

Communiqué de presse

Lausanne à Table lance un programme toujours plus gourmand !

Pour sa douzième année, l'association met à l'honneur notre terroir culinaire dans une ambiance festive et de découverte.

Il y en aura pour tous les goûts ! Lausanne à Table et ses plus de 300 membres vous proposent un menu d'événements créatif, chaleureux et savoureux. Tous se mobilisent pour faire vivre le terroir local, des vignes aux jardins fleuris, jusqu'aux lieux les plus insolites. L'édition 2026 s'annonce riche et rythmé avec plus de 50 rendez-vous gourmands !

Du côté de nos incontournables :

- Tables Éphémères : le temps d'une soirée, huit adresses lausannoises lèvent le voile sur leurs coulisses, avec des chef-fes locaux·ales aux commandes.
- Festin d'Époque : Préparez-vous à voyager dans les années 70 pour un pique-nique flower power au coeur de la Rue Mercerie.
- Et pour notre grand concours, c'est pour un classique des viennoiseries que nous allons cette fois-ci parcourir les boulangeries lausannoises avec le Sentier al'Pain au Choc.

Lausanne à Table propose trois événements inédits qui viennent enrichir ce nouveau programme :

- Losanna a Tavola : le temps d'un dimanche de Jeûne fédéral, l'Esplanade de la Cathédrale se transforme en place de village italienne, entre mozzarella, gelato, pizzas et ateliers de pâtes fraîches.
- Le pain lausannois : du blé cultivé à la ferme de Rovéréaz jusqu'au four d'Ackermann à La Sallaz : un pain 100% lausannois, de la graine à la croûte.
- La Table au musée : une longue table dressée au cœur des vitrines du Naturéum, pour un dîner aussi insolite qu'envoûtant.

Les membres en fête :

Les membres de Lausanne à Table enrichissent le programme avec des événements créatifs et gourmands :

- Au cœur de la verdure lors de l'atelier *Aquarelle et Brunch dans les jardins*, du *Goûter insolite* et d'un *Festival végétal aux Jardins de Chivrageon*.
- Des mélanges d'univers avec *Du Mexique à la Géorgie*, *l'Atelier cocktail aux jardins*, *Summer Party alla Manifattura*, *Raclette nocturne en forêt* ou encore *L'été Indien complice*.
- Puis certains qui mettent la vigne à l'honneur : *Un assemblage à votre image*, *Trois tables-trois vigneronnes*, *Tavolata bio au coeur du Lavaux*, *À la découverte des vendanges* et bien d'autres !

Impossible de tout résumer ici : découvrez donc le programme complet sur www.lausanneatable.ch !

Contact et informations

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

Glossaire

Le Sentier al'Pain au Choc

Le public déguste la viennoiserie star de toutes les boulangeries en parcourant la ville à la rencontre d'une dizaine d'artisan-es boulangers-ères, avant de voter pour sa préférée.

Le Miam Festival

Grand festival réunissant une cinquantaine de stands et de food trucks rue Centrale et sur les places des Pionnières et Pépinet, durant le week-end de Pentecôte. Il met à l'honneur les artisan-es de la région ainsi que la cuisine du monde.

Les Pépites des Vignes

Cinq lieux d'exception au cœur des vignes ouvrent leurs portes et s'associent à un-e vigneron-ne et un-e chef-fe pour célébrer le terroir à travers des accords mets & vins.

Le Musée des Gloutons

Six musées de Lausanne et environs proposent six mercredis après-midis ludiques mêlant découverte culturelle et délicieux goûter. Réservé aux enfants !

Les Visites à la Ferme

Trois fermes de la région ouvrent leurs portes le temps d'un après-midi pour que petit-es et grand-es partent à la rencontre des agriculteur-ices de la région et découvrent les produits de notre terroir.

Les Tables Éphémères

Repas exclusifs pendant lesquels un-e chef-fe de la région accueille quelques convives dans les coulisses habituellement inaccessibles de lieux lausannois.

Le Festin d'Époque

Un voyage gourmand dans le temps : un pique-nique "flower power" en plein air rue Mercerie pour revivre les saveurs et l'ambiance des années 70.

Le Ciné Gourmand

Trois soirées magiques au Château d'Ouchy où chaque film projeté inspire une création culinaire signée par un-e chef-fe lausannois-e.

Le Grand Banquet Vaudois

Une ode au terroir sur les rives du Léman en compagnie de la crème de la crème des artisan-es du patrimoine culinaire vaudois.

Le Pain Lausannois

La célébration d'un pain entièrement élaboré à Lausanne — du blé cultivé et moulu dans les hauts de la ville, jusqu'à la soirée de lancement où il est dévoilé au public.

Losanna a Tavola

Un festival en plein air sur l'Esplanade de la Cathédrale dédié à la gastronomie italienne, en hommage à l'inscription de la cuisine italienne au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

La Fondue d'Automne

Rendez-vous incontournable sous les arbres du parc de Valency pour une fondue moitié-moitié au Gruyère AOP, avec vue sur le Léman. Premier-ère arrivé-e, premier-ère servi-e !

La Table au Musée

Une longue table dressée au cœur des vitrines du Naturéum au Palais de Rumine pour un dîner 100% végétal aussi insolite qu'envoûtant.

La Cité Gourmande

Trois soirées d'ateliers de cuisine participatifs, guidés par des représentants des communautés étrangères, chacun dédié aux saveurs et traditions d'une région du monde.

Le Grand Loto

Un après-midi haut en couleur pour fêter la fin de saison, avec à la clé des lots composés de produits de nos fidèles membres.

Le Pop-Up de Lausanne à Table

Du mardi 1er au vendredi 18 décembre, les membres de Lausanne à Table investissent le Pop-Up Local avec leurs produits. L'occasion rêvée de faire des cadeaux de Noël gourmands à vos proches ou à vous-même.

Le Calendrier des Chocolatiers

Huit membres chocolatiers de Lausanne à Table joignent leurs forces pour confectionner un calendrier de l'Avent garni de douceurs artisanales.