de produits locaux.

## -La balade de la levure

Au fil de lieux insolites, l'occasion d'en savoir plus sur cet élément naturel qui entre dans la composition d'un bon nombre d'aliments. Dégustation en cours de balade de pains au levain, de bières à diverses fermentations et d'autres délices.

## -La balade des arbres nourriciers

L'occasion de découvrir en famille des arbres majestueux du bas de la ville et de déguster des produits venant directement de ces végétaux (graines, fruits) ou après transformation (sirops). Présentation de plusieurs arbres et de leur manière de se nourrir. Balade réservée aux familles.

### Dates :

balade culinaire  
historique :  
samedis  
-23 avril  
-27 août

balade de la levure :  
samedis  
-28 mai  
-9 juillet

balade des  
arbres nourriciers :  
samedis  
-11 juin  
-10 septembre

### Prix :

ces balades sont gratuites

### Inscription :

places limitées  
inscription sur le site  
[www.lausanneatable.ch](http://www.lausanneatable.ch)

# LE BRUNCH DES 20 KILS



Pour sa 35<sup>ème</sup> édition, les 2OKM de Lausanne s'étendent sur un week-end entier !

Les 20 kils, Lausanne à Table et GastroLausanne s'associent pour vous proposer de vivre la journée du dimanche de manière sportive... ou de manière gustative !

Grâce à la collaboration de nombreux restaurateurs, des brunchs des 20 kils vous seront proposés dès 9h30, ainsi que des assiettes du sportif.

Ne manquez pas l'occasion d'assister à cette course tout en dégustant votre petit-déjeuner dominical.

### Date :

dimanche 24 avril

### Horaire :

9h30 à 15h

### Lieux :

dans les restaurants  
partenaires

### Inscription :

retrouvez toutes  
les adresses utiles sous  
[www.20km.ch/brunch](http://www.20km.ch/brunch)

# ATELIERS DE CUISINE POUR ENFANTS



Parce qu'il n'est jamais trop tôt pour apprendre à cuisiner et à déguster, Prometerre propose des ateliers de cuisine pour les enfants.

Vos enfants aiment sentir, découvrir et déguster ? Alors ces ateliers de cuisine où ils affineront leurs talents de cuisinier et leurs papilles sont faits pour eux !

Au fil des saisons, ils vont découvrir les fruits et légumes, en préparant de délicieuses recettes à reproduire ensuite à la maison.

**Dates :**  
mercredis  
-27 avril  
-18 mai  
-8 juin  
-24 août  
-12 octobre

**Horaire :**  
14h-16h

**Lieu :**  
Terre vaudoise  
rue de Genève 100

**Prix :**  
CHF 7.- le cours ou  
CHF 35.- pour les 5 cours

**Public :**  
Pour les enfants  
de 8 à 15 ans

**Inscription :**  
place limitée  
(10 enfants par atelier)  
sur inscription par mail à  
a.bory@prometerre.ch

10 | avril | 27 | mai | 18 | 8 | juin | juillet | août | 24 | septembre | 12 | octobre

# SOIRÉE COCHONNE



Pulled Pork Sandwich et bière blonde fraîche dans un loft somptueux, c'est ce que *Feel the Food*, *BANG!* et *restons sérieux* vous proposent pour cette Soirée Cochonne.

La viande est cuite au smoker dans la plus pure tradition du BBQ texan. Chaque sandwich sera accompagné de coleslaw et de l'incontournable pickle.

Aftershow dès 22h avec bouchées cochonnes, musique et cocktail bar.

**Date :**  
samedi 30 avril

**Horaire :**  
19h / Aftershow dès  
22h avec cocktail bar +  
bouchées cochonnes

**Lieu :**  
Le Lab,  
Meunière 16, 1008 Prilly

**Prix :**  
CHF 30.-  
(comprenant le repas,  
1l de bière et une minérale)

**Inscription :**  
info@feelthefood.com  
Paiement sur place en  
cash ou par carte

avril | 30 | mai | juin | juillet | août | septembre | octobre

# BURGERS & BEERS



Embarquez pour un voyage des sens et venez découvrir, voir, toucher, sentir et déguster une collaboration décalée entre les minis-burgers du Zoo et les créations brassicoles de la Nébuleuse.

Le menu comprend un choix de 4 mini-burgers fabriqués avec amour associés à 4 bières de la brasserie.

**Dates :**  
chaque premier  
samedi du mois :  
-7 mai  
-4 juin  
-2 juillet  
-6 août  
-3 septembre  
-1<sup>er</sup> octobre

**Horaire :**  
midi

**Lieu :**  
Quartier général  
de la Nébuleuse  
chemin du Closel 5  
1020 Renens

**Prix :**  
CHF 25.-/personne

**Inscription :**  
sur réservation  
uniquement :  
info@lanebuleuse.ch

# TABLES UNIQUES EN CUISINE



Des tables éphémères en cuisine pour vivre une expérience unique et voir la brigade d'un établissement réputé à l'œuvre tout en savourant un menu gastronomique, tel est le concept des Tables Uniques en Cuisine.

Six établissements ouvrent leur cuisine en permettant ainsi à quelques épicuriens de vivre une soirée exceptionnelle!

**Lieux et Dates :**  
-Auberge de l'Abbaye de  
Montheron  
vendredis  
20 mai et 9 septembre

-L'Eligo Restaurant  
les lundis  
23 mai et 10 octobre

-Restaurant  
Anne-Sophie Pic  
les mardis  
7 juin et 27 septembre

-La Table d'Edgard  
les mercredis  
22 juin et 14 septembre

-Hôtel Royal Savoy  
les lundis  
25 juillet et 26 septembre

-La Source des Saveurs  
les jeudis  
30 juin et 25 août

**Prix :**  
entre CHF 100.-  
et CHF 130.-/personne

**Inscription :**  
www.lausanneatable.ch  
jusqu'au 1er mai  
tirage au sort le 2 mai

# FOOD TRUCK FESTIVAL



Après le succès du premier Food Truck Festival de Suisse Romande, qui a vu plus de 10'000 gourmands déferler sur la Riponne, Lausanne à Table remet le couvert.

Cette année, les gourmands pourront déguster de la streetfood pendant 2 jours !

Une quarantaine des meilleurs Food Trucks de Suisse seront sélectionnés par un jury de professionnels. Et, pour cette deuxième édition, les Romands gourmands pourront déguster les multiples spécialités proposées pendant deux jours sur la Riponne et la Palud !

**Dates :**  
dimanche 15  
et lundi 16 mai  
(Pentecôte)

**Horaires :**  
dimanche  
11h-22h

lundi  
11h-20h

**Lieux :**  
places de la Riponne  
et de la Palud

**Prix :**  
entrée libre

# METS EN SCÈNE



Fatima Ribeiro, cuisinière au Fraisier et Sylvie Godel, céramiste, aiment mettre en scène et raconter des histoires.

Leur laboratoire créatif Mets en scène s'amuse à réinventer la relation entre le produit alimentaire et son récipient, en remodelant les contenants, l'environnement et même la position du mangeur. Objets et nourritures deviennent des tableaux éphémères.

Pour Lausanne à Table 2016, Mets en Scène propose 4 événements culinaires sur la thématique de l'art de la table urbain et potager.

Il s'agit de déguster des repas dans des lieux méconnus et insolites de la ville de Lausanne et alentours, où poussent des plantes ; ceci dans une ambiance raffinée et champêtre grâce à une vaisselle en porcelaine créée pour l'événement.

**Dates, lieux et thématiques :**

- dimanche 15 mai  
Jardin Botanique  
les plantes racontent des histoires gourmandes de l'Egypte pharaonique

- dimanche 19 juin  
déjeuner sous l'arbre  
du Jardin Botanique

- dimanche 4 septembre  
en promenade dans  
la campagne vaudoise  
à la Ferme des  
Saugealles à Cugy

- dimanche 11 septembre  
Jardin Botanique Lausanne  
Prenons racine dans notre  
assiette de porcelaine !

**Horaires :**  
midi

**Prix :**  
CHF 70.- par personne  
CHF 30.-, pour les enfants  
(hors boissons)

**Inscription :**  
Le Fraisier  
ruelle Grand-Saint-Jean 9  
tél. 021 625 3192  
ou 076 367 5181

# CAVES OUVERTES EN VILLE



En clin d'œil aux Caves Ouvertes Vaudoises, les Vins de Lausanne offrent aux Lausannois une dégustation dans l'emblématique Carnotzet de la Municipalité.

## Dates et horaires :

vendredi  
20 mai  
16h-20h

samedi  
21 mai  
10h-19h

## Lieu :

Carnotzet  
de la Municipalité  
(passage entre la Place  
de la Palud et la Place de  
la Louve)

## Prix :

entrée libre  
sans inscription

# VISITES À LA FERME



Comment est fabriqué le beurre ? Comment sont cultivés les légumes ? Avec vos enfants, partez à la campagne et rencontrez des producteurs de proximité. Découvrez leur exploitation et goûtez leurs délicieux produits !

## -Agriculture urbaine entre le Vallon et l'Hermitage

Gérard Guex et Olivier Delessert vous font découvrir leurs anciennes espèces de chèvres et de moutons et comment ils entretiennent les espaces verts de votre ville en mettant en œuvre une agriculture durable et didactique. Goûter avec une dégustation de produits issus de l'élevage et de cultures ProSpecieRara.

## -Ferme Hess au Mont-sur-Lausanne

Promenez-vous avec la famille Hess entre leurs lignes de merveilleux légumes, dans des champs de fleurs comestibles et des vergers d'arbres fruitiers. Participez à la fabrication d'un délicieux sirop et prenez le goûter en dégustant des fruits, des légumes et des fleurs.

## -Ferme des Saugealles à Montheron

Sandra et Patrick Demont vous font découvrir leur domaine qui produit plein de bonnes choses à base de lait mais aussi de l'électricité grâce à leur unité de production de biogaz. Vous fabriquerez votre propre beurre et goûterez des tartines de tresse maison à la confiture de fruits et de lait, des yaourts et du lait frais.

## -Ferme du Taulard à Romanel

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 juste pressé!

## Dates, lieux et horaires :

-Agriculture urbaine entre  
le Vallon et l'Hermitage  
mercredi 15 juin, 15h

-Ferme Hess  
au Mont-sur-Lausanne  
samedi 25 juin, 16h

-Ferme des Saugealles  
à Montheron  
samedi 9 juillet, 14h

-Ferme du Taulard  
à Romanel  
mercredi 14 septembre, 15h

**Prix :**  
gratuit

**Inscription :**  
places limitées  
inscription sur le site  
[www.lausanneatable.ch](http://www.lausanneatable.ch)

# LAUSANNE BEER CELEBRATION



L'association Echech & Malt, en collaboration avec le Pibar et les artisans du quartier de la Pontaise, organise le Lausanne Beer Celebration qui a pour objectif de faire connaître au grand public des bières artisanales non standardisées, originales et créatives venant des brasseries suisses et étrangères.

Ce festival met en avant la scène brassicole suisse et permet des rencontres entre brasseurs étrangers et de notre pays.

Stands de dégustation en présence des brasseurs qui expliqueront leurs bières et leurs histoires, stands de nourriture et coin boutique.

## Dates et horaires :

- vendredi 3 juin  
de 15h à minuit  
- samedi 4 juin  
de midi à minuit

## Lieu :

cantine de Sauvabelin

## Prix :

entrée libre

# À TABLE !



En partenariat avec GastroLausanne et GastroVaud, des dizaines de restaurateurs dresseront chacun une table pour 4 personnes dans un lieu de la capitale vaudoise. Places publiques, ponts, parcs... les 4 premières personnes à s'installer « À table ! » pourront déguster un menu offert et servi directement par des Chefs lausannois !

## Date :

mercredi 8 juin  
(reporté d'une semaine en  
cas de mauvais temps)

## Horaire :

midi

## Lieu :

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

## Prix :

gratuit

# CHASSE AUX TRÉSORS SUR LE THÈME DU GOÛT



Un jeu de piste inédit pour les familles à travers le parc Mon-Repos qui fera appel à vos sens. Une énigme à résoudre en lien avec le goût.

**Dates :**

-dimanche 12 juin  
-samedi 20 août

**Lieu de départ :**

Folie Voltaire  
au cœur du parc  
de Mon-Repos

**Horaires :**

départ à choix pour les  
familles entre 14h et 16h

durée pour effectuer cette  
chasse aux trésors: env. 1h

**Public :**

pour tout âge  
accessible en poussette

**Prix :**

gratuit et sans  
inscription préalable

# CHOCOLAC



Découvrez le lac avec gourmandise 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  
chocolats Grands Crus et en dévoile les richesses  
aromatiques.

**Dates :**

jeudis  
-16 juin  
-23 juin  
-18 août  
-1 septembre

dimanches  
-3 juillet  
-28 août  
-11 septembre

**Horaires :**

18h30 retour 20h30

**Lieu :**

Sur le Léman  
(départ Ouchy)

**Prix :**

CHF 38.-/personne

**Croisière familles :**

[2 adultes et 2 enfants entre 12 et 18 ans] :

dimanches 10 juillet  
et 4 septembre  
départ 17h30  
retour 19h30

prix famille :

CHF 115.-/ forfait 4 personnes

Inscription :

Olivier Hanggeli

tél. : 079 754 05 35

# ATELIERS SHABU- SHABU



Le shabu-shabu est la fondue traditionnelle japonaise.

Les chefs du Miyako – restaurant japonais du Beau-Rivage Palace – se réjouissent d'apprendre aux Lausannois les recettes et secrets de fabrication d'une fondue réussie.

Ce cours est destiné à un groupe de 4 adultes. Il démarre à 11h par l'atelier cuisine et se poursuit par une dégustation au restaurant.

## Dates et horaires :

une fois par mois  
de 11h à 12h (cours)  
et repas dès 12h :  
-28 juin  
-19 juillet  
-16 août  
-13 septembre

## Lieu :

restaurant japonais  
le Miyako  
Beau-Rivage Palace

## Prix :

gratuit

## Inscription :

places limitées  
inscription par  
tirage au sort :  
groups@brp.ch  
(indiquer la date souhaitée  
dans l'objet du mail)

# DÉGUSTATIONS INTERDITES



Un domaine viticole, une table de quatre à six convives dans un lieu insolite, des vins à déguster, et un(e) expert(e) des Vins de Lausanne qui les explique au nez, à la bouche et au terroir.

## Dates :

jeudis  
-23 juin  
-21 juillet  
-18 août  
-22 septembre  
-20 octobre

## Horaires :

17h30-19h30

## Lieux :

Les 5 domaines  
des Vins de Lausanne :

-Domaine du Burignon  
(St-Saphorin)

-Clos des Abbayes

-Clos des Moines  
(Dézaley)

-Château Rochefort  
(Allaman)

-Abbaye de Mont  
(Mont-sur-Rolle)

## Prix :

CHF 50.- / personne

## Inscription :

vignobles@lausanne.ch  
(sur tirage au sort – indiquer en  
objet du mail la date choisie)

# ATELIERS DE PATISSERIE POUR LES ENFANTS



En collaboration avec le Beau-Rivage Palace, les têtes blondes de 6 à 12 ans pourront réaliser leurs propres pâtisseries lors d'un atelier dans les cuisines du Beau-Rivage Palace, avec le pâtissier de l'établissement.

Ils repartiront avec leurs créations, qu'ils pourront faire goûter à leurs parents.

**Dates :**  
mercredis  
-29 juin  
-13 juillet  
-27 juillet  
-10 août  
-24 août  
-7 septembre

**Horaires :**  
14h-15h30

**Lieu :**  
Beau-Rivage Palace  
rendez-vous à la  
réception à 13h55

**Public :**  
pour les enfants  
de 6 ans à 12 ans

**Prix :**  
gratuit

**Inscription :**  
places limitées  
inscription obligatoire  
par mail :  
groups@brp.ch  
(indiquer la date souhaitée  
dans l'objet du mail)

# LE CHALLENGE CULINAIRE DES LAUSANNOIS



Amateurs passionnés de cuisine ou tout simplement gourmands, venez vous mesurer à l'occasion d'une compétition culinaire originale et ludique. Formez une équipe de 5 personnes ou rejoignez seul ou en petit groupe une équipe afin de contribuer à la confection d'un buffet dînatoire. La thématique sera imposée et composée d'ingrédients que vous aurez été choisir chez les commerçants lausannois partenaires de l'événement. Esprit d'équipe, créativité et rapidité seront les maîtres mots de ce concours culinaire lausannois !

Un jury de professionnels dégustera les créations et désignera l'équipe gagnante qui recevra un bon de CHF 500.-.

Vous ne désirez pas participer au concours mais vous êtes curieux et gourmand ? Vous souhaitez encourager les concurrents et donner votre avis en tant que dégustateur ? Inscrivez-vous uniquement pour la dégustation du buffet dînatoire et élisez votre équipe coup de cœur (prix du public).

**Date :**  
samedi 2 juillet

**Horaires :**  
participants au concours:  
8h30 (60 min. incluses pour  
aller chercher les ingrédien-  
ts chez les commerçants  
partenaires).  
Dégustateurs du buffet:  
12h30  
Pour assister au concours:  
à partir de 10h30

**Lieu :**  
Salle des fêtes  
du Casino de Montbenon

**Prix :**  
Prix pour participer  
au concours :  
CHF 50.- pour  
les participants (inclus  
ingrédients, matériel et  
dégustation)

Dégustation du buffet  
uniquement : CHF 25.-

**Inscription :**  
[www.parfumdepices.ch/  
event/challenge-culinaire](http://www.parfumdepices.ch/event/challenge-culinaire)

**Informations :**  
[info@parfumdepices.ch](mailto:info@parfumdepices.ch)

# LA GRANDE TABLE DES LAUSANNOIS



Ils ont défriché gastronomiquement l'orangerie de la Bourdonnette, le futur pôle muséal, la caserne des pompiers et l'ancienne fabrique des têtes au choco.

Cette année, les 6 restaurateurs à l'initiative de la Grande Table des Lausannois se jettent à l'eau et vous préparent un repas d'exception à la piscine de Mon-Repos!

Cette Grande Table des Lausannois s'annonce d'ores et déjà comme l'un des événements phares de Lausanne à Table. Une soirée-événement unique au nombre de places limité.

**Date :**  
jeudi 7 juillet

**Horaire :**  
19h30

**Lieu :**  
Piscine de Mon-Repos

**Prix :**  
CHF 150.-/personne  
(repas, vins, café et, bien sûr, eau comprise!)

**Inscription :**  
[www.lausanneatable.ch](http://www.lausanneatable.ch)

**Avec la participation de :**  
-Mauro Traiteur  
-la Brasserie de Montbenon  
-Traiteur Conte-Goûts  
-Au Goût du Jour  
-ParisZurich Traiteur  
-l'Auberge du Chalet-des-Enfants

# LES DÎNERS DE LA, DERNIÈRE CHANCE



10 convives, 4 plats et 8 vins suisses anciens pour les accompagner.

Généraux célèbres ou fantassins anonymes, des vins souvent laissés pour morts joueront leur dernière partition.

Afin de leur donner une dernière chance, Philippe Rochat vous propose de l'accompagner dans la dégustation de quelques bouteilles anciennes.

Inscription:  
[philippe.rochat@lesdinersdeladernierechance.com](mailto:philippe.rochat@lesdinersdeladernierechance.com)

Informations:  
[www.lesdinersdeladernierechance.com](http://www.lesdinersdeladernierechance.com)

**Dates :**  
vendredis  
-15 juillet  
-9 septembre

**Horaire :**  
19h30

**Lieu :**  
Restaurant de l'Hôtel Mirabeau

**Prix :**  
CHF 180.- tout compris

**Inscription :**  
directement par email  
à Philippe Rochat  
(adresse mail à gauche)

# LES GOÛTERS DES P'TITS AVENTURIERS



La promenade verte est une plongée dans l'univers du vert. Une couleur pleine de nuances à voir, de parfums à sentir, de douceur à caresser, d'histoires à écouter et de goûts subtils à découvrir.

Après avoir traversé une oasis de verdure en plein cœur de la ville, c'est à l'ombre des arbres qu'un atelier de cuisine sera installé. Les petits aventuriers pourront alors enfileur leur tablier de cuisinier pour préparer un délicieux goûter à savourer tous ensemble.

**Dates :**  
samedis  
-16 juillet  
-3 septembre

**Horaire :**  
14h-17h

**Lieux :**  
colline de Montriond  
et parc des Cèdres

**Public :**  
Enfants de 4 à 10 ans

**Prix :**  
gratuit

**Inscription :**  
[www.lausanneatable.ch](http://www.lausanneatable.ch)

# PIQUE-NIQUE DU 1<sup>ER</sup> AOÛT



Lausanne à Table organise son désormais célèbre pique-nique du 1er août. Dans l'un des plus beaux parcs de Lausanne, l'Esplanade de Montbenon, un marché local avec les meilleurs artisans de la région et des produits de première qualité vous permet de composer un pique-nique et de le savourer les pieds dans l'herbe, face au lac Léman.

La boulangerie Bidlingmeyer, la boucherie La Campagnarde, chez Laurène, la Brebisane, le Fraisier, les Paysannes Vaudoises et la Brasserie de Montbenon notamment, ont mis les petits plats dans les grands en proposant de la viande de production locale, du pain et des pâtisseries artisanales, du fromage, du miel, des caramels et des confitures du pays, des salades maison, des glaces au lait de brebis, des brochettes de fruits, des vins locaux, des limonades artisanales, et bien d'autres gourmandises...

Espace pour les enfants avec la confection de lampions et des ateliers culinaires.

**Date :**  
lundi 1<sup>er</sup> août

**Horaire :**  
11h à 23h

**Lieu :**  
Esplanade  
de Montbenon

**Prix :**  
entrée libre

# RESTAURANT DAY



Composez le programme de cette journée et devenez chef d'un jour !

Vous êtes le roi incontesté du cupcake ? Votre recette de risotto en fait pâler plus d'un ? Vous êtes un passionné de cuisine et rêvez de proposer votre table d'hôte ou d'ouvrir votre restaurant éphémère ? Lausanne à Table croit en vos talents gastronomiques et vous encourage à lancer vos initiatives durant le Restaurant Day.

Chez vous, dans un parc ou dans votre quartier, profitez de l'événement pour faire découvrir aux Lausannois vos talents culinaires.

Restaurant Day est un mouvement international venu de Finlande qui invite la population à devenir chef d'un jour. Ce phénomène se retrouve dans des dizaines de villes à travers le monde. Événement festif, éphémère et social, les possibilités sont infinies et c'est vous qui déterminez le lieu et la forme de votre restaurant éphémère : chez vous, dans votre quartier, dans un parc.

Laissez libre court à votre imagination et votre passion du goût et créez avec nous le programme de cette journée.

**Date :**  
dimanche 14 août

**Horaire :**  
10h-20h

**Lieu :**  
un peu partout  
dans Lausanne  
(chez les particuliers,  
dans les parcs ou  
les places de Lausanne)

**Prix :**  
inscription gratuite

**Inscription :**  
Inscription pour  
ouvrir son restaurant:  
[jusqu'au 1er juillet](http://www.lausanneatable.ch)  
[www.lausanneatable.ch](http://www.lausanneatable.ch)

# MARCHÉ PROSPECIERARA



**Date :**  
dimanche 11 septembre

**Horaires :**  
10h-17h

**Lieu :**  
cantine et jardins  
du Signal de Sauvabelin

**Prix :**  
gratuit

En 2016, Lausanne à Table s'associe à nouveau à la fondation ProSpecieRara et à son marché de septembre.

À Sauvabelin, des spécialités issues de races et variétés agricoles menacées permettront au public de découvrir la diversité des goûts et des saveurs de jadis.

Dégustations, animations pour enfants, visites guidées, buffet.

# Y EN A POUR TOUS ^LES GOÛTS !

desifab.com

AVRIL-OCTOBRE 2016  
**LAUSANNEATABLE.CH**  
**#LausanneàTable**



RAIFFEISEN



Riponne  
Rôtillon  
Valentin II

GASTR@VAUD

LAUSANNE FESTIVALE

GASTR@LAUSANNE



La Source  
Lausanne

