



Balade gourmande des 4 coins du monde et Jardins d'ici et d'ailleurs: balade verte et gourmande

Le Bureau Lausannois pour les Immigrés (BLI) fête ses 50 ans. Pour marquer cet anniversaire, il organise en collaboration avec Lausanne à Table, deux balades des 4 coins du monde.

Partez à la découverte des quartiers de la Pontaise, de la Borde et du Centre, en compagnie de l'auteur et éditeur de guides de balade, Pierre Corajoud. Tout au long du chemin, quatre arrêts dégustation vous feront voyager au travers des saveurs du monde, de l'Afrique à l'Asie, en passant par l'Amérique du Sud.

Au programme ? Les douceurs marocaines de la Boulangerie Grin à la rue du Valentin, les spécialités africaines de Mama cuisine Habesha, les empanadas chiliennes de Creación del Tata (toujours à la Borde), et enfin les délices asiatiques de l'épicerie Asia Kim Dung située à la rue Chaucrau.

Dates : 24 juin, 28 août, 4 septembre

Horaires : dès 14h

Prix : 10 CHF

Le caracathon

Il est rond, il est vert, il est sucré, et on le trouve dans les meilleures boulangeries. Qui? Le carac, évidemment ! Rendons hommage à cette pâtisserie si vaudoise, avec le tout premier marathon du carac au monde : le caracathon !

Serez-vous prêts pour déguster les 10 meilleurs caracs des boulangeries que nous avons soigneusement sélectionnées ?

Vous aurez un mois pour les déguster, les noter, et enfin voter pour élire le meilleur carac lausannois ! Prêt à relever le défi? A vos marques, prêt, caraquez !

Dates : du 1^{er} au 30 juin 2021

Boulangeries participantes :

Chez Séverine et Luca / Confiserie Nessi / El Gato / Le Petit Coin Gourmand / Les Délices du Théâtre / Maison Buet / Manuel / Noz Chocolatier / Pâtisserie Vincent / Boulangerie des Bergières

Prix : CHF 43.- comprenant la dégustation de 10 caracs dans les boulangeries, le carnet de bons et un pin's carac



Yoga & brunch panoramique

Rejoignez-nous pour un flow de yoga énergisant de 1h15 (pour tous les niveaux), afin d'ouvrir le corps, stimuler la circulation sanguine, et pour calmer l'esprit après une semaine chargée dans le parc de l'Hermitage offrant l'un des plus beaux points de vue de Lausanne.

Après le yoga, rechargez votre corps et votre esprit avec un magnifique buffet sucré / salé entièrement fait maison avec ingrédients naturels, saisonniers et locaux, ainsi que des spécialités nordiques composées de produits suisses finement sélectionnés. Vous quitterez cet événement avec un sentiment d'énergie et de bien-être pour bien reprendre la semaine en toute sérénité

Les places sont limitées, alors envoyez-nous un message pour réserver votre place dès maintenant .

Date : 19 et 20 juin

Horaires: dès 10h

Lieu : Parc de l'Hermitage

Prix : CHF 58.-, comprenant le yoga et le brunch

Cépages méconnus ou mal aimés : Jamais Gamay !

Parce qu'il n'y a pas que le chasselas dans la vie, et que notre région regorge de cépages et de vigneron-nes de talent, nous vous proposons une soirée autour de cépages méconnus ou mal aimés. Pour cette première soirée, c'est au Gamay que nous nous intéresserons.

Il n'est pas rare d'entendre le cri du cœur "Jamais Gamay" à la vue de ce cépage. On lui colle l'étiquette d'un cépage fade ou industriel. Pourtant, ce cépage typique du Beaujolais a plein d'atouts et c'est ce que vous démontrerez 6 vigneron-nes vaudois avec leur Gamay.

Dans le magnifique cadre du Château Rochefort, profitez de la terrasse ensoleillée pour déguster ces 6 gamay servis et présentés par les vigneron-nes en personne. Le tout accompagné par une jolie planchette apéro composée de produits de produits du coin. Un événement ouvert aux personnes déjà conquises par le Gamay, ou à celles qui souhaitent déjouer leurs idées préconçues et partager ces dégustations avec des vigneron-nes passionnants!

Avec la participation des vigneron-nes et vigneron-nes suivants: Abbaye de Mont / Domaine Cruchon / Domaine Mermetus / Blaise Duboux / Les Frères Dutruy / Domaine La Colombe

Date : jeudi 24 juin

Horaires: 18h à 21h (ouverture des portes à 17h45)

Lieu : Château Rochefort Place de l' Eglise, 1165 Allaman

Prix: CHF 40.- pp, comprenant : 6 verres de dégustation, 1 planchette apéro à partager avec la table



DESALPES

L'événement festif qui promeut les vins naturels et les bons produits. Un salon avec des vigneron·nes, une garden-party, un menu gastronomique, des producteurs locaux et des conférences.

4 défenseurs du bon vivre et du bien manger en Romandie s'associent pour créer un événement d'envergure intitulé DESALPES, inspiré par la richesse et la diversité du terroir alpin. L'Association BRUT(e), l'Auberge de l'Abbaye de Montheron, Vins Vivants et SlowFood, unissent leurs forces autour de leurs passions communes: les vins vivants et la nourriture responsable. DESALPES mettra à l'honneur les vigneron·nes de l'arc alpin ainsi que des producteurs et artisans locaux. Toujours en quête de simplicité et d'authenticité, la qualité de leur production témoigne de leur profond respect pour l'environnement et les humains.

Date : samedi 3 juillet

Horaires : 11h à minuit

Lieu : Abbaye de Montheron

Prix : CHF 30,-

Camps culinaires d'été

Un tour du Monde ludique et éducatif à savourer cet été !

À travers la Cuisine, sa réalisation, ses odeurs, ses saveurs, son histoire et ses jeux, les enfants apprendront à distinguer, apprécier la spécificité et la richesse de plusieurs régions à travers le Monde mais aussi à sensibiliser leurs papilles !

– LUNDI - Cuisine Nordique avec Äta Restaurant

Matin et Midi : Découverte, avec un chef, des coulisses d'un restaurant nordique et déjeuner sur place

Après-midi : Jeux nordiques au bord du lac Léman, dégustation de desserts suédois

– MARDI - Cuisine d'Asie

Matin et Midi : Réalisation d'un plat asiatique dans un vrai laboratoire de cuisine et déjeuner dans le jardin

Après-midi : Jeux en plein air d'Asie, histoire de la route des épices, élaboration d'un goûter indien

– MERCREDI - Cuisine d'Europe

Matin et Midi : Jeu de piste au marché de Lausanne, rencontre de producteurs locaux, élaboration d'un pic-nic gastronomique

Après-midi : Quizz culinaire et réalisation du «goûter sauvage» au bord du lac Léman

– JEUDI - Cuisine Orientale avec Man'Ouchy

Matin et Midi : Rencontre et échange avec un chef de restaurant libanais, déjeuner sur place.

Après-midi : Jeux de plein air inspirés de contes orientaux, applications algébriques en cuisine (un peu de math !), réalisation d'un dessert oriental.



– VENDREDI - Cuisine d'Amérique avec East Side Pully

Matin et Midi : Réalisation d'un plat Sud-américain dans un vrai laboratoire de cuisine et déjeuner dans le jardin.

Après-midi : Rencontre et échange avec un chef pâtissier new-yorkais dans son laboratoire et dégustation du goûter dans son restaurant.

Dates, horaires :

Chaque semaine, du lundi au vendredi, du 5 au 16 juillet 2021, de 8h00 à 17h30

Prise en charge des enfants :

Gare de Lausanne (Hall central)

Prix : CHF 50.-/matin et midi / CHF 40.- /après-midi *inclus, animations, repas, goûter, transport

Infos et inscription : info@la-suisserie.com

Brunch à la Ferme Rovéréaz

« Cocoricooooo! It's brunch time aux portes de Lausanne!

Si le soleil est au rendez-vous, la ferme de Rovéréaz vous convie pour un brunch végétarien, festif et coloré, fait de délicieux produits bio et locaux.

Le banquet se fera dans un cadre pittoresque et bucolique dans un site qui soutient la biodiversité. Le brunch sera composé de légumes, fruits, oeufs, pain, salades mixtes, muesli maison et café ou tisane.

Venez réveiller vos sens en douceur!

Date : samedi 14 août

Lieu : Ferme Rovéréaz

sur inscription

Prix: CHF 35.- adulte, CHF 30.- AVS/étudiant, CHF 25.- enfant

Le Goûter des petits aventuriers-Boulangers

Lausanne à Table en partenariat avec Floriane Nikles, invite les enfants de 4 à 7 ans et leur famille à une animation inédite en plein air autour du pain.

Au menu : jeu de piste en entrée, suivi d'une histoire à déguster puis d'un atelier « pâte à sel » pour façonner son pain comme un vrai boulanger et pour terminer en beauté, un délicieux goûter à croquer.

Bienvenue au goûter des petits aventuriers-boulangers !

Dates : mardi 27 juillet 2021 et samedi 4 septembre 2021 (ouverture des inscriptions pour le 2e atelier le 4 août)

Prix : offert par Lausanne à Table

Âge : dès 4 ans (chaque enfant doit être accompagné d'un adulte)



Beer Dinner - Le GRAM x La Nébuleuse

Bienvenue à bord du GRAM et du Zeppelin ! La célèbre bière lausannoise la Nébuleuse s'associe au GRAM pour un accord mets-bières locaux, décalés et surprenants ! Un menu bistronomique et des bières artisanales pour une soirée mémorable...

Date : mardi 6 juillet

Horaire : 19h

Lieu : Le GRAM, Renens

Prix : CHF 89,- (comprenant menu 6 plats et accord mets-bières)

L'atelier éphémère du miel urbain

Matière Brute et la Ville de Lausanne proposent une découverte du monde des abeilles et de la fabrication de miel. Durant les deux heures de la session, passez par 5 univers bien distincts qui mènent à la mise en pot:

- Apprenez les formes et les noms singuliers des outils propre à l'apiculture
- Découvrez l'intérieur (inhabité) du palais de la reine et de ses sujets
- Rencontrez en personne la 'Queen' des abeilles lausannoises qui vous chuchotera ses petits secrets
- Entraînez vous à prononcer 'désoperculation', devinez sa signification et passez à l'action!
- Après l'extraction, remplissez des pots de miel et repartez fièrement avec du miel 100% lausannois.

Afin de faire cohabiter la nature dans la Ville et de promouvoir l'importance des abeilles dans notre écosystème, la Ville de Lausanne possède depuis 2011 douze ruches au sein de différents parcs et espaces publics. La qualité de ce miel urbain est excellente car la ville a supprimé l'utilisation de pesticides. De plus, le nectar est composé d'une trentaine à cinquante de fleurs et espèces végétales différentes ce qui est très rare en comparaison à du miel de campagne.

Date : Un vendredi fin juillet / début août. La date exacte est fixée quelques jours avant l'événement*

*La date de l'atelier ne peut être connue qu'une dizaine de jours à l'avance car elle dépend de la récolte du miel.

Horaires : Une session de 9h30 à 11h30 et une session de 13h30 à 15h30

Lieu : Chemin du Bois-Gentil 3, 1018 Lausanne

En cas de beau temps, l'événement a lieu en partie à l'extérieur

Prix : CHF 35,- / personne comprenant 2 heures d'atelier et 1 pot de miel de 500g

Public : Adulte (dès 16 ans) ou activité parents-enfants. Enfants dès l'âge de 8 ans.



Le Pique-nique du 1^{er} août ou/et le panier pique-nique

Le pique-nique du 1^{er} août vous donne rendez-vous sur l'esplanade de Montbenon pour célébrer avec gourmandise la Fête nationale ! Grills et transats seront à votre disposition dans ce parc avec vue sur le Léman, et de chouettes artisans proposeront des produits pour composer votre pique-nique.

Si la situation sanitaire ne permettait pas la tenue de cet événement, nous vous proposerons un panier pique-nique, qui vous permettra de célébrer la fête nationale de manière plus intime, mais toujours avec goût !

Date : 1^{er} août

Horaires : pique-nique de 11h à 18h (en cas de pluie, annulé)

Lieu : Esplanade de Montbenon

Prix : entrée libre

Dans la peau d'un artisan du goût

Matière Brute vous emmène à la rencontre d'artisanes et artisans de la région, on fabrique soi-même et on déguste ses créations ! Gin, mozza, pâtes fraîches, glaces, huile, pain au levain: à vous de choisir votre atelier préféré.

– Atelier 1 Découvrir les secrets des glaces | chez Loom

Il vous est peut-être déjà arrivé, à la belle saison, de vous demander quel était cet attroupement au plein cœur du quartier sous-gare. Il s'agit certainement des connaisseurs et inconditionnels de la fameuse Gelateria loom. Et bien vous avez maintenant la possibilité de passer une matinée dans le labo de production! Découvrez les secrets de fabrication des glaces (pas tous!) de François Lador - artisan glacier. Confectionnez-en quelques-unes et repartez avec un bac de vos arômes favoris. Un must pour cet été.

Repartez avec : Un bac de 1 litre de glace (arômes au choix)

Lieu : Gelateria Loom 1900. Boulevard de Grancy 45, 1006 Lausanne

Artisan : François Lador

Dates & Heures : ateliers de 9h à midi, 3 juillet, 7 août, 4 septembre, 2 octobre, 6 novembre, 4 décembre

Nombre de participant.e.s : Max. 3 personnes

Prix : CHF 110.- / personne

– Atelier 2 Distiller son gin | à la Distillerie La Roja

Saviez-vous que le gin est fabriqué à partir de céréales? Le Gros-de-Vaud - surnommé le grenier de la Suisse - était donc l'endroit idéal pour installer l'impressionnant alambic de La Roja, digne d'un film fantastique. Julien Hottinger et Antoine Delorme s'en servent afin de confectionner des gins sur-mesure. Venez découvrir cette folle machine et distiller votre gin bien à vous. Bon courage pour le choix des épices qui viendront aromatiser votre futur breuvage!



Repartez avec : Deux bouteilles de 50 cl de votre gin

Lieu : Distillerie La Roja. Moulin Bornu 2, 1318 Pompaples

Artisans : Julien Hottinger et Antoine Delorme

Dates & Heures : ateliers de 14h à 17h30, 10 juillet, 28 août, 25 septembre, 16 octobre, 27 novembre, 4 décembre

Nombre de participant.e.s : Max. 6 personnes

Prix : CHF 195.- / personne

– Atelier 3 S’initier à la fabrication d’huile | au Moulin de Sévery

Réelle institution ancrée dans la région depuis sept générations, le Moulin de Sévery vous initie à la fabrication d’huiles artisanales à travers la méthode du “pressage à l’ancienne”. Cette technique traditionnelle consiste à torréfier les oléagineux (noix, amandes, noisettes, etc.) avant de les presser. Laissez-vous envoûter par cet univers hautement olfactif et fait de machines anciennes !

Repartez avec : Une huile de noix de 25 cl, du nilon de noix moulu, un morceau de galette de nilon, une recette de gâteau au nilon

Lieu : Moulin de Sévery, Route du Moulin 10, 1141 Sévery

Artisans : Jean-Luc Bovey & les artisans-huiliers

Dates & Heures : ateliers de 10h à 11h45 ou de 14h à 15h45, 9 juillet, 27 août, 10 septembre, 8 octobre, 12 novembre, 3 décembre

Prix : CHF 70.- / personne

Nombre de participant.e.s : Max. 2 personnes

– Atelier 4 Pétrir son pain au levain | à la Ferme Iseli

On est beaucoup à avoir essayé de faire du pain au levain pendant le confinement (et, soyons honnête, à avoir lamentablement échoué!). Christina de Raab Iseli vous console en vous aidant à en fabriquer un et démystifie les secrets du levain. Point atypique: vous ne vous retrouverez non pas dans une boulangerie traditionnelle, mais à la ferme et, luxe ultime, vous utiliserez les céréales bio de sa propre récolte pour confectionner votre pain!

Repartez avec : Votre pain au levain, du levain, 1kg de farine de la Ferme Iseli, une brochure explicative

Lieu : Ferme Iseli. Route de Dizy 1, 1315 La Sarraz

Artisane : Christina de Raab Iseli

Dates & Heures : ateliers de 13h30 à 17h ou 9h à 12h30 19 juin, 26 juin, 17 juillet, 7 août, 9 octobre, 16 octobre, 6 novembre, 13 novembre

Prix : CHF 120.- / personne

Nombre de participant.e.s : Max. 5 personnes

– Atelier 5 Confectionner de la mozzarella & burrata | chez Mozza’Fiato

“On ne mange pas de mozzarella uniquement avec des tomates ou dans des pizzas”! Après cette affirmation, le duo père et fils de Mozza’Fiato vous dira tout sur la



fabrication de leur mozzarella 100% vaudoise. Ils vous apprendront ensuite la gestuelle unique pour la confectionner. Une fois à l'aise, accédez au deuxième niveau en fabriquant de la burrata et de la stracciatella (vous apprendrez au passage que ce n'est pas qu'une glace...). Retrouvez vos manches!

Repartez avec : De la mozzarella, burrata et de la stracciatella

Lieu : Mozza'Fiato. Rue de la Poste 2, 1148 Cuarnens

Artisans : Gerardo & Pascal Rotonda

Dates & Heure : ateliers de 16h à 17h, 9 juillet, 20 août, 24 septembre, 22 octobre, 12 novembre, 3 décembre de 16h à 18h

Prix : CHF 85.- / personne

Nombre de participant.e.s : Max. 4 personnes

– Atelier 6 Fabriquer ses pâtes fraîches | chez Liggs

Chioccioline, gnocchi, fusilli ou encore rigatoni... Chez Liggs, Enrico Liggeri fait toutes sortes de pâtes fraîches, mais avec un petit tour de passe-passe bien à lui qui fait toute la différence: l'utilisation de farines de légumineuses et de maïs qui, en plus de créer un goût à tomber par terre, a un intérêt nutritif certain. Le reste est réalisé sans le moindre écart aux traditions et au savoir-faire de la pasta italiana. Certo! Enfilez votre tablier et mettez les mains... à la pâte!

Repartez avec : Vos tagliatelles ou spaghettis, vos raviolis ricotta-épinard & 500g d'un type de pâtes fraîches Liggs

Lieu : Liggs. Rue du Midi 2, 1003 Lausanne

Artisan : Enrico Liggeri

Dates & Heure : ateliers de 18h à 20h30, 24 juin, 8 juillet, 26 août, 23 septembre 21 octobre, 18 novembre, 2 décembre

Prix : CHF 95.- / personne

Nombre de participant.e.s : Max. 4 personnes

Festi'Jorat

Le Parc naturel du Jorat adapte sa formule de Festi'Jorat et propose une série d'événements autour de la forêt et de la production du Jorat. Sur toute la durée du festival, des paniers pique-niques du terroir pourront être commandés et retirés dans des points de collecte. Des itinéraires de balades seront proposés. Des assiettes du Jorat pourront être servies dans des restaurants de la région pendant Festi'Jorat. Une balade gourmande sera proposée le samedi 21 août sur un itinéraire établi dans la forêt du Jorat. Des ateliers de cueillettes et de cuisine seront ouverts aux enfants le mardi 17 et le jeudi 19 août dans les auberges du Chalet-des-Enfants et de l'Abbaye de Montheron. Un passeport Festi'Jorat permettra aux personnes ayant commandé au moins un panier pique-nique et deux assiettes du Jorat de participer au tirage au sort pour gagner un bon chez un partenaire du Festival.

Date : 16 août au 5 septembre

Lieu : Jorat et alentours



Le marché d'Anne-Sophie Pic

Pour sa 5ème édition, la talentueuse Anne-Sophie Pic vous invite à son 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 : 27 août

Horaires : de 11h à 14h

Lieu : jardins du Beau-Rivage Palace, Ouchy
entrée libre

a lieu par tous les temps (en cas de pluie, dans le Salon de la Rotonde)

Table avec vue

Imaginez un peu : une longue tablée, une jolie nappe qui flotte dans le vent, une vue à tomber sur le Léman, le chant des oiseaux et sur la table, des mets colorés et plein de goûts à partager

Pour ce nouvel événement, nous vous proposons une tavola au Parc de l'Elysée, avec des spécialités perses composées de produits locaux et préparés par Ardineh. Venez savourer l'été et prenez place à cette table avec vue !

Date : samedi 28 août, reporté au 11 septembre en cas de pluie

Lieu : Parc de l'Elysée

Prix : 80 CHF (boissons en sus)

Horaires : dès 19h

Places limitées, inscription obligatoire

Brunch de la Riponne

Et si nous mettions en vedette le fabuleux marché de Lausanne, le temps d'un brunch ? En plein milieu du marché, devant le magnifique Palais de Rumine, un brunch local et de saison vous sera proposé, composé des meilleurs produits du marché, sur de grandes tables conviviales. Fleurs fraîches, bottes de foin et produits artisanaux rendront ce moment champêtre et délicieux !

Un événement créé par Lausanne à Table et INOVIL SA

Date : samedi 4 septembre

Horaire : de 10h30 à 13h30

Lieu : Place de la Riponne, devant le Palais de Rumine

Prix : 30 CHF pour les adultes et 15 CHF pour les enfants (boissons comprises)



Dix raclettes, dix patates et dix verres de vin blanc

Deuxième championnat mondial lausanne de raclette : en lice, une demi-vingtaine des meilleures raclettes AOC triées sur le volet avec autant de racleurs assermentés ! Quand au verre de blanc règlementaire, il sera aussi nombreux que les religieuses : dix « fendants vaudois » pour accompagner les dix demi-meules, du Dézaley à Mont-sur-Rolle en passant (quand même) par le Valais.

Date : samedi 4 septembre (reporté au 11 septembre en cas de pluie)

Horaire : dès 18h

Lieu : Brasserie de Montbenon et Parc de Montbenon

Prix : 5.- CHF la raclette, 45.- CHF le pass raclette, vins au verre entre 5 et 10.- CHF.

Marché d'automne ProSpecieRara

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 seront proposés tout au long de la journée.

Date : dimanche 12 septembre

Horaires : de 9h à 17h

Lieu : Signal de Sauvabelin

Entrée libre

a lieu par tous les temps (couvert en cas de pluie)

La clé des champs

Et si on prenait la clé des champs, le temps d'une soirée ? S'évader avec 3 autres amies, s'attabler, profiter d'une douce soirée d'été, se faire servir dans un parc, un jardin ou un champ par un-e chef-fe lausannois ?

Suite à la première édition qui a connu un énorme succès, la Clé des champs remet le couvert cette année et vous propose une soirée unique.

Date : lundi 13 septembre

Lieux et chefs : communiqués ultérieurement

Prix : CHF 80.-pp

Chocotreck

Du 16 au 25 septembre 2021, les chocolatiers lausannois se mettent en 4 pour vous faire plaisir. Munissez-vous de votre carte de participation et laissez vous charmer par les créations des chocolatiers imaginées pour l'occasion. Lors de votre passage, vous recevrez une création emballée individuellement que vous pourrez déguster tranquillement en rentrant chez vous.



Par étape ou en un jour, seul ou en famille, le parcours du nord au sud ou inversement vous procurera, tout au long de ses 4,5 km, une expérience inoubliable.

Un tirage au sort récompensera 24 bulletins de participation complets par un lot de chocolat d'une valeur de CHF 50.00.- chacun

Avec la participation de :

Blondel, Maison Manuel, Confiserie Nessi, Noz Chocolatier, Chocolaterie Dürig, Maison Buet, Confiserie Boillat, Chocolaterie du Bugnon, L'espace Chocolat, La Chocolatière, Jacot Chocolatier, la Pâtisserie Vincent.

Date : du 16 au 25 septembre

Prix : CHF 15.- le pass, en vente auprès des chocolatiers participants, dès le 27 août

Lieux : auprès des 12 chocolatiers participants

Hummus & Wine

Hummus Records, le bien connu label romand, et la Brasserie de Montbenon, figure de la bistronomie lausannoise, joignent leurs forces pour proposer des rencontres entre le terroir vinicole vaudois et les musiques alternatives : « Hummus & Wine ».

Ces sessions de concert originales seront organisées avec des artistes suisses dans des caveaux ou des domaines vigneron de la région Lausannoise, avec pour chaque session un vigneron vaudois mis à l'honneur en amont du concert, avec une dégustation et/ou une visite du domaine.

Dates : Quelques dimanches entre septembre et novembre

Streetfood & Beers

De la bière craft locale et de la street food réunies sur la terrasse monstre cool du Meraki ? Pour cet événement, le meilleur de la streetfood: les dim sums gastronomiques de Madame Sum, les burgers au poulet frit de Crrsp et La Nébuleuse. Des accords finger food-craft beer à s'en lèche les 10 doigts de la main !

Date : samedi 18 septembre

Horaires : 11h à 19h

Lieu : Meraki



Swiss Coffee Connection

La troisième édition du festival dédié au café en Suisse romande souhaite rassembler les «coffee-lovers» et les professionnels de l'univers du café. Artisans, torréfacteurs, constructeurs-machine, baristas et tous les artistes du domaine seront présents. Venez déguster le café de spécialité, de l'artisanat à la tasse !

Dates : 25 et 26 septembre

Horaires : de 9h à 18h

Lieu : SEV52, Avenue de Sévelin 52

Prix : verre de dégustation 10 CHF (non obligatoire)
entrée libre

Atelier champignons de Spadom

Cet après-midi là, le contrôleur officiel des champignons vous attendra dans les hauts de la ville. Rendez-vous au Chalet-à-Gobet pour ratisser les sous-bois en quête de chanterelles, bolets et autres tue-mouches. A l'issue de la récolte, contrôle officiel des récoltes et rejet des espèces toxiques et non comestibles. Les champignons restants seront pour votre omelette du lendemain. A présent, place à la fondue aux bolets séchés, et pour rester local si le cœur vous en dit, un final sur une meringue double crème des Saugealles.

Dates : mardi 28 septembre et jeudi 21 octobre.

Lieu : en plein air si les conditions le permettent, ou dans la salle polyvalente du Bocal, le havre des forestiers de la Ville de Lausanne.

Horaires : de 14h à 21h

Prix : CHF 20.-

Fondue d'automne

Couleurs d'automne du flamboyant parc de Valency, vue sur le Léman, fondues moitié-moitié avec du bon Gruyère AOP, du vin blanc et des amis : telle est la recette de la désormais célèbre Fondue d'automne proposée par Lausanne à Table !
Boissons et desserts artisanaux viendront compléter ce bon moment.

Date : dimanche 3 octobre

Horaires : de midi à 16h

Lieu : Parc de Valency

Prix : 20 CHF la portion de fondue (tables de 4 requises)

Ouverture des inscriptions le 1^{er} septembre



Les livres se mettent à table

Les histoires et la gourmandise ont toujours fait bon ménage ! Lausanne à Table et la Ville de Lausanne proposent trois repas thématiques, dans trois restaurants de la ville, inspirés par trois univers littéraires. Chacun des repas est accompagné d'une présentation de l'univers de la soirée.

– À la table de Heidi !

Plongez dans l'univers de la petite suisse la plus célèbre du monde. Que mangeait Heidi chez son grand-père ou son amie Clara ? Avec Anne Martinetti et Isabelle Falconnier, qui publient "À table avec Heidi". Pour accueillir cette thématique suisse, quoi de mieux que le bien nommé Café du Grütli ?

Lieu : Café du Grütli, rue Mercerie 4

Date : mercredi 6 octobre

Horaires : dès 19h

– Polars nordiques au menu

Dégustez les spécialités de Camilla Läckberg, Jo Nesbo ou Jussi Adler-Olsen ! Le temps d'une soirée, le chef du restaurant nordique Åta à Lausanne s'installe au restaurant L'Esquisse pour un repas inspiré par les polars nordique. En compagnie d'Anne Martinetti, auteure de Crimes glacés : 50 recettes inspirées des polars scandinaves.

Lieu : Café l'Esquisse, avec le restaurant Åta, route du Signal 2

Date : mercredi 13 octobre

Horaires : dès 19h

– La BD dans l'assiette

Popey et ses épinards, Obélix et ses sangliers, Gaston Lagaffe et sa morue à la fraise, Petzi et ses crêpes... Le chef Guillaume Raineix du Café Saint Pierre s'inspire de l'univers de la bande dessinée pour créer un menu ludique et gourmand!

Lieu : Café St-Pierre, place Benjamin-Constant 1

Date : mercredi 20 octobre

Horaires : dès 19h



Championnat du monde de Malakoffs

Lausanne à Table organise le premier championnat du monde de Malakoffs ! Afin de rendre hommage à ce plat typiquement vaudois, un jury composé de professionnels élira le meilleur malakoff parmi 13 restauratrices et restaurateurs. Alors, qui deviendra le champion du monde de Malakoffs?

Le public sera présent pour déguster des malakoffs !
Ouverture des inscriptions le 1er septembre.

Date : jeudi 4 novembre

Horaires : conférence de presse à 17h, Apéro malakoff de 18h à 20h

Lieu : Laboratoire Hyperactive, Renens

Marché du film

Dans le cadre de la 24ème édition de Ciné-Festival, le Café Corto vous propose une projection du film « The Truffle Hunters », de Michael Dweck et Gregory Kershaw, en version originale italienne sous-titrée.

« En plein coeur de forêts piémontaises, au nord-ouest de l'Italie, prospère la truffe blanche d'Alba. Comptant parmi les aliments les plus chers au monde, elle reste pourtant un mystère ». Avant et après la projection, vous pourrez profiter du marché du film, animé par des producteurs locaux (boulangerie, charcuterie, fromagerie, maraîcher) et déguster les vins d'Henri et Vincent Chollet (Domaine Mermetus).

Les produits du marché sont à consommer sur place ou à l'emporter !

Date : 7 novembre

Horaires : de 9h à 13h

Horaires du marché de 9h à 13h30

Projection à 10h30

Lieu : Café Corto, Centre Malley-Lumières Prilly

Pintes Ouvertes

Célébrons les pintes et la fondue à prix tout doux ! Du saucisson sec IGE, des cornichons, une fondue 100% gruyère AOP et son pain quadrillé, ainsi qu'un verre de chasselas pour 20 CHF tout rond. GastroVaud vous propose de découvrir 5 produits 100% vaudois.

Dates : 2,3,4 décembre

Prix : 20 CHF le menu

Horaires : midi et/ou soir

Inscription : réservations auprès des restaurateurs participants

Liste complète des restaurants dès la mi-novembre sur pintesouvertes.ch



219^e mise aux enchères des Vins de Lausanne

Rituellement, depuis 1803, la Ville de Lausanne vend une partie de ses vins lors d'une mise aux enchères organisée le deuxième samedi de décembre. Une occasion unique d'acquérir des lots de la gamme historique des Domaines de la Ville de Lausanne et de partager une tradition vivante inscrite au Patrimoine culturel immatériel vaudois depuis 2014.

Pour les absent(e)s, possibilité de participer à la mise virtuelle sur www.lausanne.ch/vins

Date : 11 décembre

Lieu : Hôtel de Ville, Place de la Palud

En raison de la situation sanitaire actuelle, ce programme est susceptible d'être modifié en tout temps, en fonction des recommandations émises par les autorités.