

Abo **Street food**

Le Miam Festival déguste sa 5^e édition avec le sourire

Une cinquantaine de stands de nourriture des quatre coins du monde se rassemblent jusqu'à lundi sur La Riponne. Le premier soir n'a pas désempli.

Mathias Délétroz

Publié: 28.05.2023, 17h33



En plus de l'offre de restauration, les concerts continuent dimanche et lundi, doublés d'ateliers coloriage, contes ou création culinaire pour les enfants.

CHANTAL DERVEY

Dès la sortie du métro, une senteur de viande grillée et de feu de bois envahit l'atmosphère. Le fourneau du stand de barbecue américain dégage un fumet de vapeur. De larges tables en bois, de grands couverts de fête, des food trucks et une scène recouvrent tout le week-end la place de la Riponne.

Une cinquantaine de stands de la région proposent des mets des quatre coins du monde pour la 5^e édition du Miam Festival, organisé par l'association Lausanne à Table de samedi à lundi. Dans les airs, le drapeau breton côtoie celui du Mexique et, sur les devantures, les caractères vietnamiens voisinent l'alphabet géorgien.

Rapidement, samedi soir, la place assise devient denrée rare et les marches du Palais de Rumine se noircissent de gourmets de tous âges. Au centre du festival, on danse. Le programme musical, enrichi cette année, propose neuf groupes de la région durant trois jours.

«Samedi soir, on a battu le record de fréquentation de l'année passée, beaucoup de stands étaient sold out, la plupart étaient ravis.»

Marine Gasser, directrice de Lausanne à Table

Au concours des odeurs, la friture domine, mais des arômes de riz, de gruyère fondu, de cumin ou de cannelle s'imposent ici et là. «Ça a l'air ouf ça», souffle un jeune homme en voyant passer un enfant avec un burrito. Le stand mexicain bataille pour la première place de la file d'attente la plus longue avec le stand de sandwichs vietnamiens.



Et si les food trucks asiatiques semblent avoir la cote, les assiettes de mets congolais, le poulet frit ou le classique burger ne désemploient pas non plus.

CHANTAL DERVEY

[24]

🗨️ 4 🎁 ➡️ 🏷️ 🔍

soir, on a battu le record de fréquentation de l'année passée, beaucoup de stands étaient sold out, la plupart étaient ravis. Et on a de la chance avec la météo», se réjouit Marine Gasser, la directrice de Lausanne à Table.

Accessibilité et écologie

Le festival a mis l'accent sur le durable. Vaisselle lavable, toilettes sèches, ingrédients locaux, pas de bouteilles en PET, alternatives végétariennes, véganes et sans gluten, écodéfis autour de la gastronomie: «On est aux limites de ce qu'on peut faire au niveau écologie», explique Marine Gasser. «Et cette année, on a adapté les lieux pour les personnes à mobilité réduite.»

«Avec l'inflation, c'est tout le secteur de la restauration qui a dû monter ses prix. Mais nous exigeons au moins un plat accessible par

food truck. Et on n'a pas touché aux prix du bar.»

Marine Gasser, directrice de Lausanne à Table

Côté prix, certains stands ont clairement pris leur envol par rapport à l'année passée: «Avec l'inflation, c'est tout le secteur de la restauration qui a dû monter ses prix. Mais nous exigeons au moins un plat accessible par food truck. Et on n'a pas touché aux prix du bar», rassure Marine Gasser. Les 3 dl de soft se vendent à 4 francs en moyenne, et la chope de bière à 9 francs.

Vous nous manquez !

Réabonnez-vous et accédez en illimité aux actualités quotidiennes et à analyses approfondies.

3 POUR 1

Basic mensuel

15.- /mois

S'abonner

Regular mensuel

Sans publicité

19.- /3 mois

~~CHF 57.-~~

S'abonner

Regular annuel

-30% la 1ère année

149.- /1 an

~~CHF 189.-~~

S'abonner