

# Lausanne à Table



MAI-  
DÉCEMBRE  
2022

Y en a pour tous les goûts !

PROGRAMME

PROGRAMME 2022

PROGRAMME

PROGRAM

PROGRAMME

Depuis sa création en 2014, l'association **Lausanne à Table** aiguise l'appétit des lausannoises et lausannois!

Les événements, organisés par Lausanne à Table ou par quelques-uns de ses 200 membres, se veulent **festifs et décalés, riches en goûts et en découvertes**.

Ils ont pour objectif de **(re)connecter artisans et consommateurs**, ville et nature, terroir et originalité.

De **mai à décembre**, ce sont près de **40 événements et 150 dates** qui animeront Lausanne, au travers d'une vision créative et responsable de la cuisine.

Notre crédo?

« **Y'en a pour tous les goûts** ».

Des **prix accessibles**, des événements pour les **familles**, des **découvertes** de notre riche **patrimoine culinaire** pour vous mettre en **appétit**.

# Lausanne à Table



- 4 — Happy wine Flon
- 4 — Move and Brunch
- 5 — Miam Festival
- 5 — Lausanne Beer Celebration
- 6 — Pizz'Cyclables
- 6 — La Fête des Vignerones
- 7 — Savages en famille
- 7 — Tables conviviales chez les Chefs
- 8 — Hummus & Wine
- 8 — Balade gourmande du Jorat
- 9 — LEGRAM et ses artisans
- 10 — Food Tour by la Nébuleuse
- 10 — La Baronnie du Dezaley, du pain et du fromage!
- 11 — Le Parcours des Glaciers
- 11 — La Garden Party
- 12 — Le Goûter des aventuriers de la Rasude
- 12 — Camps culinaires d'été
- 13 — Table d'hôtes au Jardin
- 14 — Mets en scène
- 15 — Le Déjeuner sur l'herbe
- 15 — Brunch Ouchy Fête son Lac
- 16 — Brunch de la Riponne
- 16 — La Fête des cafés historiques
- 17 — Marché d'automne ProSpecieRara
- 17 — Chocotreck
- 18 — Un aliment, une histoire
- 18 — Swiss Coffee Connection
- 19 — Festi'Jorat
- 19 — Brunch végétarien à la Ferme
- 20 — La Nuit des musées passe à Table
- 20 — Atelier champignons
- 21 — Fondue d'automne
- 21 — Dîner à la bougie dans l'église St-François
- 22 — Marché du film
- 22 — Championnat du monde de Malakoffs
- 23 — Pintes Ouvertes
- 23 — 220° mise aux enchères des Vins de Lausanne
- 24 — Dans la peau d'un artisan du goût

Catégories:



Bon appétit



En vadrouille



À votre santé!



Les p'tits gourmands



Du producteur



Festival



Brunch



Bec à sucre

# programme 2022

 Ce programme est susceptible d'être modifié en tout temps, veuillez vous référer à notre site internet pour avoir des informations actualisées

# Happy wine Flon



Durant 2 jours, les vigneron·nes de la région poseront leurs valises et leurs meilleures bouteilles au cœur de la capitale vaudoise.

L'événement vise à animer le quartier du Flon en rassemblant visiteurs, commerçants locaux et vigneron·nes autour de la thématique du vin.

Au programme ? Parcours œnologique, dégustations jalonnant le parcours, concerts, et vente directe des vins proposés.

## Dates et horaires:

- vendredi 20 mai, de 14h à 19h
- samedi 21 mai, de 10h à 18h

## Prix:

CHF 15.- le verre de dégustation

Entrée libre

# Move & Brunch



Allier le sport, la gourmandise et la culture en un seul événement ? C'est le défi de Move & Brunch !

C'est dans le magnifique parc de l'Hermitage aux arbres centenaires, offrant une vue unique sur les Alpes, le lac Léman et la cathédrale de Lausanne, que se déroulera un Hiit Yoga et un PilaBarre, suivi d'un brunch fait maison.

Au programme ? Un brunch sous forme de buffet à volonté, sain et de saison, concocté par les chefs de L'esquisse et de Åta, étoffé par des produits d'autres artisans.

Profitez également de cette occasion pour visiter les expositions temporaires emblématiques de la Fondation de l'Hermitage: Trésors de la Fondation des Treilles (dimanche 22 mai) et Achille Laugé (dimanche 10 juillet).

## Dates:

- dimanche 22 mai: HIIT yoga avec Forrest. Option: exposition Trésors de la Fondation des Treilles
- dimanche 12 juin: PilaBarre avec Maude
- dimanche 19 juin: HIIT yoga avec Forrest
- dimanche 10 juillet: PilaBarre avec Maude. Option: exposition Achille Laugé (1861-1944). Le néo-impressionnisme dans la lumière du Sud

## Horaires:

de 9h30 à 13h  
(Merci d'arriver 10-15 minutes en avance)

Fondation de l'Hermitage:  
musée ouvert de 10h à 18h,  
les dimanches 22 mai et 10 juillet

## Lieu:

Parc de l'Hermitage ou Auditorium  
Michel Bugnion (ferme de l'Hermitage)  
en cas de mauvais temps

## Prix:

Move & Brunch: CHF 68.50 comprenant l'entraînement, le brunch à volonté et les boissons

Fondation de l'Hermitage: rabais de 50% sur le billet d'entrée à l'exposition (CHF 11.- au lieu de CHF 22.-) les dimanches 22 mai et 10 juillet

## Inscription:

lausanneatable.ch

## Matériel à apporter:

tapis de yoga et de l'eau

# Miam Festival



50 stands et foodtrucks se réunissent sur la Place de la Riponne durant le week-end de Pentecôte pour vous faire déguster leurs spécialités.

Cet événement culinaire emblématique réunit la crème de la crème des stands de nourriture pour son grand retour dans une ambiance conviviale et festive!

Retrouvez la liste des stands et le programme complet des animations sur [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

## Dates et horaires:

durant le week-end de Pentecôte

- samedi 4 juin, de 18h à minuit
- dimanche 5 juin, de 11h à minuit
- lundi 6 juin, de 11h à 22h

dernier service: 1h avant la fermeture

## Lieu:

Place de la Riponne

Entrée libre

A lieu par tous les temps

# Lausanne Beer Celebration



Vous aimez la bière? Ne manquez pas le Lausanne Beer Celebration! De retour dans le programme de Lausanne à Table, ce festival dédié aux brasseries suisses et internationales invitera 25 brasseries d'ici et d'ailleurs pour vous faire découvrir le meilleur du Craft Beer.

## Dates:

vendredi 10 et samedi 11 juin

## Horaires:

de midi à minuit

## Lieu:

Cantine de Sauvabelin

Entrée libre

## Pizz'Cyclables



Vous aimez le vélo et les pizzas? On a l'événement qu'il vous faut! Pizz'Cyclables associe balade à vélo, pizzeria mobile et apéro. Ouvert à toutes et tous, l'événement invite les cyclistes de tous niveaux à parcourir quelques kilomètres en ville de Lausanne et environs et à ponctuer la balade avec une délicieuse pizza confectionnée par un pizzaiolo, cuite sur place!

### Dates et parcours:

- dimanche 29 mai, départ Stade Olympique de la Pontaise - entrée principale et arrivée Parc du Bourget
- dimanche 28 août, départ Esplanade de Montbenon et arrivée Pyramides de Vidy
- dimanche 18 septembre, départ Place de la Riponne et arrivée Parc Denantou

### Horaires:

de 11h à 15h  
(rdv 10h30 pour le départ)

### Prix:

CHF 30.-/adulte, CHF 20.-/AVS/étudiants, CHF 10.-/enfants (pizza incluse)

### Inscription:

[lausannatable.ch](http://lausannatable.ch)

Nombre de concurrents limité à 50 personnes - enfants bienvenus

Itinéraire à vélo de 4 à 8 km  
(déplacement en peloton, env. 30-45')

Boissons non comprises (à prendre avec vous)

Annulé en cas de pluie (avertissement 24 heures à l'avance au plus tard)

Les participant-e-s viennent à l'événement avec leur propre vélo et sous leur propre responsabilité.

## La Fête des Vignerones



10 vigneronnes se déplacent à Grancy pour faire déguster leurs vins.

Ce n'est qu'en 2008 que les vigneronnes ont enfin pu rejoindre la Confrérie des Vignerons!

Et bien en dix ans, elles ont rattrapé pas moins de 2 millénaires de retard; désormais nombreuses sont les vigneronnes qui excellent dans la vinification et qui produisent des crus dignes des plus grands.

Le Café de Grancy vous invite à rencontrer un panel des meilleures vigneronnes de Romandie - et leurs merveilleux produits - sur la Place Alfred-Stucky. Fanny, la cheffe du Café de Grancy, proposera aussi des petits plats pour vous régaler!

### Avec la participation de:

Caroline Jouniaux, Catherine Cruchon, Noémie Graff, Laura Paccot, Mathilde Roux, Anne-Catherine Ruchonnet, Marie-Thérèse Chappaz, Christelle Conne, Emilienne Huttins et Céline Austing-Decollogny

### Date:

vendredi 10 juin

### Horaires:

de 17h à 21h

### Lieu:

Place Alfred-Stucky, à côté du Café de Grancy

### Prix:

prix au verre ou à la bouteille, carte des mets

Entrée libre

Annulé en cas de pluie

## Tables conviviales chez les Chefs



Pour cette action ponctuelle et unique, des Chefs habitant Lausanne ou les environs organisent un repas chez eux, à leur domicile!

Ce concept s'inspire des Tables conviviales de Pro Senectute Vaud. La moitié des places est réservée aux personnes seniors, tandis que l'autre moitié est ouverte au grand public.

Pour les participants, c'est une occasion de rencontrer un Chef et de vivre un moment convivial et intergénérationnel dans une ambiance chaleureuse et intimiste.

### Avec la participation des chef-fes:

- Nicolas Abegg (ParisZurich Traiteur, 19 juin)
- Georges Croset (La Pomme de Pin Café restaurant, 19 juin)
- Fatima Ribeiro (Le Fraisier Restaurant, 19 juin)
- Gabriel Serero (Emotion Food Company, 19 juin)
- François Grognoz (Brasserie de Montbenon, 20 juin)

### Dates:

samedi et dimanche 19 et 20 juin

### Horaires:

pour le repas de midi

### Prix:

CHF 25.-/personnes (à régler sur place en liquide), vins offerts par la Ville de Lausanne

### Inscription:

ouverte jusqu'au vendredi 3 juin sur [lausannatable.ch](http://lausannatable.ch)

## Sauvages en famille



Une balade urbaine qui emmène les familles dans une chasse au trésor un peu particulière!

Au programme: chercher, trouver, dessiner et surtout goûter des plantes sauvages qui fleurissent autour de nous!

Une balade qui se termine par une dégustation de snacks sauvages pour faire découvrir de nouvelles saveurs aux papilles les plus curieuses.

Vous repartirez avec un cahier de notes artisanal et des idées de recettes pour apprêter les plantes sauvages que vous aurez rencontrées.

### Date:

lundi 11 juillet  
(reporté au lundi 18 juillet en cas de pluie)

### Horaires:

de 17h à 18h30

### Prix famille:

- CHF 55.- pour un adulte accompagné de max 2 enfants,
- CHF 38.-/adulte supplémentaire

### Inscription:

[lausannatable.ch](http://lausannatable.ch)

# Hummus & Wine



Les sessions «Hummus & Wine», c'est la rencontre du terroir viticole et du terreau musical dans les lieux - parfois improbables - du patrimoine vaudois.

Lancé par la Brasserie de Montbenon, haut lieu du nombrilisme viticole vaudois, et le label Hummus Records, défenseur de la scène musicale suisse, ce festival itinérant visite des domaines viticoles, des musées, des églises et même des châteaux, avec à chaque fois un (ou plusieurs) artistes en live, ainsi que des vigneronnes et vignerons.

## Au programme:

- dimanche 29 mai: Olympic Antigua & Patrick Fonjallaz (Clos de la République, Epesses)
- dimanche 19 juin: Etienne Machine & Jean Duboux (Caveau des Langins, Rieux)
- dimanche 26 juin: Fomies & Catherine Cruchon (Parc de l'Hermitage, Lausanne)
- dimanche 21 août: Moonlight Gang & Titouan Chaudet (Domaine Chaudet, Rivaz)
- dimanche 4 septembre: Honey For Petzi & Caroline Jouniaux (Château de la Sarraz)
- samedi 10 septembre: Post-Punk & Wine (Domaine Les Moines et Cave des Rois, Château de Chillon)
- dimanche 2 octobre: Anna Aaron + Your Fault + Lord Kesseli & Vincent Chollet (Église de Montheron)
- dimanche 9 octobre: Delia Meshlir & Luc Massy (Musée d'Art de Pully)

## Prix:

de CHF 25.- à 35.-

## Programme complet et billetterie:

hummusandwine.ch

A lieu par tous les temps

# Balade Gourmande du Jorat



Fort du succès rencontré l'année dernière, le Parc du Jorat remet le couvert pour la deuxième édition de sa Balade Gourmande, qui vous propose de découvrir les artisans locaux à travers une balade dans les bois du Jorat.

Au programme? Une dégustation des produits de la région tout le long d'un parcours signalé d'environ 4 km.

Retrouvez toutes les informations et la liste des produits que vous allez déguster sur [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

## Date:

samedi 11 juin

## Horaires:

de 10h30 à 17h30

## Lieu:

Mauvernay (Chalet-à-Gobet)

## Prix:

CHF 65.-/adulte et CHF 30.-/enfant jusqu'à 16 ans / 50% pour l'inscription dès le 2<sup>e</sup> enfant

## Inscription:

[lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

En cas de mauvais temps: l'événement est maintenu sous forme de festival gourmand au Chalet-à-Gobet

# LEGRAM et ses artisans



Durant 2 soirées, LEGRAM invite ses amis artisans pour des soirées de découvertes et de dégustations!

## LEGRAM, SlowFood et SlowWine

Dans une ambiance urbaine et résolument décontractée, l'équipe du restaurant LEGRAM, Paul Marsden et Alba Farnos Viñals, travaillent selon le principe «de la ferme à l'assiette».

Ils s'approvisionnent directement auprès des producteurs et des artisans de la région, tout en privilégiant autant que possible le zéro déchet.

C'est donc tout logiquement que LEGRAM a rejoint le réseau SlowFood avec l'Alliance des Chefs.

Afin de célébrer ce réseau, LEGRAM propose un menu du soir de 5 plats avec des produits provenant à la fois des artisans de prestige de SlowFood et de ses producteurs locaux durables.

Ce menu est associé à 5 vins suisses de différents producteurs de SlowWine pour compléter l'expérience culinaire.

## Date:

mardi 16 août

## Horaires:

dès 18h30

## Lieu:

LEGRAM, rue de la Savonnerie 4, Renens

## Prix:

CHF 120.-/adulte, comprenant menu 5 plats et accord mets et vins

## Inscription:

[lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

## Mosto et LEGRAM

Une soirée dédiée aux vins naturels... mais pas que !

Conçu comme un atelier / apéro, 10 vins naturels seront accompagnés de délicieuses bouchées, conçu comme un atelier/apéro.

Cet événement se veut convivial, chaleureux et dynamique!

## Date:

26 septembre

## Horaires:

dès 18h

## Lieu:

LEGRAM, rue de la Savonnerie 4, Renens

## Prix:

CHF 130.-/adulte, comprenant 12 accords mets et vins style bouchée

## Inscription:

[lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

## Food Tour by la Nébuleuse



Les amis de la Nébuleuse organisent leur «Food Tour» et le Zeppelin s'arrête à la Brasserie de Paudex.

Son Chef Jean-Baptiste Munduteguy - médaillé de bronze au Championnat du Monde de Malakoff - propose une cuisine authentique à travers des mets élégants, très gourmands et 100% faits maison.

Pour cette soirée, un menu 3 plats d'accords mets-bières vous sera proposé.

**Date:**  
mardi 14 juin

**Horaires:**  
dès 18h30

**Lieu:**  
Brasserie de Paudex,  
route du Simplon 7, 1094 Paudex

**Prix:**  
CHF 59.- /adulte (mets et bières compris)

**Inscription:**  
lausannatable.ch

## La Baronnie du Dezaley, du pain et du fromage!



À défaut d'un Roi de Suisse, nous avons les Barons vaudois, qui défendent au péril de leur vie la prestigieuse appellation Dezaley contre les mécréants.

Le parc sera pavoisé de leurs couleurs, avec de nobles artisans boulangers et fromagers pour la sustentation.

Célébration des vins du Dezaley (en présence des 11 Barons et Baronnes), de la boulangerie et de la fromagerie artisanale dans le joli Parc de Montbenon.

**Date:**  
samedi 25 juin

**Horaires:**  
de 16h à 23h

**Lieu:**  
Parc de Montbenon

**Prix:**  
vins à la carte

Annulé en cas de pluie

## Le Parcours des Glaciers



En sorbet, en bâtons ou dans sa version crémeuse, la glace est l'incontournable de l'été!

Ça tombe bien: Lausanne regorge d'excellents glaciers.

Partez à la découverte des meilleurs artisans glaciers lausannois et éliez, parmi 10 adresses, votre glace préférée!

**Avec la participation de:**  
Bongusto Italiano, GeA Gelateria Artigianale, Intrigo, Kalan Paletas, l'Artisan glacier, La Brebisane, LABO gelateria, Loom gelateria 1900, Manu Gelato, Paleta Loca

**Dates:**  
durant l'été, du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août

**Lieux:**  
auprès des 10 artisans glaciers  
(liste des points de vente précisée sur lausanneatable.ch)

**Prix:**  
CHF 35.- /adulte

**Inscription:**  
lausanneatable.ch

## La Garden Party



Au cœur du parc de l'Hermitage, face au lac et aux montagnes, des lampions, bottes de foin et tables blanches serviront de décor pour une Garden Party.

Au programme? Des stands soigneusement sélectionnés, avec les meilleurs artisans de la région, pour que vous puissiez vous régaler et découvrir de délicieux produits artisanaux.

**Date:**  
samedi 2 juillet  
(reporté au samedi suivant en cas de pluie)

**Horaires:**  
de 11h à 22h

**Lieu:**  
Parc de l'Hermitage

Entrée libre, sans inscription

La liste des stands est communiquée sur lausanneatable.ch

# Le Goûter des aventuriers de la Rasude



Tu as entre 6 et 10 ans et tu as l'âme aventurière? Pars à l'aventure avec ta famille dans des lieux étonnants cachés sous d'immenses bâtiments, secrets et ouverts exceptionnellement pour toi.

Cette promenade proposée par «J'explore ma ville!» t'emmène à la découverte d'un monde fascinant et souterrain qui va être transformé dans quelques années en un quartier de rêve avec des parcs, des places de jeux et des jardins.

Des histoires captivantes, un jeu interactif, des dessins à la craie et une course aux images pimenteront cette promenade exceptionnelle qui se terminera par la dégustation d'une tartine géante, offerte par la chocolaterie Noz, à déguster en altitude... Bienvenue au Goûter des aventuriers de la Rasude!

**Dates:**  
dimanches 3 juillet et 14 août

**Horaires:**  
de 14h à 16h30

**Départ:**  
Place Alfred Stucky (station m2 Grancy)

**Arrivée:**  
parking bâtiment «Horizon 4-6»

**Équipement:**  
lampe de poche

Entrée libre, sans inscription

A lieu par tous les temps

# Camps culinaires d'été



Des activités culinaires, des sorties et loisirs adaptés aux envies des jeunes de 7 à 14 ans, pour apprendre les rudiments de la cuisine et se préparer (tout seul) un repas équilibré et de saison! Sans oublier les activités pour décompresser et apprécier pleinement la pause estivale!

- **LUNDI** - Cuisine helvète. Matin et midi: découverte et apprentissage des techniques de cuisine occidentale, préparation d'un repas 100% suisse. Après-midi: élaboration d'un sirop artisanal. Sortie entre lac et forêt et goûter suisse.
- **MARDI** - Immersion asiatique. Matin et midi: découverte et apprentissage des techniques de cuisine asiatique, préparation d'un repas asiatique. Après-midi: Création de Bubble Tea maison. Goûter chez un traiteur japonais.
- **MERCREDI** - Voyage oriental. Matin et midi: cuisiner oriental en équilibrant les plats pour faire voyager ses sens à travers la découverte des épices. Préparation d'un repas oriental. Après-midi: sortie escalade (niveau adapté à l'âge et l'envie de chaque jeune). Goûter sur place.
- **JEUDI** - «So British... and American!». Matin et midi: Réalisation d'un brunch anglo-saxon complet. Après-midi: sortie surprise et goûter américain.
- **VENDREDI** - Cuisine française. Matin et midi: découverte des Arts de la table, préparation d'un repas à la française. Après-midi: sortie culturelle et goûter dans un bistrot lausannois.

**Dates et horaires:**  
du lundi au vendredi, du 4 au 22 juillet, de 8h45 à 17h

**Lieu:**  
prise en charge des enfants:  
Ateliers 47 - La Suisse, rue du Simplon 47

**Prix:**  
CHF 50.-/enfant par matinée (de 8h45 à 13h30),  
CHF 45.- / enfant par après-midi (de 14h à 17h),  
CHF 90.- la journée complète (inclus, animations, repas, transport)

**Inscription:**  
lausanneatable.ch

# Table d'hôtes au Jardin



Venez découvrir Les Jardins de Chivrageon, une micro-ferme maraîchère à Aubonne où s'épanouissent plus de 250 variétés de légumes et fruits, cultivées en biodynamie avec vue sur le lac.

Créé par Raphaël, maraîcher-cuisinier, en 2017, c'est aujourd'hui un lieu où l'on célèbre la vie.

Après une visite interactive, vous serez installé au cœur des Jardins afin de partager un moment convivial et gourmand en 5 actes autour de légumes de saison fraîchement récoltés pour le repas.

C'est la nature qui choisira le menu et Raphaël qui l'accompagnera avec amour jusqu'à vous, avec des boissons locales pour vous rafraîchir.

De la graine à l'assiette, partez à la découverte de produits frais, vivants et d'une cuisine moderne et savoureuse.

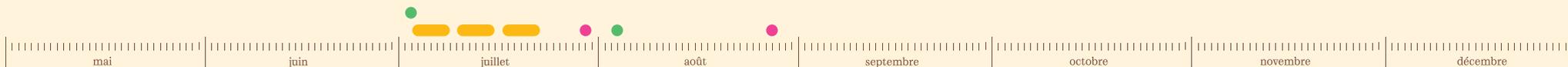
**Dates:**  
samedis 30 juillet et 28 août

**Horaires:**  
de 18h à 21h30

**Prix:**  
CHF 80.-/adulte, comprenant la visite, le repas et le verre de bienvenue. Boissons en sus.

**Inscription:**  
lausanneatable.ch

En cas de pluie, le repas se prendra dans la cuisine abritée



## Mets en scène



Fatima Ribeiro, cheffe culinaire au Fraisier et Sylvie Godel, porcelainière, 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.

Elles proposent 2 expériences inédites:

### Un repas en chuchotant

À leur arrivée dans l'église, les convives sont installés dans le chœur, face à l'autel et sur un côté des tables.

Ils sont invités à chuchoter pendant toute la durée du repas dans l'idée de porter leur attention sur le moment présent, la nourriture et la singularité du lieu sacré.

Les plats, assiettes et carafes en grès ou en bois et les végétaux participent à l'expérience de l'essentiel qu'est le fait de s'alimenter.

### Beauté, poésie et fragilité: Ode au végétal

Tableaux végétaux sur un chemin en terre mère et assiettes en or blanc.

Découvrir, observer, sentir, déguster.

Être dans l'instant, s'émerveiller du plaisir de manger et de partager un repas, retrouver l'imaginaire de l'enfance.

### Dates:

- Ode au végétal: lundi 1<sup>er</sup> août
- Un repas en chuchotant: dimanche 4 septembre

### Horaires:

midi

### Lieu:

église Saint-François de Lausanne

### Prix:

CHF 80.-/adulte, CHF 35.-/ enfant (comprenant un apéritif, bouchées, 4 plats, boissons en sus)

### Inscription:

lausanneatable.ch

## Brunch Ouchy Fête son Lac



Les restaurateurs d'Ouchy s'allient pour proposer à la population un brunch festif et gourmand à l'Avenue de Rhodanie.

A cette occasion, elle sera fermée à la circulation pour accueillir des tables et des dizaines de stands proposant des plats de saison et des boissons locales.

Ce week-end accueille également différentes animations, dont le 3X3 World Tour Masters de basketball ou une piscine géante pour les enfants.

### Date:

dimanche 21 août

### Horaires:

de 10h30 à 16h

### Lieu:

Avenue de Rhodanie, le long de la Place de la Navigation, à Ouchy

Entrée libre

Annulé en cas de pluie

## Le Déjeuner sur l'herbe



Pour se changer les idées et se remettre de la rentrée des classes, venez prolonger l'été, le temps d'un Déjeuner sur l'herbe.

C'est dans le magnifique parc de Montbenon que se tiendra un marché artisanal, composé des meilleurs produits des membres de Lausanne à Table.

Un bar pour vous désaltérer, des transats et parasols pour vous relaxer, et un pique-nique pour vous régaler dans un cadre bucolique!

Retrouvez la liste des artisans sur [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

### Date:

samedi 27 août

### Horaires:

de 11h à 18h

### Lieu:

Esplanade de Montbenon

Entrée libre

Annulé en cas de pluie

## 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, 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!

Cet événement est organisé avec le soutien d'Inovil SA.

**Date:**  
samedi 3 septembre

**Horaires:**  
de 10h30 à 13h

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

**Prix:**  
CHF 40.- /adulte, CHF 15.- /enfant

**Inscription:**  
lausannatable.ch

## La Fête des cafés historiques



Saviez-vous que la Ville de Lausanne a identifié 44 cafés historiques sur son territoire? Pour fêter ce nouveau label et valoriser ces cafés historiques allant de la pinte traditionnelle à la brasserie, Lausanne à Table organise la première Fête des cafés historiques! Partez à la découverte de près de 30 de ces établissements, dégustez leurs spécialités en format entrées, et apprenez-en plus sur leur histoire à l'occasion de visites guidées.

La liste des restaurants participant à cet événement sera communiquée mardi 5 juillet sur notre site.

Cet événement est organisé avec le soutien de GastroVaud, GastroLausanne et les Journées européennes du Patrimoine.

**Date:**  
samedi 10 septembre, dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine

**Horaires:**  
de 12h à 22h

**Lieux:**  
auprès des 29 établissements  
(liste détaillée sur lausanneatable.ch)

**Prix:**  
2 forfaits à choix:  
• Forfait 1: Pass pour 1 dégustation dans 3 cafés historiques de votre choix:  
CHF 30.-/adulte  
• Forfait 2: Visite des cafés historiques + 1 dégustation dans 3 cafés historiques de votre choix + livre des Cafés historiques:  
CHF 50.-/adulte

**Inscription:**  
Inscriptions dès le 5 juillet  
sur lausanneatable.ch

## 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 autour de la thématique «de la terre à la table».

**Date:**  
dimanche 11 septembre

**Horaires:**  
de 9h à 17h

**Lieu:**  
Signal de Sauvabelin

Entrée libre

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

## Chocotreck



Du 15 au 25 septembre, les chocolatiers lausannois vont vous faire craquer cette année!

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 accompagné, le parcours du nord au sud ou inversement vous procurera, tout au long de ses 4,5 km, une expérience inoubliable.

**Avec la participation de:**  
Blondel, Maison Manuel, Confiserie Nessi, Noz Chocolatier, Durig Chocolatier, Maison Buet, Confiserie Boillat, Chocolaterie du Bugnon, L'espace Chocolat, La Chocolatière, Jacot Chocolatier

**Dates:**  
du 15 au 25 septembre

**Lieux:**  
auprès des 11 chocolatiers participants

**Prix:**  
CHF 15.-/ pass, en vente auprès des chocolatiers participants, dès le 20 août

## Un aliment, une histoire



Les aliments ont tous une histoire à nous raconter.

De leur patrie d'origine, ils ont voyagé, se sont transformés et ont essaimé leurs saveurs dans d'autres contrées, à travers d'autres spécialités culinaires.

Durant cinq jours, le Bureau lausannois pour les immigrés (BLI) et Lausanne à Table investissent le quartier du Tunnel, qui sera au carrefour de ces rencontres gustatives.

Cet événement vous invite à transcender les frontières au travers d'ateliers de cuisine, de repas et de conférences.

**Programme complet:**  
sur [lausannatable.ch](http://lausannatable.ch), dès le 15 juin

**Dates:**  
du 21 au 25 septembre

**Lieu:**  
Place du Tunnel

## Swiss Coffee Connection



Le Swiss Coffee Connection vous invite au festival dédié au café en Suisse romande.

Ouvert à toutes et 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.

Venez découvrir les savoir-faire artisanaux des indépendants locaux, qui vous feront apprécier ce breuvage dans toute sa diversité, ses arômes, ses modes de production et ses diverses méthodes d'extraction.

Au programme? Des stands, workshops, dégustations, des coffee-mobile et de nombreuses démonstrations.

**Dates:**  
samedi et dimanche 24 et 25 septembre

**Horaires:**  
de 9h à 18h

**Lieu:**  
SEV52, Avenue de Sévelin 52

Entrée libre

A lieu par tous les temps

## Festi'Jorat



Le Parc naturel du Jorat vous invite à venir découvrir la forêt à travers le temps.

Avec votre carnet en main, partez en balade dans la forêt, laissez-vous transporter par des contes forestiers et participez aux ateliers et aux animations pour petits et grands afin d'en apprendre plus sur la forêt.

Quelles relations au fil du temps entretenons-nous avec elle? A quoi ressemblerait-elle de mémoire d'Homme? Quelles différences avec aujourd'hui? Et dans 50 ans? A quoi ressemblera la réserve du Parc naturel du Jorat?

Venez partager votre forêt idéale avec nos partenaires et déguster les produits locaux et sauvages issus des terres joratoises.

Programme complet dévoilé le 29 juin

**Date:**  
samedi 24 septembre

**Horaires:**  
de 10h à 17h

**Lieu:**  
Chalet des enfants

Entrée libre, consommations payantes

A lieu par tous les temps

## Brunch végétarien à la Ferme



Venez réveiller vos sens en douceur dans la campagne lausannoise!

La ferme de Rovéréaz vous convie à un brunch végétarien, festif et coloré, composé de délicieux produits bio et locaux récoltés sur place!

Le brunch se déroule dans le cadre pittoresque et bucolique de Rovéréaz, un site qui soutient la biodiversité. Il sera composé de légumes, fruits, œufs, pain, salades mixtes, muesli maison, boissons kéfir, tisane du champ ou café de spécialité.

**Date:**  
samedi 24 septembre

**Horaires:**  
à partir de 11h

**Lieu:**  
Ferme Rovéréaz

**Prix:**  
CHF 35.-/adulte,  
CHF 30.- /AVS-étudiant,  
CHF 18.- /enfant,  
gratuit pour les enfants  
de moins de 5 ans

**Inscription:**  
[lausannatable.ch](http://lausannatable.ch)

## La Nuit des musées passe à Table



La Nuit des musées vous propose un parcours 100% gustatif, qui vous emmène d'un musée à l'autre pour découvrir des saveurs surprenantes.

Terminez en beauté au village de la Nuit des Musées, où les foodtrucks sauront régaler vos papilles!

Cette 21<sup>ème</sup> édition de la Nuit des Musées ne saurait se faire sans mettre à l'honneur, une fois de plus, la connexion entre culture et gastronomie.

Recettes romaines, biscuits aux fougères, œuvres d'art comestibles: la nuit, tout est permis. Les musées rivalisent de créativité pour proposer des expériences culinaires uniques aux visiteurs.

Gourmandes et gourmands pourront compter sur Lausanne à Table pour ne pas rater une miette de ce programme.

**Date:**  
samedi 24 septembre

**Horaires:**  
de 14h à 2h du matin

**Prix:**  
adultes, AVS, étudiants, chômeurs:  
CHF 10.- / enfants  
- 16 ans: gratuit

Le parcours sera dévoilé fin juin sur [lanuitdesmusees.ch](http://lanuitdesmusees.ch)

A lieu par tous les temps

## Atelier champignons



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, ce sera l'heure du contrôle officiel des récoltes et rejet des espèces toxiques et non comestibles. Les champignons restants seront parfaits 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:**  
mercredis 28 septembre et 26 octobre

**Horaires:**  
de 14h à 22h

**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

**Prix:**  
CHF 20.-/adulte, CHF 10.-/enfant

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

## Fondue d'automne



Couleurs d'automne du flamboyant parc de Valency, vue sur le Léman, fondues moitié-moitié avec du bon Gruyère AOP, préparées avec amour par André Macheret, 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.

Cet événement est organisé avec le soutien de Gruyère AOP.

**Date:**  
dimanche 2 octobre  
(reporté au dimanche 9 octobre en cas de pluie)

**Horaires:**  
de midi à 16h

**Lieu:**  
Paro de Valency

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

Fondues servies dans la limite du stock disponible

## Dîner à la bougie dans l'église St-François



Participez à un souper à la bougie dans un lieu exceptionnel pour célébrer les 750 ans de l'église St-François!

Plongez, le temps d'une soirée, dans l'univers moyenâgeux teinté de bougies qui vous feront vivre un moment inoubliable.

L'église St-François va se muer en un lieu mystique et poétique, où les convives pourront déguster un repas fait sur mesure.

Une occasion rêvée de découvrir un monument historique d'importance, dans une mise en scène resplendissante.

**Date:**  
samedi 8 octobre

**Horaires:**  
de 19h à 22h

**Lieu:**  
dans la nef de l'église St-François

**Prix:**  
CHF 80.-/adulte, boissons non comprises

**Inscription:**  
dès le 28 mai sur [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

## Marché du film



Dans le cadre de la 25<sup>ème</sup> édition de Ciné-Festival, le Café Corto vous propose une projection du film « The Chef », réalisé par Philip Barantini, suivi d'une discussion autour du film en présence d'un chef de la région lausannoise et d'un marché du film animé par des producteurs locaux.

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

**Date:**  
dimanche 6 novembre

**Horaires:**  
de 9h à 13h  
projection à 10h30

**Lieu:**  
Café Corto, Centre Malley-Lumières Prilly

**Prix:**  
CHF 13.- la projection

## Championnat du monde de Malakoffs



Lausanne à Table organise le deuxième championnat du monde de Malakoffs!

Afin de rendre hommage à ce plat typiquement vaudois, venez déguster et élire les meilleurs malakoffs au monde (rien que ça!).

À l'occasion du lancement de Bô Noël, public et professionnels se réuniront dans l'Igloo du terroir pour un moment convivial et chaleureux.

Vous êtes un-e chef-fe et vous souhaitez participer au championnat? Ecrivez-nous à [info@lausanneatable.ch](mailto:info@lausanneatable.ch)

Cet événement est organisé avec le soutien de Valentine Fabrique SA

**Date:**  
jeudi 17 novembre

**Horaires:**  
de 18h à 21h

**Lieu:**  
igloo du terroir vaudois de Bô Noël

**Prix:**  
CHF 30.- / adulte, boissons non comprises

**Inscription:**  
dès le 1<sup>er</sup> septembre  
sur [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

## Pintes Ouvertes



Célébrons les pintes et la fondue à prix tout doux!

Du saucisson sec IGP, des cornichons, une fondue 100% gruyère AOP, du pain de l'artisan et/ou des pommes de terre des maraîchers, ainsi qu'un verre de chasselas pour 20 CHF tout rond.

GastroVaud vous propose de découvrir ces produits 100% vaudois.

**Dates:**  
1, 2 et 3 décembre

**Horaires:**  
midi et/ou soir

**Prix:**  
CHF 20.- le menu

**Inscription:**  
réservations vivement recommandées auprès des restaurateurs participants

Liste complète des restaurants dès la mi-novembre sur [pintesouvertes.ch](http://pintesouvertes.ch)

## 220<sup>e</sup> 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](http://www.lausanne.ch/vins)

**Date:**  
samedi 10 décembre

**Lieu:**  
Hôtel de Ville, Place de la Palud

# 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!

- **Extraire du miel urbain – avec la Ville de Lausanne**  
Pour aller à la découverte de la fabrication de miel, apprenez les formes et les noms singuliers des outils propre à l'apiculture. Découvrez l'intérieur inhabité du palais de la reine, rencontrez en personne la «Queen» des abeilles lausannoises et entraînez-vous à prononcer «désoperculation» tout en passant à l'action!

#### Lieu:

Service Parcs et Domaines, la Serre 15, av. du Chablais 46, 1007 Lausanne

#### Prix:

CHF 35.- / personne, comprenant un pot de miel de la Ville

- **Confectionner ses caracs – chez Maison Buet**

Une tartelette avec un glaçage vert vif comme emblème de la pâtisserie suisse romande? Incroyable mais vrai! Découvrez toutes les astuces de préparation de cette spécialité bien d'ici. Faites vos premiers pas avec Laurent Buet, artisan-chocolatier qui a gravi les marches du podium lors du Caracathon 2021.

#### Lieu:

Maison Buet, Rue Grand-Saint-Jean 6, 1003 Lausanne

#### Prix atelier:

80 CHF / adulte, comprenant vos caracs confectionnés + pâte sablée maison

Nombre max: 8 participants par atelier  
Durée de l'atelier: 2h30

- **Fermenter son kimchi – avec la cantine pop-up**

Suite à une rencontre en Corée avec Kwang Hee «Mama» Park surnommée la reine du Kimchi, Yan Luong et Lucy de Dea ont développé une recette végétarienne de Kimchi qu'ils désirent aujourd'hui transmettre. Si, vous aussi, vous avez envie de devenir la future Kimchi Queen ou le futur Kimchi King, c'est par ici que ça se passe.

#### Lieu:

Atelier Biscuit, chemin de Boston 8, 1004 Lausanne

#### Prix atelier:

CHF 120.- / adulte, comprenant 3 bocaux de kimchi

Nombre max: 6 participants par atelier  
Durée de l'atelier: 2h30

- **Brasser sa bière aux plantes aromatiques – à la Brasserie du Jorat**

Plutôt que de mettre du thym sur votre broche ou de la sauge dans votre tisane, ajoutez-en à votre bière sous les conseils avisés des maîtres brasseurs de la Brasserie du Jorat. Car tout travail mérite récompense, place à la dégustation de bières accompagnée de produits locaux et de madeleines aux herbes aromatiques créées spécialement pour l'occasion par la Maison Galatà.

#### Lieu:

Brasserie du Jorat, Rue des Artisans 7, 1088 Ropraz

#### Prix atelier:

CHF 220.-/ personne, comprenant 24 bouteilles de votre bière + 6 bouteilles de l'assortiment de la Brasserie + 5 madeleines aux herbes aromatiques Galatà

Nombre max: 10 participants par atelier  
Durée de l'atelier: 5h30

- **Vinifier du vin bio – au Domaine Blaise Duboux**

Au fil des mois, suivez les traces de Bacchus et prenez part aux différentes étapes de vinification de vins issus de l'agriculture biologique. Aux côtés du vigneron Blaise Duboux, contrôlez la maturité des raisins, participez aux vendanges, découvrez le pressurage d'un vin ou apprenez à déguster des vins nouveaux. Santé!

#### Lieu:

Domaine Blaise Duboux, Sent. de Creyvaviers 3, 1098 Epesses

#### Prix ateliers thématiques:

dès CHF 75.- / adulte, comprenant une bouteille du Domaine, millésime 2022

Nombre max: 10 participants par atelier  
Durée de l'atelier: 2h à 4h30 selon l'atelier

- **Pétrir son pain au levain – à la Ferme Iseli**

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

#### Lieu:

Ferme Iseli, Route de Dizy 1, 1315 La Sarraz

#### Prix atelier:

CHF 120.- / adulte, comprenant votre pain  
Nombre max: 6 participants par atelier  
Durée de l'atelier: 3h30

- **Confectionner de la mozzarella & burrata – chez Mozza'Fiato**

«On ne mange pas de mozzarella uniquement avec des tomates ou sur des pizzas!» Après cette affirmation, le duo père et fils de Mozza'Fiato vous apprendra la gestuelle unique pour confectionner leur mozzarella,

burrata et stracciatella 100% vaudoise. Enfilez votre charlotte et retrouvez vos manches!

#### Lieu:

Mozza'Fiato, Rue de la Poste 2, 1148 Cuarnens

#### Prix ateliers:

CHF 85.-/ adulte, comprenant de la mozzarella, burrata et stracciatella

Nombre max: 6 participants par atelier  
Durée de l'atelier: 2h

- **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. Venez découvrir la folle machine de Julien Hottinger et Antoine Delorme et distillez votre gin bien à vous.

#### Lieu:

Distillerie La Roja, Moulin Bornu 2, 1318 Pompaples

#### Prix ateliers:

CHF 195.- / adulte, comprenant 2 bouteilles de 50 cl de votre gin

Nombre max: 6 participants par atelier  
Durée de l'atelier: 3h30

**Dates, horaires et inscriptions:**  
lausanneatable.ch

Lausanne  
à Table

MAI-  
DÉCEMBRE  
2022

BRUNCH  
BRUNCH  
BRUNCH  
BRUNCH  
BRUNCH



Y en a pour tous les goûts ! [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)



Lausanne  
à Table

MAI-  
DÉCEMBRE  
2022

MIAM  
MIAM  
MIAM  
MIAM



Y en a pour tous les goûts ! [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)



Lausanne  
à Table

MAI-  
DÉCEMBRE  
2022

CHOCOLAT  
CHOCOLAT  
CHOCO  
CHOCOLA  
HOCOLA  
CHOCOLAT



Y en a pour tous les goûts ! [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)



Lausanne  
à Table

MAI-  
DÉCEMBRE  
2022

GLA  
CES



Y en a pour tous les goûts ! [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)



Avec le soutien de:

# Lausanne à Table

MAI-  
DÉCEMBRE  
2022

# FONDUE FONDUE FONDUE FONDUE



RAIFFEISEN



Valentine's  
SWISS MADE



Y en a pour tous les goûts ! [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)



**Y'en a  
pour  
tous les  
goûts!**

**Lausanne  
à Table**

