

Communiqué de presse Le Miam Festival 2023

Le Miam Festival a fait un retour triomphal en 2022, après deux années d'annulation en raison de la pandémie. Ainsi, sans la moindre hésitation, Lausanne à Table revient en 2023 pour célébrer la 5e édition du festival. Les festivités se dérouleront durant le week-end de la Pentecôte, du 27 au 29 mai, sur la Place de la Riponne à Lausanne.

GASTRONOMIE

Au cours de ces trois jours, vous aurez l'opportunité de déguster les délices de cinquante stands représentant près de trente pays différents. Le Miam Festival accorde une grande importance à la mise en valeur de la diversité et de la nouveauté, c'est pourquoi nous introduisons plus de 50% de nouveaux stands par rapport à 2022. Vous aurez ainsi la possibilité de savourer des plats coréens, croates, sri-lankais et géorgiens, entre autres.

BOISSONS

Pour vous rafraîchir, les bars vous proposeront une carte exclusivement composée de boissons locales. Parmi eux, le Bar des Brasseurs mettra en avant quatre brasseurs locaux, tous membres de Lausanne à Table.

DURABILITÉ & ACCESSIBILITÉ

Comme depuis 2019, la vaisselle utilisée pendant le festival sera consignée. En plus de cette initiative, nous sommes fiers de mettre en avant des organismes engagés dans des problématiques sociales et environnementales. Parmi eux, le Sablier de Cassandre présentera sa roue des éco-défis planétaires. Alter Start Food et SOS Méditerranée seront présents au stand consigne. Il nous tient à cœur d'accueillir tous les publics, c'est pourquoi une attention particulière est portée à l'accessibilité. Des tables, des wc, ainsi que les animations seront accessibles aux personnes à mobilités réduites.

ANIMATIONS

Petits et grands pourront profiter gratuitement et sans réservation d'une variété d'ateliers tout au long du week-end au Palais de Rumine le dimanche, et à l'Espace récréatif de la Grenette le lundi. Veuillez noter cependant que les places seront limitées. Premier arrivé, premier servi ! Nouveauté au programme : Le parcours des petits gourmands sur la place de la Riponne, qui permettra aux plus petits de découvrir la gourmandise à travers différents sens.

MUSIQUE

Une programmation musicale composée d'artistes locaux vous sera proposée pendant les trois jours. Ces performances musicales représentent un large éventail de genres, allant de la pop à l'afrobeat, en passant par la soul et la percussion.

Parmi les nouveautés de l'édition 2023, nous sommes ravis de vous présenter l'exposition du collectif les O.G.R.E.S. qui prendra place le dimanche au Palais de Rumine.

La liste des stands et le programme complet sont disponibles [sur le site de Lausanne à Table](#).

Contact, informations

Marine Gasser, directrice – marine@lausanneatable.ch - 021 315 24 60

Romano Hasenauer, président - romano@lausanneatable.ch - 076 565 31 58

Jeanne Troillet, cheffe de projet - jeanne@lausanneatable.ch - 021 315 24 20