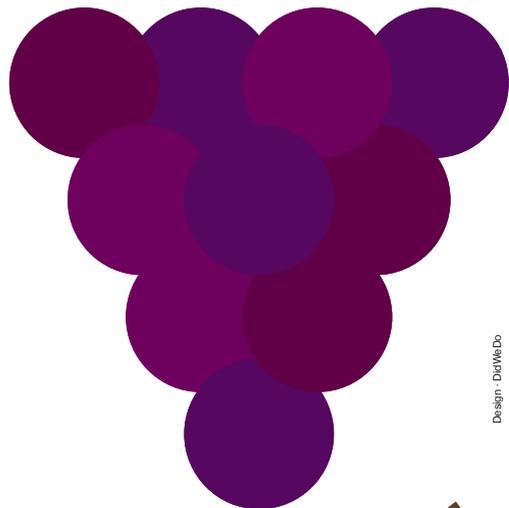
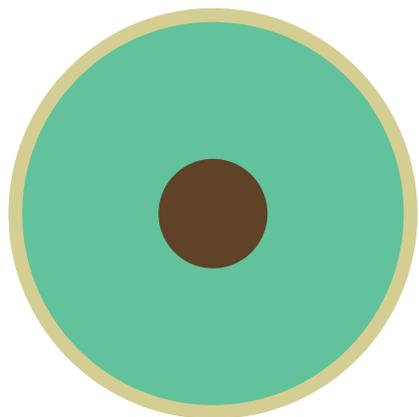


Imprimé sur papier Rapido offset,
certifié FSC (Forest Stewardship Council),
issu de forêts bien gérées et d'autres
sources contrôlées.



Lausanne
à Table

PRO
GRAM



Design - DietVeDo

UN
GRAND
MERCİ

À tous nos partenaires,
sponsors, membres, et
participant-e-s enthousiastes!

ME
DES



Mai –
Décembre
2024

lausanneatable.ch

Y EN A (ENCORE) POUR TOUS LES GOÛTS

Depuis dix ans maintenant, l'association Lausanne à Table aiguise l'appétit des lausannoises et lausannois! Les événements, organisés par l'association ou par quelques-un-e-s de ses 250 membres, se veulent festifs et décalés, riches en goûts et en découvertes. Ils ont pour objectif de (re)connecter artisan-e-s et consommateur-trice-s, ville et nature, terroir et originalité.

À l'occasion de ses dix ans, Lausanne à Table a vu les choses en grand! Au programme, des événements historiques qui font leur retour, des nouveautés alléchantes et des collaborations uniques avec dix manifestations phares (nos ami-e-s) qui animent elles aussi la ville de Lausanne.



Événement avec des dates sur plusieurs mois



Événement organisé par Lausanne à Table



Événement dix ans avec nos ami-e-s

AU FIL DE L'ANNÉE

Dans la peau d'un-e artisan-e du goût

39

MAI

Perilla × Urban Kombucha	07.05	+		8
Le Chemin du Ramequin	13-31.05	+	⊗	8
Le Miam Festival	18-20.05		⊗	9
Festival Menus Métissés	21-25.05			9
#Happy Wine Flon	24-25.05			10
Les Ateliers d'Amaretto	26.05	+		11
De la biodiversité à l'assiette	30.05			11
Triple A Fest	31.05	+		12

JUIN

Le Chemin du Ramequin	01-26.06	+	⊗	8
Triple A Fest	01-02.06	+		12
Honey, where are my sausages?	01.06			12
Le goûter d'anniversaire	02.06		⊗	13
Il Pranzo della Domenica	02.06	+		13
Les Design Days passent à Table	05.06		🎂	14
Pairing brunch & Café de spécialité	08.06			15
La Fête des Vignerones	08.06			15
Brunch de l'Académie	09.06			16
Les Ateliers d'Amaretto	16.06	+		11
Festival végétal aux Jardins de Chivrageon	16.06			16

La table des Vigne.Rhône.s	19.06			17
La Fête de la Musique passe à Table	21.06			18
BDFIL passe à Table	26.06			18
Les Tables Éphémères prennent le large	27.06	+		19

JUILLET

Les Tables Éphémères prennent le large	03.07 · 11.07	+		19
Les Visites à la Ferme	03.07 · 10.07 · 17.07	+		20
Lausanne sur Mer passe à Table	06.07			21
Cadavre exquis culinaire	07.07 · 14.07	+		22
Les Garden Parties passent à Table	13.07			22
Skinny dipping dans les vignes	13.07			23
Lausanne Jardins passe à Table	18.07			23

AOÛT

Les Visites à la Ferme	07.08 · 14.08	+		20
Cadavre exquis culinaire	11.08	+		22
La Muni' aux fourneaux	14.08			25
Athletissima passe à Table	21.08			25
Brunch de la Riponne	24.08			26
Les Tables Éphémères prennent le large	22.08	+		19

La Grande Table des Lausannois	28-30.08			26
Le Marché d'Anne-Sophie Pic	30.08			27

SEPTEMBRE

Il Pranzo della Domenica	08.09	+		13
Marché d'automne ProSpecieRara	08.09			38
Brunch géant d'Ouchy	08.09			38
Les Journées du Patrimoine passent à Table	08.09			27
Un Aliment, une Histoire	12.09			28
Chocotreck	12-21.09			29
À la découverte des produits « Presidi »	20-21.09			29
Balade gourmande des quatre coins du monde	28.09			30
Swiss Coffee Connection	28-29.09			38

OCTOBRE

Perilla × Urban Kombucha	01.10	+		8
Au menu: Bières!	02.10			30
Cinémadeleine	03.10			31
La Table Sicilienne	04.10			31
Les Ateliers d'Amaretto	06.10	+		11
La Fondue d'Automne	06.10			32

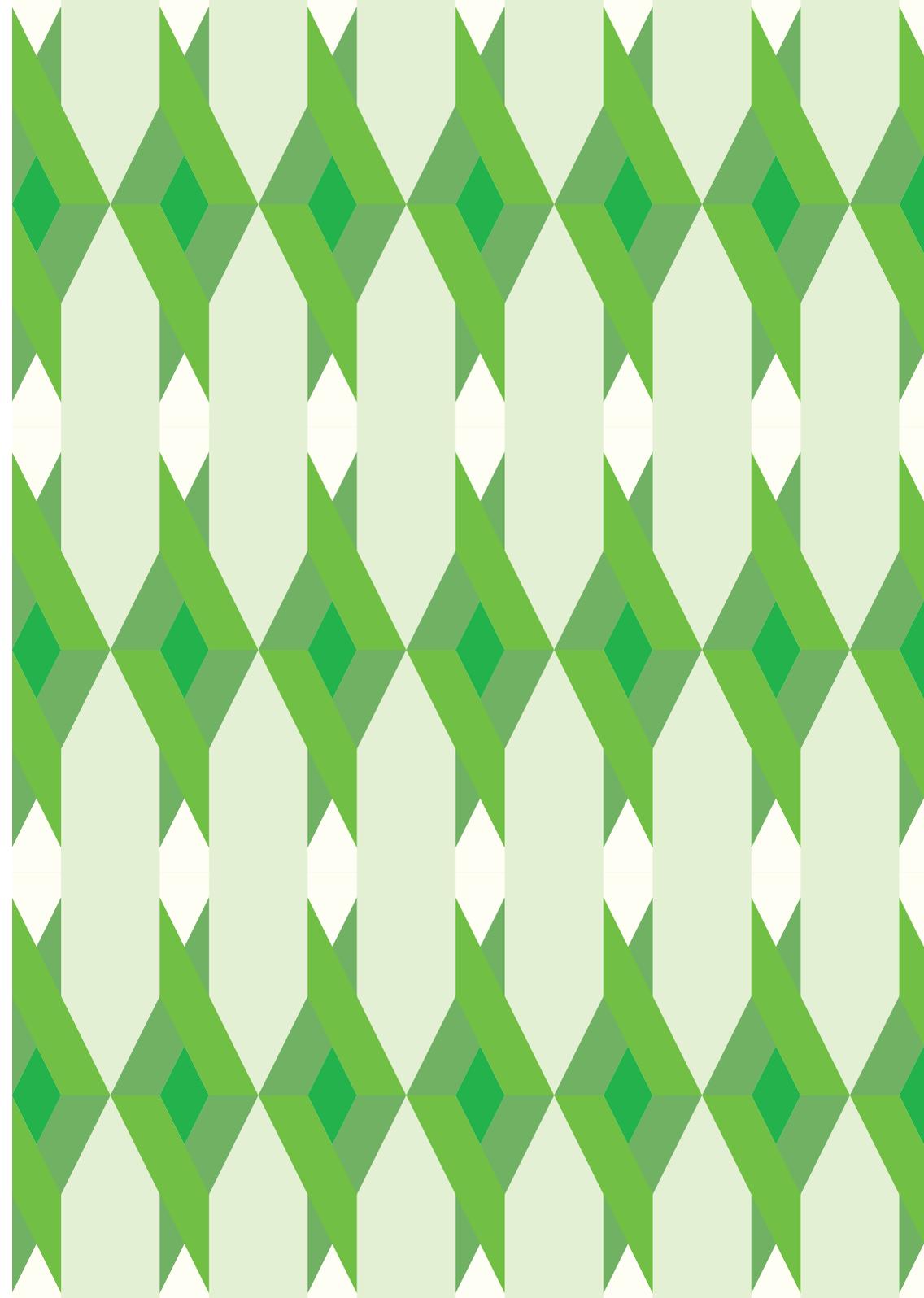
Ateliers Champignons et Fondue	15.10 - 22.10		33
Les Cinémas d'Afrique passent à Table	31.10		33

NOVEMBRE

Le Palais Gourmand	10.11		34
Le long dimanche du Malakoff	17.11		34
L'Expo' des dix ans	19-29.11		35
Dégustation au cœur du Clos des Abbayes	23.11		35
Il Pranzo della Domenica	24.11 		13
Bô Noël passe à Table	26.11		36

DÉCEMBRE

Le Grand Loto de Lausanne à Table	01.12		36
Pintes Ouvertes Vaudoises	05-07.12		37
Enchères des vins des Domaines de la Ville	14.12		38



PERILLA × URBAN KOMBUCHA

Miso, kimchi, pickles, kombuchas, etc. La liste des produits fermentés est longue et les possibilités culinaires sans limite! Plongez dans l'univers de la fermentation avec une collaboration exclusive entre deux acteurs de l'Ouest Lausannois: le restaurant japonais Perilla et les délicieux kombuchas bios et artisanaux d'Urban Kombucha, le temps d'une visite de la manufacture suivie d'un repas fermenté accord mets & kombuchas.

Mardi 7 mai 18:30–22:30

Mardi 1er octobre 18:30–22:30

Bar de dégustation d'Urban Kombucha

Chemin du Closel 5 Renens

Menu 65.–

Accord mets & kombuchas 35.–

Inscription **lausanneatable.ch**

LE CHEMIN DU RAMEQUIN



Un chemin de boulangerie en boulangerie à la découverte d'une spécialité du coin: Le Ramequin.

Après le carac, les glaces et la salée au sucre, Lausanne à Table revient avec son désormais incontournable concours annuel. Cette année, on se tourne du côté d'une spécialité salée de nos artisan-e-s boulanger-ère-s locaux-ales. Préparez vos baskets et vos papilles pour une balade sous le signe du fromage.

Avec la participation de: Ackermann Artisan Boulanger, Boulangerie des Bergières, Confiserie Christian Boillat, Maison Buet, Manuel Artisan Chocolatier, Monco'Pain Boulanger, Noz Chocolatier, Le Petit Coin Gourmand, Chez Rado, Boulangerie Chez Séverine et Luca.

Pass à commander jusqu'au 7 juin sur le site internet. Nombre de pass limité.

Événement organisé avec le soutien de l'ABPCV.



Du lundi 13 mai au mercredi 26 juin

Auprès des 10 boulangeries

Pass 35.–

Commande **lausanneatable.ch**



Voilà déjà six 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 vous font découvrir leurs spécialités des quatre coins du monde. La crème de la crème des artisan-e-s du goût, des concerts et des animations gratuites, le tout dans une ambiance conviviale et festive au cœur de Lausanne.

Lausanne à Table vous réserve une nouveauté cette année en accueillant Bruxelles comme ville invitée. Immersion garantie dans le meilleur de la gastronomie de la capitale belge.

Dernier service 60 minutes avant la fermeture. A lieu par tous les temps.

Samedi 18 mai 18:00–00:00

Dimanche 19 mai 11:00–00:00

Lundi 20 mai 11:00–22:00

Place de la Riponne Lausanne

Entrée libre

Programme **lausanneatable.ch**

FESTIVAL MENUS MÉTISSÉS

La Ville de Prilly et sa Commission d'Intégration Suisses Immigrés (CISIP) proposent une troisième édition du Festival des menus métissés.

Après deux éditions couronnées de succès, les restaurants locaux proposent à nouveau des menus cuisinés avec des habitant-e-s issu-e-s de la migration. À travers cette manifestation, la Ville de Prilly tient à mettre en valeur les cultures du monde qui cohabitent sur son sol.

Prix proposés par les restaurants. Réservation conseillée directement auprès des restaurants.

Du mardi 21 au samedi 25 mai

Auprès des restaurants

Programme **lausanneatable.ch**

#HAPPY WINE FLON

Rendez-vous dans le Quartier du Flon pour la troisième édition de Happy Wine Flon! Une trentaine de vigneron-ne-s de la région seront présent-e-s durant deux jours afin de présenter leurs meilleurs crus aux visiteurs du quartier, amateur-trice-s ou simples curieux-ses.

Des concerts et des animations autour du vin attendent le public pour passer un agréable moment en famille ou entre ami-e-s. À cette occasion, les commerces du quartier proposeront des offres à ne pas manquer.

Vendredi 24 mai	17:00–21:00
Samedi 25 mai	16:00–21:00
Quartier du Flon	Lausanne
Verre de dégustation	20.–
Entrée libre	

Lausanne à Table

LES ATTELIERS 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 la terre de manière conviviale et gourmande. Réunissez-vous autour d'un savoir-faire, tout en faisant plaisir à vos papilles! Trois ateliers vous sont proposés par Amaretto:

- **Pain**, récupération du pain sec.
- **Salsa**, conservation de sauces pour les pâtes.
- **Bouillon**, récupération des épluchures.

Nombre de places limité.

● Dimanche 26 mai	10:00–13:00
● Dimanche 16 juin	10:00–13:00
● Dimanche 6 oct.	10:00–13:00

Espace Amaretto

Rue de Genève 97b	Lausanne
Adulte	De 65.– à 85.–
Enfant · Étud. · AVS · AI	De 40.– à 55.–
Inscription	lausanneatable.ch

2024

DE LA BIODIVERSITÉ À L'ASSIETTE

L'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne et le Parc naturel du Jorat vous accueillent pour une soirée gourmande sur le thème de la biodiversité.

Au programme, un menu concocté par le chef et Meilleur Ouvrier de France Fabien Pairon, et composé de produits des partenaires du Parc naturel du Jorat, précédé d'un éclairage sur les rôles de la biodiversité pour l'être humain donné par Pr Philippe Christe.

Nombre de places limité.

Jeudi 30 mai	18:30–21:30
Auberge Communale du Mont	
Place du Petit-Mont 4	Le Mont
Menu	Sans boisson 85.–
Inscription	lausanneatable.ch

11

TRIPLE A FEST

Trois jours dédiés à l'Asie et à l'amour de sa culture culinaire. Le Triple A – Amour, Asie, À Table! – Fest réunit une vingtaine d'artisan-e-s restaurateur-trice-s sur l'esplanade de la Cathédrale.

Au programme: plein de bonnes choses pour vos papilles, des ateliers, des concours de nourriture, de la musique et d'autres surprises au rendez-vous pour les petit-e-s et grand-e-s.

Vendredi 31 mai	16:00–00:00
------------------------	-------------

Samedi 1er juin	11:00–00:00
------------------------	-------------

Dimanche 2 juin	10:00–20:00
------------------------	-------------

Esplanade de la Cathédrale	Lausanne
-----------------------------------	----------

Entrée libre	
--------------	--

Programme	lausanneatable.ch
-----------	--------------------------

HONEY, WHERE ARE MY SAUSAGES?

Après le succès de *Honey, where are my fries?* On prend les mêmes et on recommence!

Sur la base d'une invitation ouverte aux chef-fe-s lausannois-e-s (Aldwin Beets, Alba Farnós Viñals, Camille Gaspar, Füdlab, etc.) HyperAktiv propose dans ses locaux un concept *street food*, DJ, bar à vins locaux et cocktails.

En laissant libre cours aux expérimentations culinaires des chef-fe-s invité-e-s, cette année, la saucisse est mise à l'honneur, produit ô combien cher aux Vaudois-e-s et rempli d'amour pour partir dans tous les délires culinaires à petit prix.

Samedi 1er juin	Dès 18:00
------------------------	-----------

HyperAktiv.	
--------------------	--

Avenue d'Epenex 6	Ecublens
-------------------	----------

Prix	Sous forme de bon à faire valoir	9.–
------	----------------------------------	-----

Inscription	lausanneatable.ch
-------------	--------------------------

LE GOÛTER D'ANNIVERSAIRE



Lausanne à Table fête ses dix ans au Lausanne Palace à l'occasion d'un goûter géant orchestré par des fabuleux-ses pâtissier-ère-s de Lausanne. Les pâtisseries vous dévoilent leurs créations les plus festives en l'honneur de cette décennie culinaire.

Venez déguster, savourer et voter pour votre gâteau préféré. À la fin de la journée, nous couronnons le-la grand-e gagnant-e de cette fête gourmande inoubliable!

Nombre de places limité.

Dimanche 2 juin	14:00
------------------------	-------

Lausanne Palace	
------------------------	--

Rue du Grand-Chêne 7-9	Lausanne
------------------------	----------

Prix	30.–
------	------

Inscription	lausanneatable.ch
-------------	--------------------------

IL PRANZO DELLA DOMENICA

À partir de produits bio du territoire, cherchez directement chez les producteur-trice-s, Si Mangia! vous fait découvrir toutes les étapes de la fabrication des lasagnes *al ragù*, des raviolis sous toutes leurs formes ou encore de la *pasta lunga* comme les *pici* toscans ou les *maccheroni calabresi*. Trois ateliers vous sont proposés par Si Mangia!

- **Pasta ripiena**, les raviolis sous toutes leurs formes.
- **Pasta lunga e salse**, les pâtes fraîches et leurs sauces.
- **Les lasagnes** du dimanche.

● Dimanche 2 juin	10:00–14:00
--------------------------	-------------

● Dimanche 8 sept.	10:00–14:00
---------------------------	-------------

● Dimanche 24 nov.	10:00–14:00
---------------------------	-------------

Théâtre 2.21

Rue de l'Industrie 10	Lausanne
-----------------------	----------

Adulte	Avec repas	60.–
--------	------------	------

Étudiant · AVS · AI	Avec repas	50.–
---------------------	------------	------

Enfant (-12)	Avec repas	30.–
--------------	------------	------

Inscription	lausanneatable.ch
-------------	--------------------------

LES DESIGN DAYS PASSENT À TABLE



Lausanne à Table fête ses dix ans avec ses ami·e·s.

Qui dit gastronomie, dit art de la table. En collaboration avec les Design Days et en compagnie de la cheffe Alba Farnós Viñals, nous célébrons autour d'un repas, les objets qui nous permettent de nous réunir autour d'une table et de mettre en valeur les créations des chef·fe·s qui nous régalent. Rejoignez-nous pour une soirée où design et gastronomie se rencontrent, dans un lieu atypique en pleine transition.

Les Design Days sont une plateforme de rencontres et de découvertes autour du design, un festival qui met l'accent sur la créativité et le savoir-faire helvétiques.

Nombre de places limité.

Événement organisé avec
le soutien de la Rasude.



Mercredi 5 juin 18:30

La Rasude

Place de la Gare 1 Lausanne

Adulte Avec boissons 85.–

AVS · AI · Chômage Avec boissons 75.–

Inscription **lausanneatable.ch**

PAIRING BRUNCH & CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

The Goodlife Coffee et Sedef Pâtisserie vous proposent une rencontre savoureuse entre le savoir-faire de Goodlife, maîtres torréfacteurs, et la créativité de Sedef Pâtisserie. Amateur·ice·s de plaisirs gourmands, le brunch *coffee pairing* débarque dans vos assiettes, une nouvelle manière de (re)découvrir toute la subtilité des arômes du café.

Au programme, un atelier café pour en découvrir plus sur les secrets du café de spécialité, la torréfaction et le *latte art*, puis un brunch exquis conçu par Sedef mettant en avant leurs créations sucrées et salées pensées en harmonie avec les saveurs des cafés de Goodlife.

Samedi 8 juin 09:00–13:30

Goodlife Coffee

Ch. de Geffry 7 · Hangar 52 Savigny

Prix 80.–

Inscription **lausanneatable.ch**

LA FÊTE DES VIGNERONNES

Plus d'une dizaine de 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! Eh bien en quinze ans, elles ont rattrapé pas moins de deux millénaires de retard; désormais nombreuses sont les vigneronnes qui excellent dans la vinification et qui produisent des crus dignes des plus grands.

Retrouvez-les pour une programmation viticole, culinaire et conviviale, bien remplie!

Reporté au samedi 31 août en cas de mauvais temps.

Samedi 8 juin 11:00–23:00

Place Alfred-Stucky Lausanne

Entrée libre

BRUNCH DE L'ACADÉMIE

«Et là... une grande tablée avec plein de brunchs, qu'on appellera la grande tablée avec plein de brunchs!»

Quoi de mieux pour embellir un dimanche de juin que de venir savourer les délices de l'Académie Café lors d'un brunch convivial et unique dans la rue de l'Académie, au cœur de la Cité?

Le brunch inclut les produits de plusieurs membres de Lausanne à Table dont Sedef Pâtisserie, Breadstore et CookiEd.

Reporté au dimanche 16 juin en cas de mauvais temps.

Dimanche 9 juin 10:30–15:00

Académie Café

Rue de l'Académie 3 Lausanne

Prix Avec un jus et une autre boisson 45.–

Inscription lausanneatable.ch

FESTIVAL VÉGÉTAL AUX JARDINS DE CHIVRAGEON

Pour célébrer la fin du printemps, les Jardins de Chivrageon collaborent avec des chef-fe-s de la région et vous proposent un événement unique autour du légume.

Cinq chef-fe-s, cinq stands, cinq légumes pour cinq arrêts gourmands dans les Jardins: chaque chef-fe installe sa cuisine nomade et sublime le légume qui a été cultivé à cet endroit précis!

Cette balade légumière et singulière est créée aux côtés de Julien & Lou Ryter (Aux Complices), Philippe Deslarzes (Njorden), Madame Kim (Chez Madame Kim) et Luis Zuzarte (L'Appart).

Reporté au dimanche 30 juin en cas de mauvais temps.

Dimanche 16 juin 11:00–14:00

Les Jardins de Chivrageon

En Chivrageon 15 Aubonne

Adulte Avec une boisson de bienvenue 75.–

Enfant (7-11) 25.–

Enfant (-7) Gratuit

Inscription lausanneatable.ch

LA TABLE DES VIGNE.RHÔNE.S

Trois vigneronnes de trois cantons réunies autour d'un vin unique le long du Rhône.

Lors d'un repas dans les jardins de l'Hermitage, trois cheffes font écho à ce vin pour transporter les convives au fil d'un accord mets et vin original créé spécialement par Fanny Sueur du Café de Grancy, Caroline Hevin de l'Esquisse et Marguerite-Marie Galley de Maggie's batch.

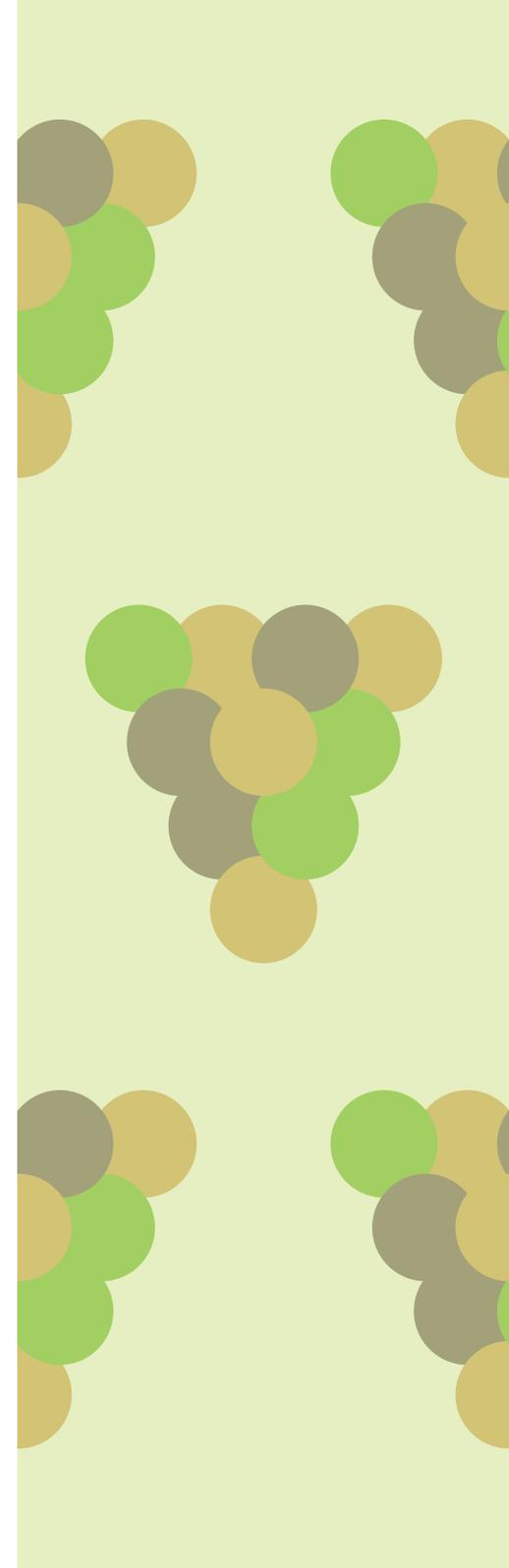
Mercredi 19 juin 19:00

Fondation de l'Hermitage

Route du Signal 2 Lausanne

Prix Avec boissons 95.–

Inscription lausanneatable.ch



LA FÊTE DE LA MUSIQUE PASSE À TABLE



Lausanne à Table fête ses dix ans avec ses ami-e-s.

En collaboration avec la Fête de la Musique, nous vous attendons au sommet de la Tour Bel-Air pour un repas mêlant gastronomie et musique. Un moment orchestré par le chef Aldwin Beets qui promet de faire vibrer vos papilles et vos oreilles. Au programme: performances musicales autour de vous et influences musicales dans votre assiette.

La Fête de la Musique de Lausanne est un événement incontournable où près de 1500 musicien-ne-s se produisent dans plus de soixante lieux le 21 juin.

Nombre de places limité.

Vendredi 21 juin 19:00

Tour Bel-Air

Rue des Terreaux 1 Lausanne

Adulte Avec boissons 100.–

AVS · AI · Chômage Avec boissons 90.–

Inscription lausanneatable.ch

BDFIL PASSE À TABLE



Lausanne à Table fête ses dix ans avec ses ami-e-s.

BDFIL et Lausanne à Table vous convient à une soirée entre gastronomie, anecdotes historiques et illustrations. Rejoignez-nous au Café Saint Pierre en compagnie des deux auteurs de la bande dessinée La Faim de l'Histoire: le critique culinaire Aïtor Alfonso et le dessinateur Jul, ainsi que Guillaume Rainex, chef du Café Saint Pierre. Le concept est simple: Aïtor vous plonge dans des récits fascinants, tandis que Jul les illustre sous vos yeux. Pendant ce temps, Guillaume Rainex vous régale de mets inspirés des histoires contées.

BDFIL célèbre la bande dessinée d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Hybride et rassembleur, BDFIL offre un festival d'expositions et de rencontres bédéphiles.

Nombre de places limité.

Mercredi 26 juin 19:00

Café Saint Pierre

Pl. Benjamin-Constant 1 Lausanne

Adulte Sans boisson 70.–

AVS · AI · Chômage Sans boisson 60.–

Inscription lausanneatable.ch

LES TABLES ÉPHÉMÈRES PRENNENT LE LARGE



Vous avez été très enthousiastes de retrouver les Tables Éphémères au programme de 2023. Pour cette édition, prenez vos passeports, nous vous emmenons hors des limites de la ville, à la rencontre des communes alentour.

Au programme, quatre tables représentant les quatre points cardinaux de la ville de Lausanne et quatre chef-fe-s qui vous régaleront d'un menu imaginé pour l'occasion; au sud proche du Léman, à l'est chez nos ami-e-s Pullièran-e-s, à l'ouest chez les Renanais-es et finalement, au nord dans la commune du Mont-sur-Lausanne. Tentez votre chance de participer à l'une de ces tablées uniques et hors du temps.

● **Jeudi 27 juin** 18:30

● **Mercredi 3 juillet** 18:30

● **Jeudi 11 juillet** 18:30

● **Jeudi 22 août** 18:30

Adulte Avec boissons 120.–

AVS · AI · Chômage Avec boissons 100.–

Inscription lausanneatable.ch

- **Est**
Capite de la ville de Pully
François Grognuz, Antoine Piguet et Arnaud Piolino de la Générale.
- **Sud**
Musée Olympique
Pascal Beaud'huin du restaurant du Musée Olympique.
- **Nord**
Henny Fruits
Fabien Pairon de l'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne.
- **Ouest**
Salle de Spectacles de Renens
Emilie Bourquin de Perilla Café.

Inscription jusqu'au 28 mai à minuit. Places attribuées par tirage au sort le 29 mai et validées après paiement.

LES VISITES À LA FERME



Cinq fermes de la région nous ouvrent leurs portes le temps d'un après-midi pour que petit-e-s et grand-e-s partent à la rencontre d'agriculteur-trice-s de la région.

Visites organisées en collaboration avec le Lait Équitable.

*Le-lait
équitable*

● Mercredi 3 juillet	14:00–16:00
● Route de Cérèce 5	Belmont
● Mercredi 10 juillet	14:30–16:30
● Ferme de la Bonne Foire	Savigny
● Mercredi 17 juillet	14:00–15:30
● Route d'Oron 127	Lausanne
● Mercredi 7 août	14:00–16:00
● L'Island 1	Bavois
● Mercredi 14 août	16:00–18:00
● Rte de la Blécherette 82	Le Mont
Prix	Par visite et avec dégustation 5.–
Inscription	lausanneatable.ch

● **La Ferme La Coulette** est une exploitation avec soixante vaches laitières et diverses cultures: colza, blé panifiable, orge, courges, etc. Au programme: une visite de l'exploitation et de la compostière suivie d'une dégustation de leurs produits. Rejoignez-les pour une expérience enrichissante et savoureuse!

● **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.

● **La Ferme de Rovéréaz** vous invite à découvrir un projet d'agriculture biologique et de proximité aux portes de Lausanne. Vous vous baladez le long de bandes fleuries, dans leurs cultures mellifères, parmi les nichoirs et hôtels à insectes, à la découverte de leurs cultures maraîchères, céréalières et de leur verger. La visite se termine par un goûter.

● **La Ferme de Lilan** est située à Bavois et cultive une variété de récoltes selon les principes de la permaculture, des pratiques de l'agro-écologie et de la biodynamie. Au programme, une balade parmi les plantations de légumes, fruits, fleurs médicinales et céréales suivie d'une dégustation de produits élaborés à la ferme.

● **Henny Fruits** vous invite à une visite de leur ferme au Mont-sur-Lausanne. Une balade bucolique dans les vergers pour découvrir leurs variétés de fruits insolites. Aux portes de la ville, un domaine spécialisé dans la production de fruits, légumes et produits transformés. Pour finir en beauté, une dégustation de produits vous sera proposée.

LAUSANNE SUR MER PASSE À TABLE



Lausanne à Table fête ses dix ans avec ses ami-e-s.

Une pôchouse sur les rives du Léman un samedi soir de juillet. C'est ce qu'on vous concocte avec l'équipe de Lausanne sur Mer et la Guinguette. La recette parfaite pour un moment de convivialité et de partage, tout en simplicité. C'est quoi la pôchouse, vous demandez? C'est une soupe de poisson... du lac bien sûr.

Lausanne sur Mer est un programme estival proposé par la Fondation pour l'animation socioculturelle lausannoise (FASL) qui offre une multitude d'activités sportives gratuites et des initiations nautiques aux Pyramides de Vidy.

Samedi 6 juillet Dès 18:30

Pyramides de Vidy

Esplanade des Cantons Lausanne

Prix Sans boisson 10.–

Premier-ère arrivé-e, premier-ère servi-e!

CADAVRE EXQUIS CULINAIRE

« Le cadavre – exquis – boira – le vin – nouveau. »

Le Nabi, en lien avec l'exposition temporaire «Surréalisme. Le Grand Jeu» au MCBA, vous propose de participer à un cadavre exquis culinaire. Le concept? Les participant-e-s reçoivent une liste d'ingrédients, une feuille, un crayon et écrivent chacun-e leur tour, en secret, un ingrédient choisi selon une «grammaire» culinaire préétablie. La liste est ensuite transmise au Chef qui réalise une composition insoupçonnée. Surprise!

Les participant-e-s découvrent leur choix d'ingrédients et dégustent le cadavre exquis qui en découle.

Tirage au sort sur inscription.

Dimanche 7 juillet	12:00–14:00
Dimanche 14 juillet	12:00–14:00
Dimanche 11 août	12:00–14:00
MCBA	Café-restaurant Le Nabi
Place de la Gare 16	Lausanne
Prix	Avec une entrée pour l'expo. temp. 35.–
Inscription	lausanneatable.ch

LES GARDEN PARTIES PASSENT À TABLE



Lausanne à Table fête ses dix ans avec ses ami-e-s.

Coup de feu à Mon Repos! On enfle son habit de cuisinier, on ouvre la valise et c'est parti pour une promenade surprise sur le thème de la gastronomie. Lausanne à Table et les Garden Parties s'associent aux Promenades de Floriane et proposent un moment pour les petit-e-s dans le Parc de Mon Repos.

Les Garden Parties investissent chaque été cinq parcs lausannois, pour cinq week-ends consécutifs gratuits et festifs.

Samedi 13 juillet	15:00–17:00
Parc de Mon-Repos	Lausanne
Gratuit	
Premier-ère arrivé-e, premier-ère servi-e!	

SKINNY DIPPING DANS LES VIGNES

Sedef et le Domaine de Bory vous convient à une expérience culinaire audacieuse avec un menu à saucer. Le principe? Plonger courageusement son mets dans la sauce. On met tous les plats au centre de la table et on trempe tout, révélant ainsi des explosions de saveurs inédites.

Ce concept, empreint de nostalgie pour nos années d'enfance où saucer était notre petit péché gourmand, nous offre désormais la liberté de céder à cette tentation sans entrave. Au cœur du Domaine de Bory dans les vignes de Lavaux avec une vue époustouflante sur le Léman, venez tester le menu à tremper!

Samedi 13 juillet	19:00–22:30
Domaine de Bory	
Chemin de Bory 40	Lutry
Prix	Avec un verre de bienvenue 80.–
Inscription	lausanneatable.ch

LAUSANNE JARDINS PASSE À TABLE



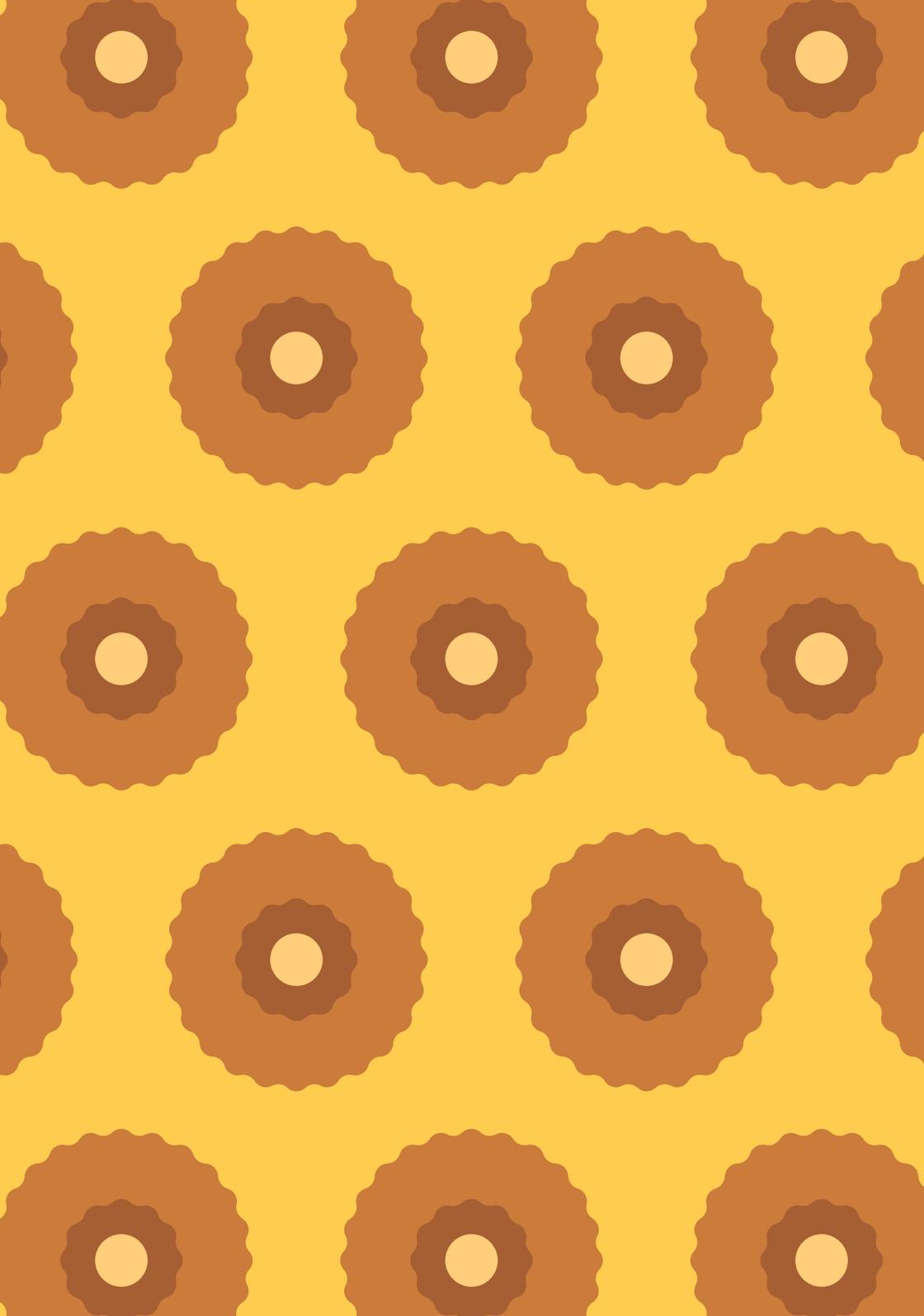
Lausanne à Table fête ses dix ans avec ses ami-e-s.

Rejoignez-nous sur les rives du lac, à Vidy, pour découvrir quelques-uns des jardins éphémères de Lausanne Jardins avant de vous installer à table dans la prairie de Vidy et d'y déguster un menu végétarien imaginé par Aux Complices. Un moment à mi-chemin entre ville et lac où la nature s'invite dans les assiettes.

Manifestation culturelle associant art du jardin et réflexion sur la ville, Lausanne Jardins prend ses quartiers pendant la période estivale du 15 juin au 5 octobre 2024 sur les rives lausannoises du Léman, soixante ans après Expo 64. Avec le thème «Entre l'eau et nous», la manifestation se donne le défi, le temps d'un été, de changer notre perception de l'eau en ville et de transformer notre rapport à cette ressource.

Nombre de places limité.

Jeudi 18 juillet	18:30
Théâtre Vidy-Lausanne	
Av. E.-H.-Jaques-Dalcroze 5	Lausanne
Adulte	Avec boissons 85.–
AVS · AI · Chômage	Avec boissons 75.–
Inscription	lausanneatable.ch



LA MUNI' AUX FOURNEAUX



Lors de cet événement unique, les sept membres de la Municipalité de la Ville de Lausanne enfilent leur tablier et passent derrière les fourneaux pour concocter, en compagnie des chefs Boris Spicher de la Taqueria Don Vergas et Luis Zuzarte de l'Appart, un délicieux menu du marché.

De plus, cet événement offre une exclusivité rare: le repas se déroule à la Villa Mon-Repos, lieu habituellement réservé aux réceptions officielles de la Ville. L'occasion d'échanger en toute simplicité autour d'un moment convivial.

Mercredi 14 août 19:00

Villa Mon-Repos

Parc de Mon Repos Lausanne

Adulte Avec boissons 75.–

Inscription lausanneatable.ch

ATHLETISSIMA PASSE À TABLE



Lausanne à Table fête ses dix ans avec ses ami-e-s.

À vos marques, prêts, partez! Plongez dans les coulisses de cet événement sportif emblématique de Lausanne, la veille même de la compétition, et côtoyez les athlètes en pleine préparation. Après cette immersion unique, installez-vous à table sur la terrasse avec une vue imprenable sur le Stade de la Pontaise, où un repas concocté par Déci Comptoir Gourmand vous attend. Une pause de midi à faire des jaloux-se-s parmi vos collègues lors de la pause café de l'après-midi!

Athletissima, rendez-vous incontournable de l'athlétisme mondial, est LA manifestation sportive de l'été à Lausanne. Chaque année, près de 13 000 spectateur-trice-s se rassemblent pour applaudir les performances de 250 athlètes internationaux et des meilleurs talents suisses.

Nombre de places limité.

Mercredi 21 août 11:00–14:30

Stade olympique de la Pontaise

Rte des Plaines-du-Loup 7 Lausanne

Adulte Avec boissons 75.–

AVS · AI · Chômage Avec boissons 65.–

Inscription lausanneatable.ch

BRUNCH DE LA RIPONNE



Mettre en vedette le fabuleux marché de Lausanne? Céline Pasche de Sedef et Alba Farnós Viñals de La Superette vous invitent à savourer un brunch en utilisant les produits des artisan-e-s du marché de la Riponne.

Elles vous invitent à partager un moment convivial aux inspirations hispano-turques sur de grandes tables au pied du Palais de Rumine. Fleurs fraîches et produits artisanaux rendront ce moment magique et délicieux!

Nombre de places limité.

Événement organisé avec le soutien d'INOVIL.

INOVIL

Samedi 24 août 11:00

Place de la Riponne Lausanne

Adulte Avec boissons 50.–

Enfant (-12) Avec boissons 20.–

Inscription **lausanneatable.ch**

LA GRANDE TABLE DES LAUSANNOIS



La Grande Table des Lausannois fait son grand retour à l'occasion des dix ans de Lausanne à Table. Créé en 2012 par six amis restaurateurs, cet événement emblématique revient après sept ans d'absence. Pour cette édition, l'équipe se renforce et ce sont huit chefs de la région qui concoctent un menu à 16 mains et en sept étapes. Rejoignez-les dans les Serres de la Ville pour trois soirées végétales dans un cadre unique.

Avec la participation de: Nicolas Abegg de ParisZurich, Mauro Bottazzi de Mauro Traiteur, François Grognuz de la Brasserie de Montbenon, Romano Hasenauer de l'Auberge du Chalet-des-Enfants, Julien Lerouxel et Gabriel Serero de La Ferme de Lilan, Serge Prod'hom de l'Esquisse, Didier Sidot de Quai 14.

Mercredi 28 août 18:30

Jeudi 29 août 18:30

Vendredi 30 août 18:30

Les Serres de la Ville

Avenue du Chablais 49 Lausanne

Menu accord Avec vins | Sans vin

Adulte 160.– | 140.–

AVS · AI · Chômage 150.– | 130.–

Inscription **lausanneatable.ch**

LE MARCHÉ D'ANNE-SOPHIE PIC

C'est un rendez-vous adoré des lausannois-e-s! Le Marché d'Anne-Sophie Pic est toujours un enchantement. La Cheffe la plus étoilée au monde, qui officie au restaurant gastronomique PIC au Beau-Rivage Palace depuis 15 ans, est uneoureuse du terroir helvétique. Elle y dénêche des produits fabuleux et des artisan-e-s bourrés de talent.

Ne manquez pas l'occasion de découvrir ses producteur-trices favori-te-s de la région pour une rencontre inspirante auprès d'artisan-e-s passionné-e-s et de produits authentiques.

Vendredi 30 août 11:00–14:00

Beau-Rivage Palace Lobby Lounge

Chemin de Beau-Rivage 21 Lausanne

Entrée libre

LES JOURNÉES DU PATRIMOINE PASSENT À TABLE



Lausanne à Table fête ses dix ans avec ses ami-e-s.

En partenariat avec le Beau-Rivage Palace, nous vous convions à un voyage à travers le temps. Depuis son inauguration en 1861, le Beau-Rivage Palace a été le théâtre de nombreuses réceptions et rassemblements, témoignant ainsi d'échanges historiques et favorisant les rencontres interculturelles, souvent au service de la Paix. Pour cet événement spécial, le Beau-Rivage Palace vous ouvre ses portes pour un voyage dans le temps en recréant un banquet selon les traditions d'antan, documenté par des archives authentiques. La soirée débutera par une visite guidée, avant de vous régaler d'un repas d'exception, ponctuée d'anecdotes historiques.

Les Journées européennes du patrimoine ont lieu chaque année et invitent le public à découvrir le patrimoine bâti au travers de visites, d'ateliers, et d'autres manifestations.

Nombre de places limité.

Dimanche 8 septembre 17:15

Beau-Rivage Palace

Chemin de Beau-Rivage 21 Lausanne

Prix Avec boissons 120.–

Inscription **lausanneatable.ch**

UN ALIMENT, UNE HISTOIRE



Étuver, braiser, fermenter, mijoter...
Le temps d'une soirée, en compagnie
de spécialistes de la gastronomie, venez
découvrir l'histoire de ces procédés de
cuisson et les différentes variantes que
l'on retrouve dans d'autres cultures.

Pour la troisième année, Lausanne à
Table s'unit au Bureau lausannois pour
les immigrés pour vous inviter, lors d'une
table ronde, à un voyage culinaire autour
du monde. La soirée se poursuivra par
une dégustation de produits.

Nombre de places limité.

Événement organisé avec le soutien du
BLI – Bureau lausannois pour les immigrés.

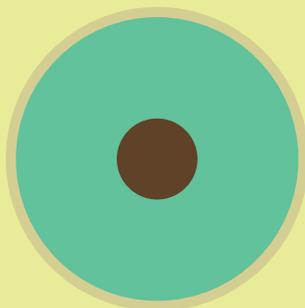
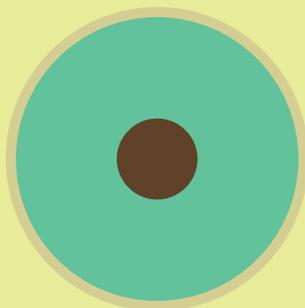
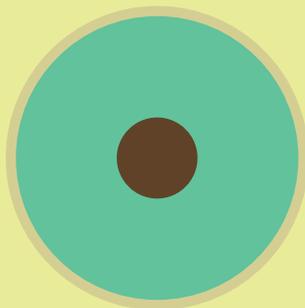
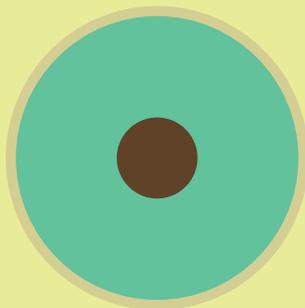
Judi 12 septembre 18:00–20:00

Plan B

Place du Tunnel 9 Lausanne

Prix Table ronde et dégustation 5.–

Inscription lausanneatable.ch



CHOCOTRECK

Balade gourmande dans toute la
ville de Lausanne, à la rencontre de
chocolatier·ère·s passionné·e·s. Vous
pouvez faire le parcours sur un jour ou
sur toute la durée de la manifestation.
Une spécialité créée pour l'occasion
vous est remise lors de votre visite
dans chaque chocolaterie.

Un tirage au sort est effectué à la fin
de la manifestation et vous permet,
avec un peu de chance, de gagner l'un
des nombreux lots.

Avec la participation de: Ackermann
Artisan Boulanger, Blondel, Maison
Buet, Chocolaterie du Bugnon, Dürig
Chocolatier, L'Espace Chocolat,
Jacot Chocolaterie, Jorge Cardoso
Chocolatier, Manuel Artisan Chocolatier
et Noz Chocolatier.

Nombre de cartes limité. Cartes à acheter auprès des
chocolateries participantes dès le lundi 2 septembre.

Du jeudi 12 au samedi 21 septembre

Après des chocolateries

Prix 25.–

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 trois plats que vous cuisinez et
dégustez ensuite.

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

Vendredi 20 septembre 18:30–22:30

Samedi 21 septembre 10:00–14:00

Atelier Parfum d'épices

Ch. des Oches du Mur 15 Crissier

Menu sans vin Avec minérales 100.–

Menu avec vins 130.–

Inscription lausanneatable.ch

BALADE GOURMANDE DES QUATRE COINS DU MONDE

Balade guidée en compagnie de l'auteur et éditeur de guides de balades, Pierre Corajoud, à la découverte des quartiers de la Pontaise, de la Borde et du Centre.

Des arrêts dégustation auprès de quatre commerçant-e-s vous invitent à voyager au travers des saveurs de l'Afrique, l'Asie, en passant par l'Amérique du Sud, tout en découvrant leurs parcours migratoires.

Nombre de places limité.

Samedi 28 septembre 14:00–16:30

Quartiers Pontaise · Borde · Centre

Prix 10.–

Inscription lausanneatable.ch

AU MENU: BIÈRES!

Pour cet événement, Tibits et Dr. Gabs n'ont qu'un seul mot à la bouche: la bière! Ensemble, ils vous proposent un menu végétal sublimant les saveurs des bières de Dr. Gabs. Du début à la fin du repas, laissez-vous surprendre par les différentes textures et arômes que nous offre ce produit aux multiples facettes. Un menu soigneusement élaboré grâce au savoir-faire culinaire du chef, en collaboration avec le docteur.

À venir déguster dans la célèbre Salle des Vignerons de Tibits Lausanne.

Mercredi 2 octobre 19:00–22:00

Tibits Salle des Vignerons

Place de la Gare 11 Lausanne

Prix 40.–

Inscription lausanneatable.ch

CINÉMADELEINE

Projection du film *Respiro* d'Emanuele Crialese (2002) suivi d'un moment convivial autour d'une collation sicilienne.

À l'occasion de la 5e édition de Lausanne Méditerranées, voyagez à Lampedusa, le temps de découvrir cette île de pêcheurs au large de la Sicile et de rencontrer Grazia, jeune mère indépendante et à l'esprit libre. Sa personnalité fantasque et affectueuse perturbe la communauté villageoise, qui suggère à son mari de lui faire quitter l'île... Entre légende et résilience, ce film trace un portrait sincère et touchant de sa protagoniste qui, comme la mer, est imprévisible, agitée et ne peut être apprivoisée.

À l'issue de la projection, un goûter sicilien concocté par Si Mangia! sera servi afin d'agrémenter les échanges sur le film.

Jeudi 3 octobre 14:30

Capitole Cinémathèque Suisse

Avenue du Théâtre 6 Lausanne

Adulte 15.–

AVS · AI · Chômage 12.–

Inscription lausanneatable.ch

LA TABLE SICILIENNE



Pour sa cinquième édition, Lausanne Méditerranées orchestrée par la Ville de Lausanne, célèbre la Sicile. Dans une ambiance envoûtante, Lausanne à Table propose un festin singulier, fusionnant les délices culinaires et les trésors culturels de la Sicile.

Un repas conçu et concocté par la Scaccia, Labo Gelateria et Alberto Longo. Nous vous convions à une parenthèse intemporelle avec la voix de la Soprano Laurène Paternò et ses musiciens, Lorenzo Reggiani et Giovanni Merisi, où chaque bouchée sera un voyage sensoriel à travers l'authenticité de la Sicile. Le tout se déroulera dans l'écrin d'exception de La Villa Mon-Repos, nichée au cœur de Lausanne.

Événement organisé avec le soutien du Service de la Culture.

Sicile
LAUSANNE
MÉDITERRANÉES

Vendredi 4 octobre 19:00

Villa Mon-Repos

Parc de Mon Repos Lausanne

Prix Avec boissons 85.–

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 ami-e-s: telle est la désormais célèbre recette de Lausanne à Table. Boissons et desserts artisanaux viendront compléter ce beau moment.

Reporté au dim. 13 octobre en cas de mauvais temps.
Tables de minimum quatre personnes requises.
Nombre de portions limité.

Événement organisé avec
le soutien du Gruyère AOP.



Dimanche 6 octobre	Dès 12:00
---------------------------	-----------

Parc de Valency

Route de Prilly 18	Lausanne
--------------------	----------

Prix	Par portion	25.–
------	-------------	------

Premier-ère arrivé-e, premier-ère servi-e!

ATELIERS CHAMPIGNONS ET FONDUE

Cet après-midi-là, le contrôleur officiel des champignons et ses collègues vous attendent 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.

À l'issue de la récolte, contrôle officiel des récoltes et rejet des espèces toxiques et non comestibles. Les champignons restants sont pour votre omelette du lendemain.

Suite au contrôle, place à la fondue aux bolets séchés, et pour rester local, final sur une meringue double crème.

Mardi 15 octobre	14:00–22:00
-------------------------	-------------

Mardi 22 octobre	14:00–22:00
-------------------------	-------------

Centre sportif de Mauvernay

Chalet-à-Gobet	Lausanne
----------------	----------

Adulte	40.–
--------	------

Enfant (-12)	24.–
--------------	------

Inscription	lausanneatable.ch
-------------	--------------------------

LES CINÉMAS D'AFRIQUE PASSENT À TABLE



Lausanne à Table fête ses dix ans avec ses ami-e-s.

Le cinéma et la gastronomie ont toujours fait bon ménage. Nous nous associons au Festival cinémas d'Afrique pour vous faire voyager en Afrique du Nord le temps d'une soirée. Un moment d'alternance entre 7e art et découvertes culinaires. Préparez-vous pour un voyage sensoriel rythmé de courts métrages et de moments gourmands.

Le Festival cinémas d'Afrique est une manifestation annuelle, unique en son genre en Suisse, qui offre une programmation originale de films provenant de pays africains ou les concernant.

Jeudi 31 octobre	18:30
-------------------------	-------

Maison de Quartier Sous-Gare

Av. Édouard Dapples 50	Lausanne
------------------------	----------

Adulte	Avec boissons	65.–
--------	---------------	------

AVS · AI · Chômage	Avec boissons	55.–
--------------------	---------------	------

Inscription	lausanneatable.ch
-------------	--------------------------

LE PALAIS GOURMAND



Après le succès de la première édition en 2023, Lausanne à Table revient avec le Palais Gourmand. Laissez-vous surprendre par cet événement alliant gourmandise, archéologie, histoire et sciences naturelles.

Au programme, une visite atypique du Palais de Rumine durant laquelle 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.

Nombre de places limité.

Événement organisé avec le soutien du Palais de Rumine.



Dimanche 10 novembre

Trois sessions 11:00 | 13:30 | 15:30

Palais de Rumine

Place de la Riponne 6 Lausanne

Adulte 35.–

Enfant (-12) 15.–

Inscription lausanneatable.ch

LE LONG DIMANCHE DU MALAKOFF



Qui dit programmation de Lausanne à Table dit forcément malakoffs car vous ne vous en lassez pas.

Pour cette édition, on change quelque peu le format, on étend les horaires et on permet à davantage d'entre vous de venir déguster des malakoffs en novembre à l'Espace Hyperaktiv, anciennement l'usine des friteuses Valentine.

Des malakoffs plus délicieux et croustillants les uns que les autres, de quoi se désaltérer, quoi de mieux pour un dimanche de novembre ?

Événement organisé avec le soutien de Valentine.



Dimanche 17 novembre 12:00–17:00

HyperAktiv.

Avenue d'Epenex 6 Ecublens

Prix Sans boisson 35.–

Inscription lausanneatable.ch

L'EXPO' DES DIX ANS



Lausanne à Table vous invite à revenir sur les dix ans de l'association depuis sa création jusqu'à aujourd'hui.

Il y en a eu du chemin en dix ans, cette exposition permet d'en apprendre plus sur l'association et ses membres à travers d'images d'archives, de vidéos, d'anecdotes de membres et bien sûr de dégustations et de découvertes de produits.

Du mardi 19 au vendredi 29 novembre

De mardi à vendredi 10:00–18:00

Samedi 10:00–14:00

Forum de l'Hôtel de Ville

Place de la Palud 2 Lausanne

Entrée libre

DÉGUSTATION AU CŒUR DU CLOS DES ABBAYES

Le Clos des Abbayes est au cœur de l'histoire du Dézaley. Remontez dans le temps et vivez un moment exclusif en dégustant comme autrefois un millésime cliin d'œil aux dix ans de Lausanne à Table.

La soirée débute par une visite de la cave avec une découverte du millésime 2024 directement au guillon et une dégustation des vins du domaine dans son carnotzet historique et sa chapelle. Quelques bouteilles du millésime 2014 sont ensuite sorties exceptionnellement de la collection de vieux millésimes du Clos des Moines rien que pour vous.

Pour terminer la dégustation, un apéritif vous attend à la salle de la Belle. À l'issue de la visite, vous pouvez repartir avec les crus en vente actuellement.

Samedi 23 novembre 18:00

Clos des Abbayes

Chemin du Dézaley 1 Puidoux

Prix 50.–

Inscription lausanneatable.ch

BÔ NOËL PASSE À TABLE



Lausanne à Table fête ses dix ans avec ses ami·e·s.

Bô Noël et Lausanne à Table vous invitent à monter à bord du fameux petit train et d'aller à la rencontre de restaurateur·trice·s lausannois·se·s. Laissez-vous transporter dans la ville pour un parcours gourmand à travers l'esprit festif de la fin d'année. Durant le trajet, le chauffeur vous arrête chez nos ami·e·s pour qu'ils vous régalent de leurs spécialités.

Bô Noël investit depuis dix ans la ville de Lausanne avec ses marchés de Noël créatifs et chaleureux.

Nombre de places limité.

Mardi 26 novembre 18:00–20:30

Bô Noël

Adulte Avec boissons 40.–

AVS · AI · Chômage Avec boissons 30.–

Inscription lausanneatable.ch

LE GRAND LOTO DE LAUSANNE À TABLE



Après le succès retentissant du premier Grand Loto de Lausanne à Table, on revient pour vous donner une autre chance.

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? Planchettes, boissons et autres réjouissances disponibles sur place.

Nombre de places limité.

Dimanche 1er décembre 14:00

Ouverture des portes 13:00

Casino de Montbenon Salle des Fêtes

Allée Ernest-Ansermet 3 Lausanne

Prix Pour 20 séries 25.–

Inscription lausanneatable.ch

PINTES OUVERTES VAUDOISES

Célébrons les pintes et la fondue à prix tout doux!

Durant trois jours, dans plus d'une centaine de restaurants du Canton, un menu 100% vaudois, composé d'une fondue 100% Gruyère AOP, de saucisson sec IGP, de pain de l'artisan boulanger ou de pommes de terre des maraîchers, de cornichons, ainsi que d'un verre de Chasselas, le tout au prix de 20 francs tout rond.

Jeudi 5 décembre Midi · Soir

Vendredi 6 décembre Midi · Soir

Samedi 7 décembre Midi · Soir

Dans plus de 100 restaurants du Canton

Menu Avec un verre de Chasselas 20.–

Inscription lausanneatable.ch

ENCHÈRES DES VINS DES DOMAINES DE LA VILLE

Rituellement depuis 1803, les Domaines de la Ville de Lausanne vendent leurs 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 à la Place de la Palud. 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.

Samedi 14 décembre 08:00–12:00

Hôtel de Ville Salle du Conseil

Place de la Palud 2 Lausanne

Entrée libre

LES AMI·E·S DE LONGUE DATE

Les événements des membres de Lausanne à Table qui animent historiquement la ville:

Brunch géant d'Ouchy

Le dimanche 8 septembre de 10 h à 16 h, venez prendre un copieux Brunch sur la Place de la Navigation. Les restaurateur·trice·s d'Ouchy vous proposent des mets et des boissons locales pour toutes les bourses (avec démonstrations lacustres et stands de brocante).

Marché d'automne ProSpecieRara

Pour cette douzième édition, les productrices et producteurs vous proposent un riche assortiment de produits issus de variétés et races anciennes. Animations, artisanat, ateliers, dégustations et bourse aux semences seront également au programme le dimanche 8 septembre de 9 h à 17 h au Signal de Sauvabelin.

Swiss Coffee Connection

Swiss Coffee Connection est une occasion unique d'échanger, questionner, découvrir et sensibiliser à de nouvelles expériences gustatives. Le samedi 28 et le dimanche 29 septembre de 9 h à 18 h à l'avenue de Sévelin 52, venez déguster le café de spécialité de notre artisanat à votre tasse.

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!

Prix comprenant atelier, dégustation sur place et produits à ramener chez soi.

De mai à décembre

● **Studio culinaire Aux Complices**

● Route de la Mortigue 10 Forel

● **Les Jardins de Chivrageon**

● Chivrageon 15 Aubonne

● **Distillerie La Roja**

● Moulin Bornu 2 Pompaples

Adulte Dès 110.–

Programme lausanneatable.ch

● **Sauce et bouillon – valorisez vos restes alimentaires** 3h

Votre frigo ne reflète pas la joie de vivre? Une brique de crème ouverte sert de voisine à des épluchures de carottes – gardées sans trop savoir quoi en faire – ou encore à un jaune d'œuf en perdition? En compagnie du duo créatif d'Aux Complices, repensez vos restes alimentaires afin de les valoriser à travers des bouillons, sauces ou encore tapas d'inspiration asiatique.

● **Kombucha, kéfir & soda sauvage fermenté** 2h30

Associez un lieu proche des cieux – une micro-ferme 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.

● **Gin** 3h30

Saviez-vous que le gin est fabriqué à partir de céréales? Surnommé le grenier de la Suisse, le Gros-de-Vaud était donc l'endroit idéal pour installer l'impressionnant alambic de la Distillerie La Roja. Venez découvrir cette folle machine et distillez votre gin bien à vous à partir de céréales bio de la région.