

LAUSANNE À TABLE!



JUIN- SEPTEMBRE 2014

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!

Avec la participation de:

La Table d'Edgard, la Brasserie du Grand-Chêne (Lausanne Palace & Spa), la Source des Saveurs (Clinique de La Source) et le restaurant d'Anne-Sophie Pic (Beau-Rivage Palace)

De CHF 85.- à
CHF 120.-/personne

Tirage au sort

Dates et inscriptions sur
www.lausanne.ch/atable

RESTAURANT DAY

Devenez Chef d'un jour! Vous êtes le roi du risotto? Votre recette de tajine ou de hamburger en fait pâlir plus d'un? Vous êtes un passionné de cuisine et rêvez 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.

Dimanche 17 août
11h-22h

Infos et inscription gratuite pour ouvrir son restaurant éphémère: jusqu'au 25 juin sur www.lausanne.ch/atable

Validation des projets et demandes d'autorisations par Lausanne à Table

Programmation complète de Restaurant Day dévoilée le 1^{er} août

LE MARCHÉ DES VIGNERONS

Au cœur de Lausanne, un marché de vigneron vaudois permettra au public de se familiariser avec le vin. Au programme: dégustation de vins, produits du terroir et animations surprises.

L'idée est simple: partir à la rencontre des producteurs et partager avec eux la passion de leur métier, leur philosophie et la connaissance de leurs domaines tout en dégustant leurs nectars.

Samedis 28 juin, 26 juillet, 30 août
11h-18h
Place Saint-François

CHF 10.- pour la dégustation chez les 8 vigneron + verre souvenir
CHF 12.- pour la planchette produits du terroir

Prélocations et tarif préférentiel sur www.lausanne.ch/atable

LA GRANDE TABLE DES LAUSANNOIS

Après 2 éditions couronnées de succès, 7 restaurateurs lausannois remettent le couvert et unissent leurs talents pour mettre le feu à la Caserne des pompiers lors d'un repas exceptionnel et enflammé. Le temps d'une soirée, les Chefs vous accueilleront autour de grandes tables dressées pour l'occasion dans ce lieu insolite et vous concocteront leurs spécialités, accompagnées des vins de la Ville. Une expérience gustative unique, hors des sentiers battus!

Judi 4 septembre
Caserne des sapeurs-pompiers,
rue de la Vigie 2

Places limitées

Inscriptions dès le vendredi 13 juin (midi) sur www.lausanne.ch/atable

CHF 130.-/personne (repas et boissons)

16h30-24h

Avec la participation de:
L'Auberge de l'Abbaye de Montheron
La Brasserie de Montbenon
Confé-Goûts
Au Goût du Jour
Mauro Traiteur
ParisZurich
Passe-moi le Sel

CHOCOLAC

Découvrez le lac avec gourmandise en dégustant des chocolats Grands Crus...

Deux heures durant, sur le lac Léman, à bord d'un bateau solaire, Olivier Fuchs, artisan chocolatier, vous emmènera à la découverte des saveurs chocolatées. Il aiguillera vos sens en vous dévoilant la richesse aromatique des plus grands chocolats. Une balade unique proposera de combiner dégustation de vins et chocolats.

Dimanche 29 juin
Judi 10 et 17 juillet
Judi 21 août
Dimanche 31 août

Spéciale vins et chocolats:
Judi 11 septembre

Départ 18h - retour 20h
(juin et septembre)
Départ 19h - retour 21h
(juillet et août)

Lieu de rendez-vous:
Lausanne-Ouchy / ponton des bateaux solaires

Places limitées,
réservation au 079 754 05 35

La conférence, la dégustation et le tour en bateau:
CHF 35.-/personne

Spéciale vins et chocolats:
CHF 45.-/personne

Les enfants sont bienvenus
à bord dès 12 ans

MARCHÉ PROSPECIERARA UN MARCHÉ AU GŔUT DE SAUVEGARDE

Cette journée vise à faire découvrir à la population des mariages de saveurs, de senteurs et des créations artisanales. Au programme, stands de spécialités culinaires issues de races et variétés agricoles menacées, et partage d'expériences authentiques: tonte des moutons et plongeon dans le chemin de la laine, atelier de récolte de semences potagères, démonstration d'une plantation d'un arbre fruitier ou encore visite rapprochée des animaux du parc.

La fondation ProSpecieRara espère également susciter des vocations pour la sauvegarde des races et variétés suisses menacées...

Dimanche 14 septembre
Parc de Sauvabelin
9h-17h

BALADES GOURMANDES

Une collection de 6 promenades urbaines trace des parallèles originaux entre la ville et le goût. Sucrées, salées, potagères... les balades de Lausanne à Table, emmenées par Pierre Corjoud, seront variées cette année et il y en aura pour tous les goûts!

Balades gratuites, places limitées
Programme, dates et inscriptions sur www.lausanne.ch/atable

LES 100 ANS DE LA FAMILLE DEMONT À LA FERME DES SAUGEALLES

Voici aujourd'hui un siècle que la famille Demont œuvre pour l'agriculture lausannoise à la Ferme des Saugéalles. Pour célébrer son anniversaire, la 5^{ème} génération de la famille Demont est fière d'ouvrir les portes de son exploitation. Elle présentera notamment ses activités et ses produits, ainsi que son étalle flambant neuve. Marché local autour du domaine avec les producteurs amis de la ferme. Animations pour enfants et soupe offerte.

Ferme des Saugéalles,
route des Saugéalles
Samedi 27 septembre
9h-15h

Entrée libre

Navette depuis le Chalet-à-Gobet,
parking Mauvernay

PIQUE-NIQUE DU 1^{ER} AOÛT

Grills, transats et parasols vous attendent sur l'esplanade de Montbenon pour célébrer la Fête Nationale! Un marché local avec les meilleurs artisans de la région vous permettra de composer votre pique-nique avec des produits de saison de première qualité. Animations gratuites pour enfants et animaux de Sauvabelin égayeront cette journée!

Vendredi 1^{er} août
11h-20h
Esplanade de Montbenon

Entrée libre

Ateliers pour les enfants dans la limite des places disponibles

La manifestation est annulée en cas de mauvais temps

