

47

événements



entrée

convivialité

programme



plat

2023



festival



artisanal



ateliers

dessert

visites



rencontres



mai-
décembre
2023

Lausanne
à Table

Y en a pour tous les goûts !
lausanneatable.ch



GASTRO VAUD



INOVI
RIPONNE

LAUSANNE
CANTON DE Vaud



Valentines
© BRUNNEN



Au programme de cette année:

- Tea Time au Grancy: tout doux sur le sucre — 10 mai — page 4
- Happy Wine Flon — 12 mai — page 4
- Pizz'Cyclables — 14 mai — 2 juillet — 10 septembre — page 5
- La Trotte de la Salée au sucre — du 15 mai — au 28 juin — page 5
- Le Miam Festival — 27 28 29 mai — page 6
- Partage ton Fromage — 31 mai — 27 septembre — 15 novembre — page 6
- Lausanne Beer Celebration — 2 3 juin — page 7
- Les Ateliers d'Amaretto — 4 juin — du 21 au 25 août — 8 octobre — page 7
- Un repas avec Colette — 4 juin — 2 septembre — 8 octobre — page 8
- La grande Broche du Bordul' — 7 juin — page 8
- La Fête des Vignerones — 9 juin — page 9
- Les Tables Ephémères - les lieux emblématiques de Lausanne — 8 jeudis entre juin et septembre — page 9
- Aux Complices : Atelier Bento et Furoshiki — 11 juin — page 10
- Brunch-concert aux Jardins de Chivrageon — 11 juin — 23 juillet — 6 août — page 10
- LEGRAM à Chivrageon - la rencontre de deux univers — 15 16 17 juin — page 11
- Pik'n'boule — 17 juin — page 11
- Visites du marché — 17 juin — 19 août — 4 novembre — page 12
- Tables conviviales chez les Lausannois — 24 25 juin — page 12
- Le Chasselas de la vigne à l'assiette! — 8 juillet — page 14
- Les visites à la Ferme — 12 19 juillet — 12 16 août — page 13
- Les Paniers pique-nique du 1^{er} août — 29 juillet — 1^{er} août — page 14
- La Tavolata — 27 août — page 15
- Ouchy fête son Lac: Brunch Géant ! — 3 septembre — page 15
- Soirée Cocktails dessinés — 7 septembre — page 16



- Un Aliment, une Histoire - le patrimoine culinaire suisse — 9 septembre — page 16
- Marché d'automne ProSpecieRara — 10 septembre — page 17
- Cours de base sur les pâtes fraîches — 12 septembre — 3 10 octobre — page 17
- Chocotreck — du 14 au 23 septembre — page 18
- Mise en Place Cooks ! — 14 15 16 septembre — page 18
- Brunch 100% végétalien chez tibits — 17 septembre — page 19
- Swiss Coffee Connection — 23 24 septembre — page 19
- À la Table des Hôtes du Jorat — 23 septembre — page 20
- La Fondue d'Automne — 1^{er} octobre — page 20
- Atelier champignons — 4 11 octobre — page 21
- La Table Libanaise — 6 octobre — page 21
- Atelier culinaire : à la découverte des produits Presidi — 6 7 octobre — page 22
- Pop-up Diner - la relève ! — 25 octobre — page 22
- Le 3^{ème} Championnat du monde de Malakoffs — 2 novembre — page 23
- Marché du Film — 5 novembre — page 23
- Le Palais Gourmand — 12 novembre — page 24
- Hummus & Wine — 19 novembre — page 24
- Le grand Loto de Lausanne à Table — 26 novembre — page 25
- Pintes Ouvertes — 30 novembre — 1^{er} 2 décembre — page 25
- Le Marché de Noël du Beau-Rivage Palace — 2 décembre — page 26
- Honey, where are my fries ? — 2 décembre — page 26
- 221^{ème} Mise aux enchères des vins des Domaines de la Ville — 6 7 8 décembre — page 28
- Dans la peau d'un.e artisan.e du goût — Dates sur lausanneatable.ch — page 27

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

Y en a pour tous les goûts !

Tea time au Grancy: tout doux sur le sucre

Un goûter sans se bourrer de sucre ?

C'est le défi que le Café de Grancy et l'action MAYbe Less Sugar relèvent avec plaisir !

Ils vous proposent un tea time composé de produits locaux cuisinés avec peu de sucre ajouté. Dégustez, apprenez et cuisinez !

Date

mercredi 10 mai

Horaires

15h30 - 17h30

Prix

Adultes : CHF 20.-

Enfants : CHF 15.-

Formule boisson à choix
et 3 gourmandises

Lieu

Café de Grancy

Avenue du Rond-Point 1,
1006 Lausanne

Inscription

lausanneatable.ch

Happy Wine Flon

Les vigneron-ne-s reviennent au Flon avec leur impressionnante variété de vins.

Au programme : un parcours œnologique à travers cinq zones thématiques du quartier.

Ateliers, animations et concerts viendront parfaire ce week-end.

Date

vendredi 12 mai

Horaires

17h - 21h

Prix

Entrée libre

CHF 15.- le verre de dégustation

Lieu

Quartier du Flon

Pizz'Cyclables

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 aux environs et à ponctuer la balade avec une délicieuse pizza confectionnée par un pizzaiolo et cuite dans un four portable !

Dates

Dimanche 14 mai

Dimanche 2 juillet

Dimanche 10 septembre

Horaires

11h - 15h

Prix

Adultes : CHF 35.-

Enfants <12 ans : CHF 15.-

Lieu

Départ du Parc de Montbenon

Inscription

lausanneatable.ch

La Trotte de la Salée au sucre

Une trotte de boulangerie en boulangerie à la découverte d'une douceur du coin : La Salée au sucre. Véritable emblème du patrimoine culinaire vaudois, ce dessert à la crème régale les habitants de la région depuis le début du 20^{ème} siècle.

Épaisses, fines, en tranches ou individuelles : baladez-vous, laissez-vous surprendre et votez pour celles qui ont émoussillé vos papilles.

Avec la participation de :

Boulangerie des Bergières, Confiserie Christian Boillat, Maison Buet, Monco'Pain Boulanger, Confiserie Nessi, Noz Chocolatier, Chez Rado Bugnon, Le Romantica Confiserie Tea-room, Le Petit Coin Gourmand, Boulangerie Chez Séverine et Luca.

Dates

Du 15 mai au 28 juin

Horaires

Selon les boulangeries participantes

Prix

CHF 35.-

Lieux

Auprès des 10 boulangeries participantes

Inscription

lausanneatable.ch

Commandes sur lausanneatable.ch
entre le 4 mai et le 8 juin

Le pass vous sera envoyé par poste

Le nombre de pass limité



Cet événement est organisé
avec le soutien APBCV

Le Miam Festival

Voilà déjà cinq ans que le Miam Festival investit la Place de la Riponne durant le week-end de Pentecôte.

Une cinquantaine de stands et food trucks de la région seront présents pour vous faire découvrir leurs spécialités des quatre coins du monde.

La crème de la crème des artisans du goût, des concerts et des animations gratuites, le tout dans une ambiance conviviale et festive au cœur de Lausanne.

Dates et horaires

Durant le week-end de Pentecôte

Samedi 27 mai 18h - 00h

Dimanche 28 mai 11h - 00h

Lundi 29 mai 11h - 22h

Dernier service: 1h avant la fermeture

Prix

Entrée libre

Lieu

Place de la Riponne

A lieu par tous les temps

Retrouvez la liste des stands et le programme complet sur lausanneatable.ch

Partage ton Fromage

Attention, fromagephiles, cet événement est fait pour vous!

Vous êtes invités à venir partager votre coup de cœur fromager avant de casser la croûte. Un plateau de fromage géant, avec des spécialistes pour vous en expliquer les particularités pendant la dégustation.

Un repas complet, une masterclass et une soirée pleine de fromages!

Nouveauté 2023: une édition végane

Dates

Mercredi 31 mai

Mercredi 27 septembre - édition végane

Mercredi 15 novembre

Horaires

19h - 22h

Prix

CHF 80.-

Lieu

Cylure

Rue de la Tour 4,
1004 Lausanne

Inscription

lausanneatable.ch

Lausanne Beer Celebration

Fan de bières? C'est durant le premier week-end de juin que vingt-quatre brasseries exceptionnelles du monde entier s'installeront à la cantine de Sauvabelin.

Deux jours pour vous faire découvrir le meilleur du Craft Beer. Les brasseur-euse-s seront sur place pour vous servir de délicieuses bières.

Un grand espace extérieur vous attendra avec food trucks et animations pour les enfants.

Dates et horaires

Vendredi 2 juin 16h - 00h

Samedi 3 juin 14h30 - 00h

Prix

Entrée libre

CHF 25.- le verre et des jetons de dégustation

Lieu

Cantine de Sauvabelin

Les Ateliers d'Amaretto

Ateliers didactiques et festifs visant à mettre en avant une production locale et de saison afin de sensibiliser le public aux enjeux liés à la production et l'exploitation de manière conviviale et gourmande.

Ce sont trois ateliers que vous propose Amaretto:

- **Le dimanche 4 juin:** atelier chutney avec LEGRAM. Réalisation d'un chutney de rhubarbe suivie d'un goûter Tea Time à l'anglaise.
- **Du lundi 21 au vendredi 25 août:** la semaine Passata avec 5 ateliers.
- **Le dimanche 8 octobre:** atelier pickles par Tina de Zymi suivi d'une dégustation de sandwiches.

Dates et horaires

Dimanche 4 juin manque

Du lundi 25 au vendredi 25 août manque

Dimanche 8 octobre manque

Prix

Adultes: entre CHF 80.- et 100.-

Enfants: entre CHF 35.- et 40.-

Familles: le deuxième enfant ne paye pas

Étudiants et AVS: entre CHF 50.- et 60.-

Lieu

Espace Amaretto

Rue de Genève 97B,
1004 Lausanne

Inscription

lausanneatable.ch

Un repas avec Colette

Unies par la gourmandise des mets et des mots et par le plaisir de raconter des histoires gourmandes à mettre en bouche, Fatima Ribeiro, cuisinière, et Alexia Hébrard, comédienne, vous invitent à découvrir la cuisine des mots de Colette.

Tout comme Colette, qui était émerveillée par la nature et sa beauté, Fatima compose avec sa cuisine des tableaux éphémères, inspirés des recettes de Colette, pleines de couleur et de saveur.

Dates et horaires

Dimanche 4 juin 11h - 15h

Samedi 2 septembre 18h30 - 23h

Dimanche 8 octobre 11h - 15h

Prix

CHF 65.- hors boissons

Lieu

Le Fraisier

Ruelle du Grand Saint Jean 9,
1003 Lausanne

Inscription

lausanneatable.ch

La grande Broche du Bordul'

Pour rapprocher le Levant et l'Ouest lausannois, l'Auberge du Chalet des Enfants et la Brasserie de Montbenon feront rôtir au feu de bois trois agneaux vaudois au bordul'!

Pour accompagner ces « shawarma » à la sauce locale, la Guinguette de Vidy invite également les vigneron-ne-s du Salon DESALPES et leurs vins nature.

Date

Mercredi 7 juin

L'événement sera reporté au mercredi 14 juin en cas de mauvais temps

Horaires

19h - 23h

Prix

CHF 15.- hors boissons

Lieu

La Guinguette de Vidy

Promenade de Vidy 7,
1007 Lausanne

Sans inscription

La Fête des Vignerones

Il a fallu attendre 2008 pour que les femmes soient acceptées dans la masculine Confrérie des Vignerons!

Et bien en quinze ans, elles ont rattrapé pas moins de 2 millénaires de retard: désormais, à la place de « l'épouse du vigneron », ce sont bien des femmes œnologues et des viticultrices de talent qui contribuent grandement aux lettres de noblesse du terroir romand.

Chaque année, le Café de Grancy vous propose de rencontrer une douzaine d'entre elles – et de goûter leurs vins.

Partage, convivialité et échange avec les vins des meilleures vigneronnes du Royaume, accompagnés par la cuisine de Fanny Sueur et les fromages de Macheret.

Date

Vendredi 9 juin

Horaires

17h - 22h

Prix

Entrée libre

Boissons et mets payables sur place

Lieu

Place Alfred Stucky

À côté du Café de Grancy

Les Tables Ephémères – les lieux emblématiques de Lausanne

Le grand retour des Tables Ephémères! Cette fois-ci, elles se tiendront dans huit lieux qui font Lausanne. Un moment au croisement entre patrimoine, culture et gastronomie.

Au sommet de la Cathédrale, au milieu du stade de la Tuilière ou encore au dernier étage de la Tour Bel-Air, c'est une soirée hors du temps qui attend quelques chanceux-ses, autour d'un repas servi par un-e chef-fe.

Tentez votre chance au tirage au sort!

Dates

8 jeudis entre juin et septembre

Horaires

dès 18h30

Prix

CHF 120.- (3 plats et boissons comprises)

Lieux

Le Palais de Rumine

Le MCBA

Le Stade de la Tuilière

L'Hôtel de Ville

La Tour Bel-Air

La Cathédrale

Le Château

Inscription

lausanneatable.ch

Programmation complète et inscriptions sur lausanneatable.ch

Les inscriptions seront ouvertes du 4 au 31 mai

Les places seront attribuées par tirage au sort le 1er juin pour 4 à 10 participants par lieu

Votre participation sera validée après paiement

Aux Complices : Atelier Bento et Furoshiki

Découvrez les coulisses d'Aux Complices pour un dimanche de création autour du végétal.

Lors de cet atelier vous préparerez en cuisine un bento végétal composé de cinq préparations, cinq couleurs, cinq goûts qui privilégient le végétal de saison.

Vous ferez également une impression végétale sur tissu pour créer un furoshiki qui sera utilisé pour envelopper et emporter votre bento.

Date

Dimanche 11 juin

Horaires

10h30 - 13h30

Prix

CHF 120.-

Lieu

Studio Aux Complices

Route de la Mortigue 10,
1072 Forel

Inscription

lausanneatable.ch

Brunch- concert aux Jardins de Chivrageon

Venez passer un moment gourmand et musical aux Jardins !

Pour accompagner leurs compositions de saison et éveiller tous vos sens, les Jardins de Chivrageon accueilleront, le temps d'un brunch, un duo de violonistes de l'Ensemble Les Variations Musicales.

Dates

Dimanche 11 juin

Dimanche 23 juillet

Dimanche 6 août

Horaires

10h30

Prix

Adultes : CHF 77.-

Enfants de 10 à 14 ans : CHF 30.-

Enfants < 10 ans : gratuit

Lieu

Les Jardins de Chivrageon

En Chivrageon 15,
1170 Aubonne

Inscription

lausanneatable.ch

LEGRAM à Chivrageon – la rencontre de deux univers

Alba et Paul de LEGRAM prennent leurs quartiers à La Table des Jardins de Chivrageon pour co-créer avec Raphaël, le fondateur des Jardins, un menu surprise autour du végétal avec un accord de boissons maison ou vins naturels – le tout 100% suisse.

Dates

Jeudi 15 juin

Vendredi 16 juin

Samedi 17 juin

Horaires

Accueil et apéritif : 18h30

Repas : 19h30

Prix

CHF 85.- hors boissons

supplément CHF 55.- accord vin nature
et CHF 35.- accord boissons sans alcool

Lieu

Les Jardins de Chivrageon

En Chivrageon 15,
1170 Aubonne

Inscription

lausanneatable.ch

Pik'n'boule

Pétanque et régalade, voici la promesse !

Concours de boules avec des lots à gagner et pique-nique scandinave, c'est la jolie proposition que l'Esquisse et Atà vous font !

Ouvert à tous et toutes, avec stand de boissons et grignotage dans le cadre idyllique du parc de l'Hermitage.

Ambiance décontractée et familiale au programme.

Date

Samedi 17 juin

Horaires

9h - 17h

Prix

Entrée libre

Lieu

Parc de l'Hermitage

Route du Signal 2,
1018 Lausanne

Inscription

lausanneatable.ch

Visites du marché

Plus de produits locaux, de fruits et légumes pour plus de plaisir.

Moins de néons, de transports et d'emballages.

Venez faire le marché avec une aficionada qui vous fera découvrir ses astuces et ses stands favoris à chaque saison!

Dates

Samedi 17 juin

Samedi 19 août

Samedi 4 novembre

Horaires

9h30 - 12h30

Prix

CHF 40.-

Prix réduit : CHF 25.-

Lieu

Marché de Lausanne

Inscription

lausanneatable.ch

Tables conviviales chez les Lausannois

Pro Senectute invite une dizaine de fins gastronomes à organiser une Table conviviale et intergénérationnelle à leur domicile.

C'est une occasion de rencontres entre seniors et plus (ou moins) jeunes, le temps d'un repas chez ces volontaires amateur-trice-s ou pros de cuisine.

Dates

Samedi 24 juin

Dimanche 25 juin

Horaires

12h

Prix

CHF 25.-

Lieu

Au domicile des organisateur-trice-s volontaires

Inscription

lausanneatable.ch

Les visites à la Ferme

Quatre fermes de la région nous ouvrent leurs portes le temps d'une après-midi pour que petits et grands partent à la rencontre d'agriculteur-riche-s de la région.

Les visites seront suivies d'une dégustation de produits.

Ferme de la Bonne Foire

La Ferme de la Bonne Foire cultive des céréales, des lentilles vertes et de l'herbe. Elle possède environ 150 bêtes, dont une cinquantaine de vaches laitières. Visitez une partie des 80 hectares du domaine, pour finir en beauté sur une dégustation de lait, fromage et lentilles.

Date

Mercredi 12 juillet

Horaires

14h30 - 17h

Lieu

Ferme de la Bonne Foire,
1073 Savigny

Ferme du Taulard

La famille Pache vous invite dans son domaine de 35 hectares, à l'exploitation essentiellement orientée sur la production de fruits et légumes. À deux pas de la ville, prenez part à une balade bucolique entre champs et vergers et découvrez la fabrication d'un succulent jus de pomme.

Date

Mercredi 19 juillet

Horaires

14h - 15h30

Lieu

Ferme du Taulard,
Chemin du Boulard 1,
Romanel-sur-Lausanne

Les Jardins de Chivrageon

Une micro-ferme où s'épanouissent 250 variétés cultivées de manière naturelle. Créée par Raphaël en 2017 dans un cadre exceptionnel sur les hauteurs d'Aubonne, la ferme vous accueillera pour des instants authentiques et partagera avec vous sa passion pour le végétal.

Date

Samedi 12 août

Horaires

15h - 17h environ

Lieu

Les Jardins de Chivrageon,
en Chivrageon 15,
1170 Aubonne

Ferme de la Goille

La ferme d'Anne Chenevard se situe sur la commune de Corcelles-le-Jorat, à 830m d'altitude. C'est une ferme familiale, dont Anne est fière d'être la 3ème femme propriétaire ! L'exploitation est à vocation laitière, avec une quarantaine de vaches ainsi que du jeune bétail. Elle cultive 43 hectares, répartis entre des herbages, des céréales fourragères, du blé panifiable et du colza.

Date

Mercredi 16 août

Horaires

14h - 16h

Lieu

Ferme de la Goille, Anne Chenevard,
Route de la Goille 5,
082 Corcelles-le-Jorat

Âge

Les visites sont ouvertes à tous

Enfants bienvenus

Prix

CHF 5.-

Inscription

lausanneatable.ch

Le nombre de places est limité

Le Chasselas de la vigne à l'assiette!

Sedef pâtisserie vous convie au Domaine de Bory pour un moment imaginé autour du fameux Chasselas.

Après la visite du Domaine et une dégustation, il sera temps de passer à table où Céline, la Cheffe de Sedef pâtisserie, vous aura concocté un menu autour du Chasselas: de l'entrée au plat et même jusqu'au dessert, tous les plats seront à base du précieux cépage!

Date

Samedi 8 juillet

Horaires

17h - 22h

Prix

CHF 85.-

Lieu

Domaine de Bory

Chemin de Bory 40,
1095 Lutry

Inscription

lausanneatable.ch

Les Paniers pique-nique du 1^{er} août

Un panier pique-nique choisi et préparé par Lausanne à Table avec les meilleurs produits de ses membres, afin que vous puissiez profiter de la Fête Nationale depuis le bord du lac, votre parc préféré ou même en balade à la montagne.

Dates et horaires

Les paniers pique-nique pourront être retirés:

- Le samedi 29 juillet de 9h à 13h

Au Marché de Lausanne, Place de la Palud

- Le mardi 1^{er} août de 9h à 12h

Dans les bureaux de Lausanne à Table,
Escaliers du Marché 2, 1002 Lausanne

Prix

CHF 50.- sans alcool

CHF 60.- avec alcool

Inscription

Ouverture des ventes le 1^{er} juin sur:

lausanneatable.ch

Le nombre de paniers est limité

La Tavolata

La Tavolata, ça vous évoque quoi ?

Pour nous, c'est une grande tablée, conviviale et faite de partage, le tout accompagné de plats généreux à l'italienne.

Avant de passer à table, on apprend à faire les gnocchis, le vrai pesto ou encore les pâtes fraîches.

Lausanne à Table et ses membres italiens vous concoctent une après-midi et une soirée qui vous transporteront au sud des Alpes et ce dans un lieu atypique au cœur de Lausanne.

Date

Dimanche 27 août

Horaires

Ateliers dès 14h

Repas à 19h

Prix

Ateliers CHF 30.- par adulte

Ateliers CHF 15.- par enfant

Repas CHF 80.- boissons comprises

Lieu

Parking du Valentin - Inovil

Inscription

Ouverture des inscriptions le 1^{er} juin sur:

lausanneatable.ch

Le nombre de paniers est limité

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

Ouchy fête son Lac : Brunch Géant !

Une tente géante installée sur la Place de la Navigation, des stands des restaurateur-trice-s et des tables le long du lac, c'est le Brunch géant d'Ouchy pour la saison 4 !

Sur la place se tiendront également diverses animations lacustres accessibles à tous : initiation à la plongée en bassin, chiens sauveteurs, sorties sur la barque "La Vaudoise" et plein d'autres !

Date

Dimanche 3 septembre

Horaires

10h - 16h

Prix

Plats à choix entre CHF 5.- et CHF 30.-

Lieu

Place de la Navigation, Ouchy

Soirée Cocktails dessinés

Fusion entre la bande dessinée et la mixologie, BDFIL propose aux amateur-trice-s de cocktails de venir savourer 3 délicieuses recettes dessinées par des auteur-trice-s de BD!

Le concept? Un.e artiste dessine une recette de cocktails en live, pendant qu'un ou une professionnelle prépare le cocktail. Une fois la partie dessinée terminée, les participants sont invités à le goûter!

Date

Jeudi 7 septembre

Horaires

20h - 22h

Prix

CHF 30.-

Lieu

L'Age d'Or

Bar à Cocktails,
Pont Charles Bessières 3,
1005 Lausanne

Inscription

lausanneatable.ch

Un Aliment, une Histoire - le patrimoine culinaire suisse

Le carac, le boutefas, la salée au sucre, la tresse ... et bien d'autres spécialités encore, forment le patrimoine culinaire suisse, marqué parfois par des influences venant d'ailleurs et aussi perpétué par des personnes d'autres horizons.

Le Bureau lausannois pour les immigrés (BLI) et Lausanne à Table s'associent et investissent le quartier du Tunnel qui sera au carrefour de ces rencontres gustatives.

Cette journée vous invite à en savoir plus et à découvrir, au travers d'une table ronde, d'ateliers de cuisine et d'un repas aux saveurs de la région.

Date

Samedi 9 septembre

Lieu

Place du Tunnel

Inscription

Programme complet et ouverture des inscriptions le 15 juin sur:

lausanneatable.ch

Cet événement est organisé avec le soutien du BLI

Marché d'automne ProSpecieRara

Un marché de produits artisanaux et de qualité met en valeur la reconquête de la biodiversité dans l'alimentation.

Des producteur-trice-s attaché-e-s aux goûts retrouvés vous proposeront des spécialités issues de variétés anciennes.

Animations et restauration locale compléteront ce moment.

Date

Dimanche 10 septembre

Horaires

9h - 17h

Prix

Entrée libre

Lieu

Signal de Sauvabelin

Cours de base sur les pâtes fraîches

Les pâtes fraîches sont l'une des spécialités italiennes les plus faciles à préparer.

Avec une seule recette, on peut réaliser des dizaines de formes différentes (farfalle, penne ou encore fusilli) chacune agrémentée d'une sauce selon votre goût.

C'est la promesse que vous font ces passionné-e-s de cuisine en vous proposant un cours de préparation de pâtes fraîches!

Dates et horaires

Mardi 12 septembre

10h - 12h30

Mardi 3 octobre

18h - 20h30

Mardi 10 octobre

10h - 12h30

Prix

CHF 25.-

Lieu

Épicerie Fine Sainte Lucie

Rue de la Barre 6,
1005 Lausanne

Inscription

lausanneatable.ch

Chocotreck

Après le succès de l'année dernière, les chocolateries lausannoises reviennent en fanfare pour vous régaler!

Munissez-vous de votre carte et laissez-vous charmer par les créations des chocolatier·ière·s, imaginées pour l'occasion. Lors de votre passage dans leurs chocolateries, vous recevrez une création que vous pourrez déguster 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.

Avec la participation de:
Blondel, Maison Buet, Chocolaterie du Bugnon, Chocolaterie Dürig, L'Espace Chocolat, Jacot Haute Chocolaterie, Maison Manuel, Confiserie Nessi, Noz Chocolatier.

Date

Du 14 au 23 septembre

Horaires

Selon les horaires des chocolateries

Prix

CHF 18.-

Lieux

Chez les chocolateries participantes

Un parcours d'environ 4,5 km, à faire à pied de préférence (ça aide à brûler les calories)

Inscription

Les cartes sont à acheter directement auprès des chocolateries participantes dès le samedi 26 août

Mise en Place Cooks!

Trois soirées gastronomiques sur les thèmes de la féminité, de la retraite et de la préservation par les deux participantes à la résidence culinaire de Deli Social, Mise en Place Cooks.

Pauline Lemberger et Joëlle Dorigo vous proposeront, aux travers de ces trois repas, de découvrir leur vision d'une cuisine contemporaine et significative.

Dates

Jeudi 14 septembre

Vendredi 15 septembre

Samedi 16 septembre

Horaires

19h

Prix

Entre CHF 50.- et 80.- selon le menu

Lieu

La Station

Rue des Rosiers 2,
1004 Lausanne

Inscription

lausanneatable.ch

Brunch 100% végétalien chez tibits

L'équipe de tibits vous invite à venir vous laisser surprendre par un brunch 100% végétalien dans la célèbre salle des Vignerons en compagnie de notre partenaire New Roots, découvrez les délicieuses alternatives végétaliennes et repartez avec de nouvelles idées de recettes innovantes!

Date

Dimanche 17 septembre

Horaires

11h - 14h30

Prix

CHF 45.- par personne

pour le buffet, une boisson chaude et un petit jus

Lieu

Tibits

Salle des Vignerons,
Place de la Gare 11,
1003 Lausanne

Inscription

lausanneatable.ch

Swiss Coffee Connection

Le Swiss Coffee Connection vous invite à son festival dédié au café.

Ouvert à toutes et tous, ce rendez-vous souhaite rassembler les "coffee-lovers" et les spécialistes de l'univers du café: artisan·e·s, torréfacteur·trice·s, baristas et autres artistes du domaine.

Venez découvrir ou redécouvrir les savoir-faire artisanaux des indépendants locaux.

Au programme: des stands, des workshops, des dégustations, des coffee-mobiles, un brunch et de nombreuses démonstrations.

Dates

Samedi 23 septembre

Dimanche 24 septembre

Horaires

9h - 18h

Prix

Entrée libre

CHF 10.- le verre de dégustation

Lieu

SEV52

Avenue de Sévelin 52 et 50,
1004 Lausanne

Inscription

lausanneatable.ch

À la Table des Hôtes du Jorat

Le Parc naturel du Jorat vous invite à venir déguster un menu préparé par un groupe de volontaires passionné-e-s qui partageront avec vous leur amour pour la cuisine et les produits locaux sur la thématique de la chasse.

Le menu comprend plusieurs options d'apéritifs, d'entrées, de plats et de desserts. Le tout fait maison!

Date

Samedi 23 septembre

Horaires

dès 11h30

Prix

CHF 40.-

Lieu

Salle des Fêtes de l'Abbaye de Montheron

Rte de l'Abbaye 2,
1053 Montheron

Inscription

lausanneatable.ch

La Fondue d'Automne

Désormais incontournable de l'automne, la fameuse fondue dans le flamboyant Parc de Valency, une vue sur le Léman, des fondues moitié-moitié avec du bon Gruyère AOP préparées avec amour par André Macheret, du vin blanc et des amis: telle est la désormais célèbre recette de Lausanne à Table.

Boissons et desserts artisanaux viendront compléter ce beau moment.

Date

Dimanche 1^{er} octobre

L'événement sera reporté au dimanche 8 octobre en cas de mauvais temps

Horaires

12h - 16h

Prix

CHF 25.- par portion de fondue

Les fondues sont servies dans la limite du stock disponible

Premier arrivé, premier servi

Lieu

Parc de Valency

 Cet événement est organisé avec le soutien de Gruyère AOP

Atelier champignons

Une sortie durant laquelle le contrôleur officiel des champignons et ses collègues vous attendront dans les hauts de la ville.

Rendez-vous pour ratisser les sous-bois en quête de chanterelles, bolets et autres tue-mouches. A l'issue de la récolte, contrôle officiel et rejet des espèces toxiques et non comestibles. Les champignons restants seront pour votre omelette du lendemain.

Place à la fondue aux bolets séchés, et pour rester local, final sur une meringue double crème des Saugealles.

Dates

Mercredi 4 octobre

Mercredi 11 octobre

Horaires

14h - 22h

Prix

Adultes : CHF 40.-

Enfants : CHF 25.-

Lieu

Chalet-à-Gobet

Rendez-vous devant les vestiaires du centre sportif de Mauvernay

Inscription

lausanneatable.ch

La Table Libanaise

Pour sa quatrième édition, Lausanne Méditerranées, organisé par la Ville de Lausanne, met le Liban à l'honneur. Dans ce cadre, Lausanne à Table accueille un repas unique, à la fois gourmand et littéraire, aux mille et une saveurs libanaises.

Autour d'un dîner à six mains, imaginé et préparé par les représentant-e-s de sa cuisine de notre région, vous découvrirez la belle richesse culinaire du pays du Cèdre. Nous vous promettons un merveilleux voyage des sens accompagné par des lectures poétiques aux influences libanaises et orientales. Le tout dans un lieu d'exception au cœur de Lausanne, la Villa Mon-Repos.

Date

Vendredi 6 octobre

Horaires

19h

Prix

CHF 85.- hors boissons

Lieu

Villa Mon-Repos

Parc de Mon Repos

Inscription

Ouverture des inscriptions le 15 août sur:

lausanneatable.ch

Le nombre de places est limité

Cet événement est organisé en collaboration avec La Politique du Livre de Lausanne

Atelier culinaire : à la découverte des produits Presidi

Découvrez des produits Presidi* Slow Food au travers d'un atelier culinaire exceptionnel.

L'étonnante farina "bona" de maïs grillé, l'incroyable sbrinz d'alpage, le délicieux miel des précieuses abeilles noires, les savoureux pruneaux récoltés à la main et séchés du Jura tabulaire, le rarissime pain de seigle au levain du Simplon et la traditionnelle huile de noix vaudoises jalonnent ce menu 3 plats que vous cuisinerez et dégusterez ensuite.

Pour ceux qui souhaitent accompagner ce menu de vin, des cépages méconnus que Slow Food soutient vous seront proposés à la dégustation.

*Les Presidi sont des projets Slow Food protégeant des productions alimentaires et des savoir-faire de qualité menacés de disparition.

Dates et horaires

Vendredi 6 octobre 18h30 - 22h

Samedi 7 octobre 10h - 14h

Horaires

19h

Prix

CHF 90.- sans vin (minérales comprises)

CHF 115.- avec vins

Lieu

Atelier Parfum d'épices

Chemin des Oches du Mur 15,
1023 Crissier

Inscription

lausanneatable.ch

Pop-up Diner - la relève !

Un repas à huit mains accompagné des meilleurs vins, pour vous dévoiler les talents de demain... C'est ce que vous propose le Pop-up Diner !

Le temps d'une soirée unique, quatre chef-fe-s venant de quatre pays différents, et qui représentent la nouvelle génération prometteuse de la gastronomie, se réuniront pour proposer un menu autour des vins suisses.

La liste des chef-fe-s et vigneron-ne-s participant sera révélée le 1^{er} septembre.

Date

Mercredi 25 octobre

Horaires

19h

Prix

CHF 120.- (4 plats et boissons comprises)

Lieu

HyperAktiv

Avenue d'Épenex 6,
1024 Écublens

Inscription

Ouverture des inscriptions
le 1^{er} septembre sur :

lausanneatable.ch

Le 3^{ème} Championnat du monde de Malakoffs

Parce que vous avez répondu présent-e-s en 2021 et 2022, Lausanne à Table revient avec la 3^{ème} édition du Championnat du monde de Malakoffs afin de continuer à rendre hommage à cette préparation locale.

Si vous raffolez de malakoffs et souhaitez participer en tant que membre du jury amateur, agendez l'ouverture des inscriptions.

Vous êtes un-e chef-fe et vous souhaitez participer au championnat ? Écrivez-nous à info@lausanneatable.ch

Date

Jeudi 2 novembre

Horaires

dès 18h30

Prix

CHF 40.-

Lieu

Espace Amaretto

Rue de Genève 97B,
1004 Lausanne

Inscription

Ouverture des inscriptions
le jeudi 15 septembre sur :

lausanneatable.ch

Valentine
DÉTENTE MADE

Cet événement est organisé avec
le soutien de Valentine Fabrique SA

Marché du Film

Le Mirazur a été élu meilleur restaurant du monde en 2019.

La pandémie du Covid a poussé Mauro Colagreco, chef triplement étoilé de l'établissement, à se renouveler.

Précurseur, il propose une cuisine naturelle, influencée par le rythme de la Lune. C'est ce film Mirazur, des étoiles à la Lune, réalisé par Vérane Frédiani et Franck Ribière, qui vous attend, suivi d'une discussion.

Vous pourrez également faire votre marché ou consommer sur place les produits proposés par différents producteurs de la région.

Date

Dimanche 5 novembre

Horaires

9h - 13h

Prix

CHF 13.- pour la projection

Lieu

Cinétoile, Café Corto

Inscription

Ouverture des inscriptions
le jeudi 15 septembre sur :

lausanneatable.ch

Le Palais Gourmand

Laissez-vous surprendre par cet événement au croisement entre archéologie, histoire et sciences naturelles.

Lausanne à Table vous propose une visite atypique du Palais de Rumine.

Vous serez guidé·e·s par les agent·e·s d'accueil des musées à travers les salles étonnantes et variées de ce bâtiment emblématique, le tout accompagné par des dégustations inspirées par les collections des musées.

Date

Dimanche 12 novembre

Horaires

3 sessions à :

11h

13h30

15h30

Prix

Adultes : CHF 35.-

Enfants <12 ans : CHF 15.-

Lieu

Palais de Rumine

Muséum cantonal des sciences naturelles –
Musée cantonal d'archéologie et d'histoire

Inscription

Ouverture des inscriptions
le jeudi 15 septembre sur :

lausanneatable.ch

Le nombre de places est limité

Hummus & Wine

Les sessions « Hummus & Wine », ce sont des concerts délocalisés dans des lieux du patrimoine vaudois : monuments historiques ou domaines vigneron – avec toujours un lien avec le terroir viticole.

Étape à la Collection de l'Art Brut avec le concert du parisien MONDKOPF, illustre bidouilleur électro-ambient et les vins biodynamiques de Laura Paccot.

Date

Dimanche 19 novembre

Horaires

16h30 - 20h

Prix

Dès CHF 25.-

Lieu

Collection de l'Art Brut

Avenue des Bergières 11,
1004 Lausanne

Inscription

lausanneatable.ch

Le grand Loto de Lausanne à Table

Coup de sac ! Grigri, trèfles à quatre feuilles, chat noir, tout est permis pour espérer gagner les lots de ce Loto de folie.

Comment mieux clôturer le programme de Lausanne à Table qu'avec un Loto mettant les produits de nos très chers membres à l'honneur ?

Venez tenter votre chance de remporter l'un des nombreux lots.

Planchettes, bières et autres réjouissances sur place.

Date

Dimanche 26 novembre

Horaires

14h - 17h

Lieu

Salle des Fêtes du Casino de Montbenon

Prix et inscription

Prix et ouverture des inscriptions :
le jeudi 15 septembre sur :

lausanneatable.ch

Le nombre de places est limité

Pintes Ouvertes

Célébrons les pintes et la fondue à prix tout doux !

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

Gastro Vaud vous propose de découvrir ces produits 100% vaudois.

Dates

Jeudi 30 novembre

Vendredi 1^{er} décembre

Samedi 2 décembre

Horaires

midi et soir

Prix

CHF 20.-

Lieu

Dans 100 restaurants du canton

Inscription

Réservations vivement recommandées sur :

pintesouvertes.ch

Liste des restaurants participants disponible dès le 10 novembre

Le Marché de Noël du Beau-Rivage Palace

C'est dans une chaleureuse ambiance musicale et en présence du Père Noël, qui viendra rendre visite aux enfants, que seront rassemblés pour cette occasion les producteurs-trices et fournisseurs-euse-s préférés du Beau-Rivage.

L'occasion idéale pour trouver de belles idées cadeaux ou des produits d'exception pour vos menus de fête.

Nous vous attendons nombreux-ses sous les somptueuses arcades et la vue imprenable sur le lac et les montagnes.

Date

Samedi 2 décembre

Horaires

11h - 17h

Prix

Entrée libre

Lieu

Beau-Rivage Palace

Sous les arcades,
Chemin du Beau-Rivage 21,
1006 Lausanne

Honey, where are my fries?

Vous aimez la friture ?

Ça tombe bien, on vous réserve une soirée d'anthologie dans une ancienne usine de friteuses reconvertie en espace gastronomique !

Plusieurs chef-fe-s, plusieurs DJs, un festival de frites mais pas que de patates hein ?

Venez découvrir plein de belles choses et vous régaler !

NB : merci de s'habiller en conséquence, soit déguisé-e-s en frites et de ramener votre frite favorite.

Date

Samedi 2 décembre

Horaires

20h à 2h

Prix

de CHF 9.- à 99.-

Lieu

HyperAktiv

Avenue d'Épenex 6,
1024 Écublens

Inscription

lausanneatable.ch

Dans la peau d'un.e artisan.e du goût

Avec Matière Brute, ouvrez la porte des ateliers de production et mettez la main à la pâte !

Croissants au beurre

Pour celles et ceux dont la simple évocation des deux mots magiques « Bread Store » vous fait déjà saliver (et vous avez bien raison), cet atelier de confection de croissants au beurre vous est destiné !

Lieu

Bread Store

Avenue d'Ouchy 15,
1006 Lausanne

Kombucha, kéfir & soda sauvage fermenté

Associez un lieu proche des cieux - une microferme nichée sur La Côte - à Raphaël, un maraîcher cuisinier aux créations sensibles et poétiques.

Toutes les planètes sont alors alignées pour se plonger dans l'univers des boissons fermentées ; sodas sauvages confectionnés avec les produits de ses jardins.

Lieu

Les Jardins de Chivrageon

En Chivrageon 15,
1170 Aubonne

Caracs

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 avec Laurent Buet, artisan-chocolatier de renom.

Lieu

Maison Buet

Rue Grand-Saint-Jean 6,
1003 Lausanne

Gin

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 Distillerie La Roja. Venez découvrir cette belle machine et distillez votre gin bien à vous à partir de céréales bio de la région.

Lieu

Distillerie La Roja

Moulin Bornu,
1318 Pompaples

Mozzarella, Burrata & Straciatella

Avec le duo père et fils de MozzaFiato, apprenez la gestuelle unique pour confectionner leur mozzarella 100% vaudoise !

Une fois à l'aise, accédez au niveau 2 en fabriquant de la burrata et de la straciatella.

Enfilez une charlotte et retrouvez vos manches !

Lieu

Mozza'fiato

Rue de la Poste 2,
1148 Cuarnens

Prix

Dès CHF 80.- par adulte

Comprenant l'atelier, la dégustation sur place et les produits à ramener chez soi

Dates, horaires et inscription

lausanneatable.ch

221^{ème} Mise aux enchères des vins des Domaines de la Ville

Rituellement, depuis 1803, la Ville de Lausanne vend ses vins lors d'une mise aux enchères organisée le deuxième samedi de décembre.

Cette vente se tient dans l'emblématique salle du conseil communal de l'Hôtel de Ville.

Une occasion unique d'acquérir des lots de la Gamme Historique des Domaines de la Ville et de partager une tradition vivante inscrite au Patrimoine culturel immatériel vaudois.

Dates

Pour les miseur-euse-s sur inscription:

Mercredi 6 décembre

Judi 7 décembre

Vendredi 8 décembre

La mise aux enchères pour le grand public:

Samedi 9 décembre

Horaires

8h à 12h

Prix

Entrée libre

Lieu

Salle du Conseil Communal

Hôtel de Ville, Lausanne

Inscription

lausanneatable.ch

Le Bingo de Lausanne à Table

Pour être sûr de ne pas rater les
immanquables de cette année !
Cocher ce qui convient

 <p>Avoir son programme 2023 de Lausanne à Table</p>	<p>Avoir dégusté au moins cinq mets et écouté un concert au Miam Festival</p>	<p>Avoir voté pour sa Salée au sucre préférée</p>	
	<p>Avoir mangé au dernier étage de la Tour Bel Air</p>	<p>Avoir emmené son panier pique-nique dans son parc préféré</p>	<p>Avoir visité une des fermes et goûté à ses produits</p>
<p>Avoir impressionné son +1 avec un pesto de folie</p>		<p>Avoir pu en apprendre un peu plus sur les secrets de nos spécialités locales</p>	<p>Avoir eu sa place au parc de Valency pour la délicieuse Fondue d'Automne</p>
<p>Avoir réussi à goûter tous les Malakoffs du championnat</p>	<p>Avoir découvert au moins trois secrets du Palais de Rumine</p>		<p>Avoir gagné le gros lot du Loto en ayant oublié son grigri à la maison</p>

Si vous avez coché toutes les cases, c'est que vous êtes l'heureux gagnant d'un panier garni!

Y en a pour tous les goûts !

100 g

cabas

le lac

gruyère



pain

bouteille de vin



75 cl



fête nationale



pique-nique

1^{er} août



saucissons



tartelette



La Tavolata
Le Miam Festival

Les Paniers du 1^{er} août

La Trotte de la Salée au sucre

Le grand Loto

Le 3^{ème} Championnat
du monde de Malakoffs
et plein d'autres...

Y en a pour tous les goûts !
lausanneatable.ch

Lausanne à Table

mai-décembre
2023

50

stands

27

pays

4

continents



7

animations

concerts

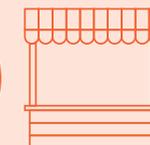
3000 l

bière



100

tables



glaces



baos



kürtőskalács



La Tavolata
Le Miam Festival

Les Paniers du 1^{er} août

La Trotte de la Salée au sucre

Le grand Loto

Le 3^{ème} Championnat
du monde de Malakoffs
et plein d'autres...

Y en a pour tous les goûts !
lausanneatable.ch

Lausanne à Table

mai-décembre
2023

200

cartons



22

77



planchettes



double quine

des cris

11

paniers garnis

63

coup de sac

13

24

8



lots à gogo



carton plein

45

La Tavolata
Le Miam Festival
Les Paniers du 1^{er} août
La Trotte de la Salée au sucre
Le grand Loto
Le 3^{ème} Championnat
du monde de Malakoffs
et plein d'autres...

Y en a pour tous les goûts !
lausanneatable.ch

Lausanne à Table

mai-décembre
2023

1 cc



fécule de maïs

sucré



1,5 dl

lait

25 g

beurre

1 cc



farine

3/4 cc

sel



levure émiettée

1

crème

15 g

2,5 dl

jaune d'œuf



La Tavolata
Le Miam Festival
Les Paniers du 1^{er} août
La Trotte de la Salée au sucre
Le grand Loto
Le 3^{ème} Championnat
du monde de Malakoffs
et plein d'autres...

Y en a pour tous les goûts !
lausanneatable.ch

Lausanne à Table

mai-décembre
2023

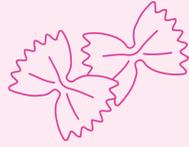
gnocchi



huile d'olive

pesto

antipasti



1

grande tablée



6 kg

pasta

102



tomates

60 l



vin

Ramazotti



20

Moka



La Tavolata

Le Miam Festival

Les Paniers du 1^{er} août

La Trotte de la Salée au sucre

Le grand Loto

Le 3^{ème} Championnat
du monde de Malakoffs
et plein d'autres...

Y en a pour tous les goûts !
lausanneatable.ch

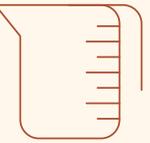
Lausanne à Table

mai-décembre
2023



400 g

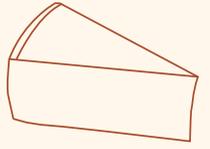
gruyère AOP



2 dl



vin blanc



poivre

200 g

farine



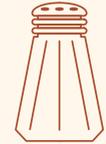
2 cs

poudre à lever

2 dl

lait

sel



huile

1 cs



3



œufs

La Tavolata

Le Miam Festival

Les Paniers du 1^{er} août

La Trotte de la Salée au sucre

Le grand Loto

Le 3^{ème} Championnat
du monde de **Malakoffs**
et plein d'autres...

Y en a pour tous les goûts !
lausanneatable.ch

Lausanne à Table

mai-décembre
2023

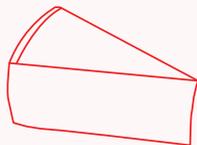


100 g

cabas

le lac

gruyère



pain

bouteille de vin



75 cl



fête nationale



pique-nique

1^{er} août



saucissons



tartelette



Lausanne à Table

mai-décembre
2023

La Tavolata
Le Miam Festival
Les Paniers du 1^{er} août
La Trotte de la Salée au sucre
Le grand Loto
Le 3^{ème} Championnat
du monde de Malakoffs
et plein d'autres...

Y en a pour tous les goûts !
lausanneatable.ch

Avec le soutien de :



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 50 événements 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 découvertes de notre riche patrimoine culinaire pour vous mettre en appétit.



Lausanne à Table

