

LAU  
SAN  
NE



Mai —  
Décembre  
2026

[lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

À  
TA  
BLE



# Y'EN A POUR TOUS LES GOÛTS

Après une édition mémorable qui a mis les papilles en éveil, Lausanne à Table revient cette année avec un programme gourmand et surprenant. Les événements, portés par l'association et par ses nombreux membres passionné·es, se veulent chaleureux et inventifs, mêlés de saveurs inattendues et de rencontres authentiques. Ils ont pour but de rapprocher quartiers et jardins, traditions et audace, producteur·ices et amoureux·ses de bonne chère. Au programme, des rendez-vous incontournables que l'on retrouve avec bonheur, de belles premières qui font saliver d'avance et des expériences pensées pour régaler toutes les générations, des plus curieux·ses aux plus aventurier·ères.

Ce programme est susceptible de changer.  
Veuillez vérifier les informations sur [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch).

+ Évènement avec des  
dates sur plusieurs mois

⊗ Évènement organisé  
par Lausanne à Table

## MAI

<b>Le Sentier Al'Pain au Choc</b>	11-31.05	+	⊗	8
<b>Les petit·es pâtissier·ères du Beau-Rivage Palace</b>	20.05	+		8
<b>Atelier gourmandise douce en sucre</b>	20.05			9
<b>Un assemblage à votre image</b>	21.05			9
<b>Miam Festival</b>	23-25.05		⊗	10
<b>Ateliers Apérographiques</b>	25.05	+		11
<b>La Table de Gaël</b>	28.05	+		12
<b>Atelier torréfaction &amp; dégustation</b>	30.05	+		13
<b>Aquarelle et Brunch dans les jardins</b>	31.05			13

# JUIN

Le Sentier Al'Pain au Choc	01-24.06	+	×	8
Masala session	04-05.06			16
Trois tables, trois vigneronnes	05.06	+		16
Lausanne Beer Celebration	05-06.06			46
Pépites des vignes	07.06		×	17
Le Musée des gloutons	10.06	+	×	18
Goûter Insolite	10.06			19
Ateliers Apérographiques	10.06	+		11
La Table de Gaël	11.06	+		12
La Fête des Vigneronnes	11-13.06			46
Atelier torréfaction & dégustation	13.06	+		13
Histoires, gestes, savoir-faire d'ici et d'ailleurs	14.06	+		19
Festival végétal aux Jardins de Chivrageon	21.06			21
Les secrets de l'apéro vaudois	25.06			21
Summer Party alla Manifattura	25.06			22
Dans la peau d'un·e artisan·e du goût	25.06	+		46
Flèches & Brochettes	28.06			22

# JUILLET

À la table du vigneron	Tous les mercredis	+		47
Les Visites à la Ferme	01.07	+	×	23

Tables Éphémères: les coulisses insolites	01-02.07	+	⊗	26
Trois tables, trois vigneronnes	03.07	+		16
Festin d'époque	08.07		⊗	27
Histoires, gestes, savoir-faire d'ici et d'ailleurs	12.07	+		19
Atelier cocktail aux jardins	15.07			27
Le Ciné gourmand	15-17.07		⊗	28
Tavolata Bio au cœur de Lavaux	24-25.07			29

## AOÛT

À la table du vigneron	Tous les mercredis	+		47
Et si nos émotions se jouaient aussi dans l'assiette	08.08			29
Les Visites à la Ferme	12 · 19.08	+	⊗	23
Tables Éphémères: les coulisses insolites	16 · 18 · 20 · 24 · 31.08	+	⊗	26
Trois tables, trois vigneronnes	22.08	+		16
Le Musée des gloutons	26.08	+	⊗	18
Atelier torréfaction & dégustation	29.08	+		13
Dans la peau d'un·e artisan·e du goût	27.08	+		46

## SEPTEMBRE

À la table du vigneron	Tous les mercredis	+		47
Les Visites à la Ferme	02.09	+	⊗	23

Marché gourmand & balade guidée à l'UNIL	03.09		30
Ateliers Apérographiques	06.09	+	11
Le Grand Banquet Vaudois	06.09	×	31
Le Pain Lausannois	10.09	×	32
À la découverte des vendanges	12.09		32
Les secrets du Beau-Rivage Palace	12.09		33
Losanna a Tavola	20.09	×	33
Été indien complice	20.09		34
Dans la peau d'un·e artisan·e du goût	24.09	+	46
Ateliers champignons	30.09	+	47

## OCTOBRE

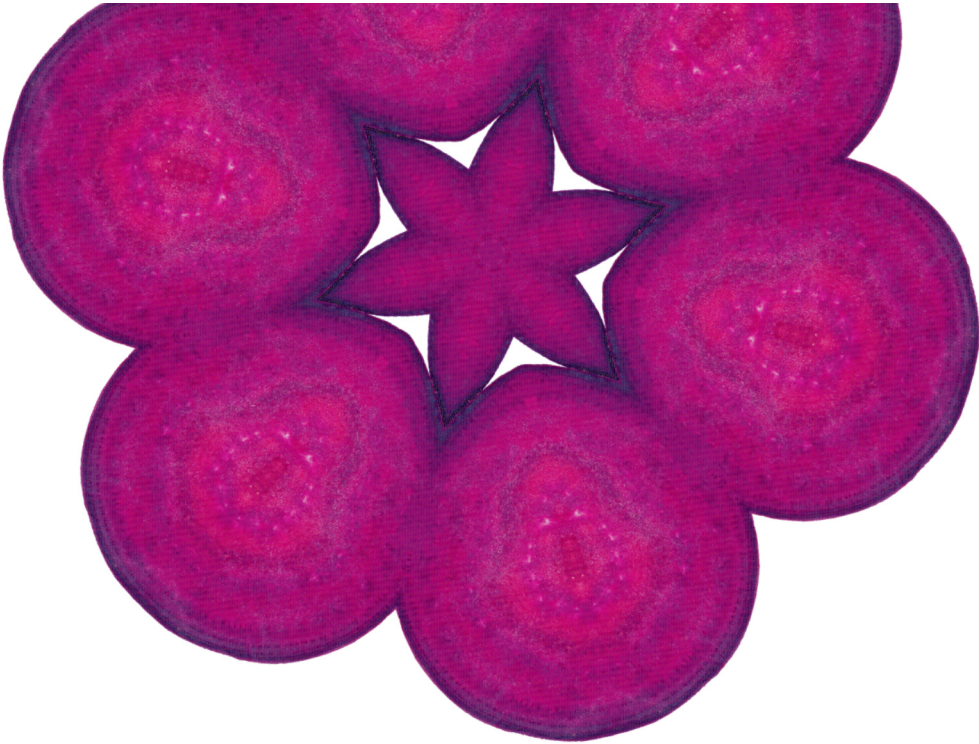
Tables Éphémères: les coulisses insolites	01.10	+	×	26
Les Vaudoiseries	02-03.10			34
Atelier de Brassage	03.10			35
Fondue d'Automne	04.10		×	35
Ateliers champignons	06.10	+		47
Ateliers Apérographiques	06.10	+		11
Le Musée des gloutons	07 · 14 · 28.10	+	×	18
Jouez avec vos sens	08.10			38
Les petit·es pâtissier·ères du Beau-Rivage Palace	10.10	+		8
Atelier spécialités ligures	10.10			38
Dans la peau d'un·e artisan·e du goût	29.10	+		46

# NOVEMBRE

Du comal à la table	01.11		39
La Table au Musée	05.11	⊗	39
La Cité Gourmande	11-13.11	⊗	40
THE GIN FEST.	14.11		40
Le Musée des gloutons	18.11	+ ⊗	18
Ateliers Apérographiques	19.11	+	11
Du Mexique à la Géorgie	20.11		41
Dans la peau d'un·e artisan·e du goût	26.11	+	46
Le Grand Loto	29.11	⊗	41

# DÉCEMBRE

Calendrier des chocolatiers	01-24.12	⊗	42
Le Pop-Up de Lausanne à Table	01-18.12	⊗	42
Pintes ouvertes vaudoises	03-05.12		44
Accords historiques avec Bô Noël	05.12		44
Raclette nocturne en forêt	05.12		45
Enchères des vins des Domaines de la Ville	13.12		45



---

## LE SENTIER AL'PAIN AU CHOC



---

Un chemin de boulangerie en boulangerie à la découverte de pains au chocolat.

Après la tarte à la raisinée, le carac, la glace, la salée au sucre et le ramequin, Lausanne à Table revient avec son désormais incontournable concours annuel.

Cette année, nous nous éloignerons des douceurs patrimoniales pour déguster un classique de toutes les boulangeries et faire le plein de beurre et de bonheur.

Préparez vos baskets et vos papilles pour parcourir la ville et aller à la rencontre de 10 boulangeries afin d'y déguster leur version 100% artisanale de cette viennoiserie.

Avec la participation de: Acarré, Ackermann Artisan Boulanger, Boulangerie Chez Séverine et Luca, Boulangerie Bread Store, Confiserie Christian Boillat, Maboule Boulangerie, Maison Buet, Monco'Pain Boulanger, Noz Chocolatier, GaS Pâtisserie.

Pass à commander jusqu'au 17 juin. Nombre limité.

Évènement organisé avec le soutien de l'ABPCV.



---

**Du lundi 11 mai au mercredi 24 juin**

---

**Après des 10 boulangeries**

---

Prix 25.–

---

Commande [lausanneatable.ch](https://lausanneatable.ch)

---

---

## LES PETITES PÂTISSIERÈRES DU BEAU-RIVAGE PALACE

---

Devenez petit-e chef-fe le temps d'un après-midi !

Les enfants sont invités à participer à un atelier pâtisserie, suivi d'un délicieux goûter. Chaque participant-e pourra repartir avec ses créations. Venez éveiller la gourmandise et la créativité de vos petit-es chef-fes !

Pendant que vos enfants s'amuse, profitez d'un moment de détente au Spa ou au Lobby Lounge.

Nombre de places limité.  
Pour les enfants dès 10 ans.

---

**Mercredi 20 mai** 14:00 – 16:00

---

**Samedi 10 octobre** 14:00 – 16:00

---

**Beau-Rivage Palace**

---

Ch. de Beau-Rivage 21 Lausanne

---

Prix 60.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](https://lausanneatable.ch)

---

---

## ATELIER GOURMANDISE DOUCE EN SUCRE

---

Sur l'initiative de diabètevaud, MAYbe Less Sugar vise à sensibiliser la population à la surconsommation de sucres ajoutés durant le mois de mai.

Retrouvez Lucie, fondatrice de Chez Lucette, pour créer de A à Z un dessert gourmand doux en sucre ajouté. L'occasion de pouvoir réaliser (et déguster!) une recette innovante avec des produits locaux, frais et de qualité tout en réfléchissant à des alternatives possibles.

Une bonne occasion de partager un moment complice avec son enfant autour d'un goûter.

Nombre de places limité.  
Pour les enfants dès 5 ans (accompagnés d'un parent).

---

**Mercredi 20 mai** 15:00 – 17:00

---

**Chez Lucette**

---

Bld de Grancy 44 Lausanne

---

Prix 15.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

## UN ASSEMBLAGE À VOTRE IMAGE

---

Vous avez rêvé d'être œnologue un jour ? Saisissez votre destin et filez à la cave de l'Abbaye de Mont, membre des domaines de la ville, pour découvrir des cépages rouges vinifiés séparément à votre attention.

Sous les bons conseils des responsables du domaine, saisissez vos éprouvettes et créez le vin qui siéra parfaitement à votre palais. Après un repas festif partagé dans le chai à barriques, vous repartirez avec deux bouteilles de votre propre assemblage à déguster chez vous en bonne compagnie. De quoi rayonner à table !

Nombre de places limité.

---

**Judi 21 mai** 18:00 – 22:00

---

**Abbaye de Mont**

---

Rte de l'Etraz 3 Mont-sur-Rolle

---

Prix 45.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---



# MIAM

Lausanne à Table et les quelques 50 tenancier·ères vous donnent rendez-vous à la rue Centrale, et sur les places des Pionnières et Pépinet, pour un week-end placé sous le signe de la gourmandise et du partage.

Au cœur de la ville, le Miam Festival transforme ces espaces emblématiques en un véritable village des saveurs, où se côtoient spécialités culinaires venues des quatre coins du monde et produits du terroir local. Dans les verres, place aux boissons locales soigneusement sélectionnées, pour trinquer en soutenant les producteur·ices de la région. Dans les assiettes, la diversité est reine : des recettes traditionnelles aux créations plus audacieuses.

Animations gratuites, ateliers et concerts rythment le week-end et créent une atmosphère chaleureuse et festive, idéale pour flâner en famille, entre ami·es ou en solo. Les petit·es comme les grand·es y trouveront leur bonheur, dans une ambiance conviviale qui fait la signature de Lausanne à Table.

A lieu par tous les temps. Fin du service de nourriture 60 minutes avant la fermeture.



## Street Food Festival

---

**Samedi 23 mai** 18:00 – 00:00

---

**Dimanche 24 mai** 11:00 – 00:00

---

**Lundi 25 mai** 11:00 – 22:00

---

---

Rue Centrale

---

Lausanne

---

Entrée libre

---

Programme

---

[lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

# ATELIERS APÉROGRAPHIQUES

---

Dans une ambiance conviviale, des carnettistes se réunissent pour « croquer » dans leur carnet de voyage gourmand et déguster les savoureuses productions d'artisan-es membres de Lausanne à Table. Chaque séance permet d'évoquer l'histoire, le lieu, le savoir-faire et la réalité d'artisan-es engagé-es dans notre patrimoine culinaire.

Ces ateliers sont ouverts aux débutant-es.

- **Séance libre de dessin et dégustation** au Miam Festival à la rue Centrale.
- **Sortie terrasse vigneronne de Lavaux** avec des produits de la Boulangerie Bidlingmeyer de Chexbres.
- **Dessiner les pieds dans l'eau** à la Guinguette de Vidy.
- **Esquisses gourmandes** au Beau-Rivage Palace.
- **Inspirations géorgiennes** chez Guliko (labo) à Crissier.

---

● <b>Lundi 25 mai</b>	Dès 10:30
● <b>Gratuit</b>	
● <b>Mercredi 10 juin</b>	17:00 – 19:00
● <b>Dimanche 6 sept.</b>	11:00 – 13:00
● <b>Mardi 6 octobre</b>	18:00 – 20:00
● <b>Jeudi 19 novembre</b>	18:00 – 22:00

---

Nombre de places limité.

---

Adulte	30.–
AVS · Étudiant	25.–
Inscription	<a href="http://lausanneatable.ch">lausanneatable.ch</a>

---

---

# LA TABLE DE GAËL

---

Rejoignez GastroVaud pour une expérience culinaire unique, ouverte à toutes – petites et grandes ! Apprenez à préparer et déguster un menu complet, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, sous la direction experte du chef Gaël Brandy.

Que vous soyez un·e passionné·e de cuisine ou simplement curieux·euse de découvrir de nouvelles saveurs, *La Table de Gaël* vous offre l'opportunité de mettre la main à la pâte, de savourer vos préparations en bonne compagnie et de repartir avec des recettes.

- Les poissons d'eau douce
- Tout cru

Nombre de places limité.

---

● **Jeudi 28 mai** 18:30 – 22:00

---

● **Jeudi 11 juin** 18:30 – 22:00

---

## Pinte Vaudoise

---

Av. Général-Guisan 42 Pully

---

Adulte 130.–

---

Enfant 50.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

## ATELIER TORRÉFACTION & DÉGUSTATION

---

Retrouvez Magali Halt, passionnée par le café et le thé, dans son magasin historique de Lausanne où la torréfaction du café se fait artisanalement depuis 1950.

Magali, de Saveur PimenThé, et son équipe se feront un plaisir de vous accueillir pour un atelier torréfaction et dégustation de cafés.

Nombre de places limité.

---

<b>Samedi 30 mai</b>	17:30 – 19:00
----------------------	---------------

---

<b>Samedi 13 juin</b>	17:30 – 19:00
-----------------------	---------------

---

<b>Samedi 29 août</b>	17:30 – 19:00
-----------------------	---------------

---

**Saveur PimenThé**

---

Rue Madeleine 5	Lausanne
-----------------	----------

---

Prix	25.–
------	------

---

Inscription	<a href="http://lausanneatable.ch">lausanneatable.ch</a>
-------------	--

---

---

## AQUARELLE ET BRUNCH DANS LES JARDINS

---

Offrez-vous une parenthèse artistique et gourmande au cœur des jardins de l'Hôtel Angleterre.

Lors de cet atelier d'initiation à l'aquarelle, laissez-vous guider dans l'univers délicat de la botanique: observez, captez la lumière, apprivoisez les couleurs et donnez vie aux feuillages et aux fleurs sur le papier.

Pensé pour les curieux-ses comme pour les débutant-es, cet atelier se déroule en toute intimité, en petit comité de 10 personnes. L'expérience se prolonge autour d'un brunch italien généreux imaginé par le restaurant L'Accademia.

Nombre de places limité.

---

<b>Dimanche 31 mai</b>	11:00 – 14:00
------------------------	---------------

---

**Hôtel Angleterre**

---

Pl. du Port 11	Lausanne
----------------	----------

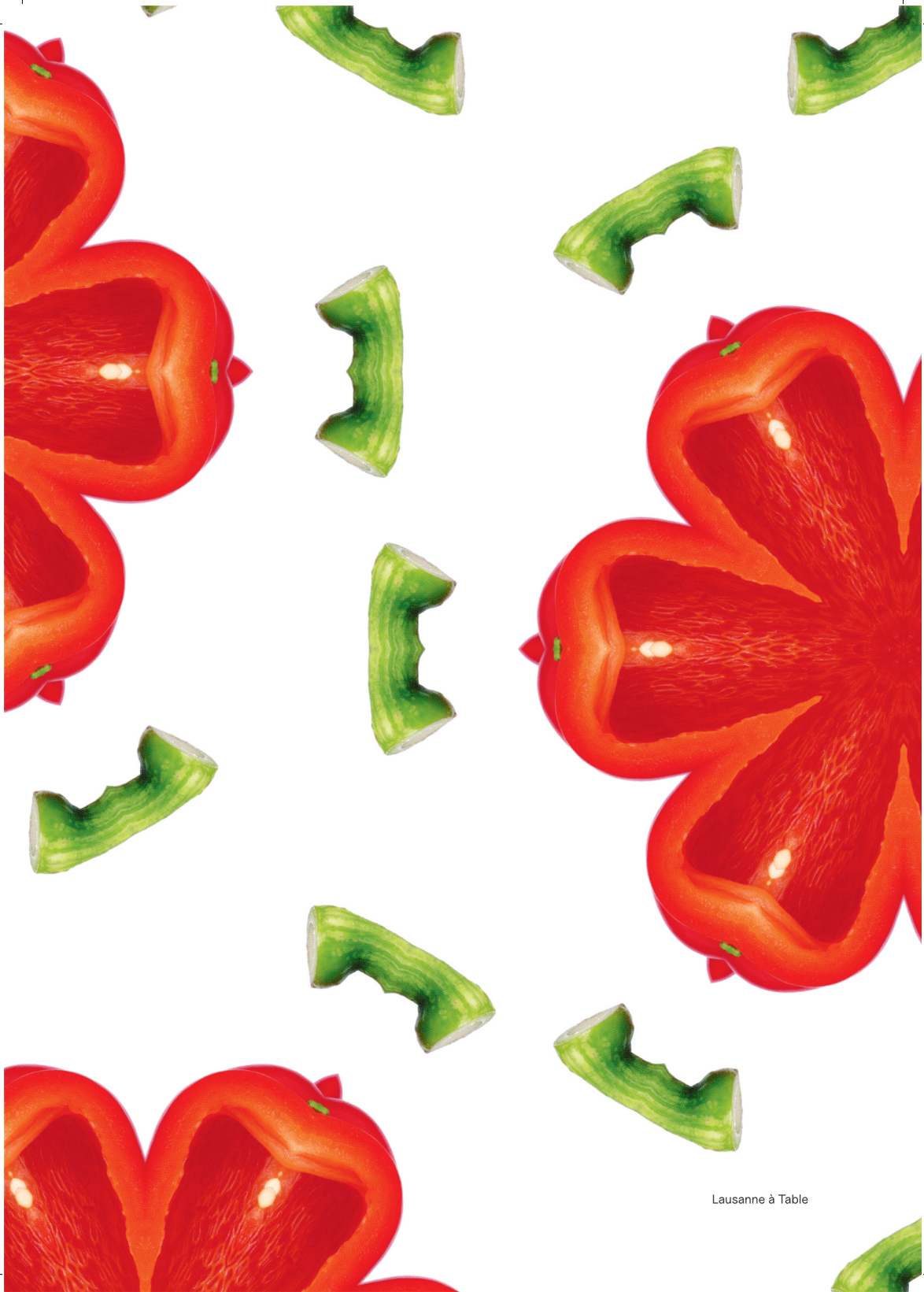
---

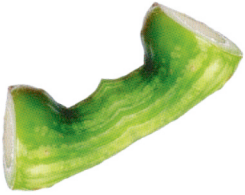
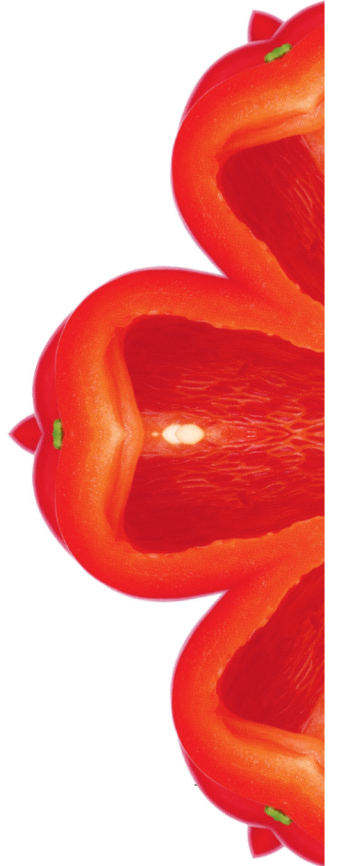
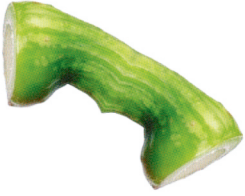
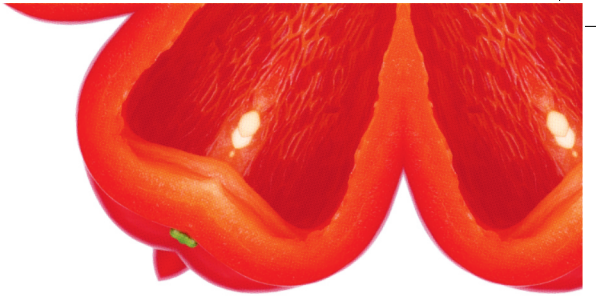
Prix	135.–
------	-------

---

Inscription	<a href="http://lausanneatable.ch">lausanneatable.ch</a>
-------------	--

---





---

## MASALA SESSION

---

L'aromathécaire présente au musicien Ganesh Geymeier un flacon contenant une épice. Ce dernier s'inspire des notes aromatiques de l'épice pour créer une courte pièce musicale.

Le concert comprend trois à quatre pièces différentes avec un apéro composé des produits de membres de Lausanne à Table.

Le public est aussi invité à sentir l'épice pour s'en imprégner et ainsi se rapprocher des notes du musicien.

Nombre de places limité.

---

<b>Jeudi 4 juin</b>	18:30 – 20:00
---------------------	---------------

---

<b>Vendredi 5 juin</b>	18:30 – 20:00
------------------------	---------------

---

### Aromathèque

---

Rue du Tunnel 12	Lausanne
------------------	----------

---

Adulte	25.–
--------	------

---

AVS · Étudiant · Enfant	15.–
-------------------------	------

---

Inscription	<a href="http://lausanneatable.ch">lausanneatable.ch</a>
-------------	--

---

---

## TROIS TABLES, TROIS VIGNERONNES

---

Cet été, trois tables d'exception prennent place aux Jardins de Chivrageon avec des vigneronnes pour célébrer la fermentation, la terre et le vivant autour d'un menu végétal en cinq actes conçu en résonance avec leurs vins.

- **Catherine Cruchon-Giggs**  
Domaine Henri Cruchon · Echichens
- **Maryline Taurian**  
Cave Clair Obscur · Perroy
- **Laura Paccot**  
Domaine La Colombe · Féchy

Nombre de places limité.  
Prix incluant l'accord met-vin.

---

● <b>Vendredi 5 juin</b>	19:30
--------------------------	-------

---

● <b>Vendredi 3 juillet</b>	19:30
-----------------------------	-------

---

● <b>Samedi 22 août</b>	19:30
-------------------------	-------

---

### Jardins de Chivrageon

---

En Chivrageon 15	Aubonne
------------------	---------

---

Prix	149.–
------	-------

---

Inscription	<a href="http://lausanneatable.ch">lausanneatable.ch</a>
-------------	--

---

# PÉPITES DES VIGNES



Vivez l'expérience de la vigne à la bouteille en passant par l'assiette.

Le temps d'un instant, laissez-vous transporter dans un cadre hors du commun où vins et gastronomie s'unissent pour une expérience sensorielle unique.

Cinq lieux d'exception vous ouvrent leurs portes au cœur des vignes, chacun révélant une identité singulière. À chaque étape, une rencontre entre un-e vigneron-ne et un-e chef-fe donnera naissance à des accords mets & vins créatifs, subtils et gourmands, célébrant le terroir et le savoir-faire.

Les cinq visites se déroulent simultanément, il n'est donc pas possible de participer à plusieurs d'entre elles.

## Lavaux

DéCi Comptoir Gourmand ×  
Domaine Les Dryades · André Bélard

Aux Complices ×  
Domaine Croix Duplex · Maude Vogel

Taqueria Don Vergas ×  
Domaine Antoine Bovard · Denis Bovard

## La Côte

Té d'iCy ×  
Domaine de Penloup · Vincent Graenicher

Z Atelier Culinaire ×  
Abbaye de Mont · Domaines de la Ville de  
Lausanne · Sophie Bornand

Nombre de places limité.

Évènement organisé  
avec le soutien de l'Office  
des Vins Vaudois.



**Dimanche 7 juin** 11:30 – 14:00

Prix 40.–

**Chez les vigneron-nes**

Inscription [lausanneatable.ch](https://lausanneatable.ch)

# LE MUSÉE DES GLOUTONS



Lausanne à Table s'associe à six musées pour proposer six mercredis après-midis ludiques mêlant découverte culturelle et délicieux goûters. **Attention, les adultes ne sont pas conviés!**

Nombre de places limité.

● Mercredi 10 juin	14:30
● Pl. de la Gare 17	Lausanne
● Mercredi 26 août	14:30
● Av. Bergières 11	Lausanne
● Mercredi 7 octobre	14:30
● Pl. de la Riponne 6	Lausanne
● Mercredi 14 octobre	14:30
● Ch. du Bois-de-Vaux 24	Lausanne
● Mercredi 28 octobre	14:30
● Quai d'Ouchy 1	Lausanne
● Mercredi 18 novembre	14:30
● Av. du Prieuré 4	Pully
Prix	10.–
Inscription	<a href="http://lausanneatable.ch">lausanneatable.ch</a>

## ● MUDAC × MARUtCHA

*Découvre les secrets du Studio Ghibli!*  
Le MUDAC embarque les enfants dans l'univers foisonnant d'Isao Takahata, maître de l'animation et cofondateur du Studio Ghibli. Pour les 8-12 ans.

## ● Collection de l'Art Brut × Le Comptoir de Beaulieu

*Gourmandises et papiers bruts!* Pars à la découverte d'œuvres d'Art Brut faites avec de surprenants papiers d'emballage de chocolat. Pour les 6-12 ans.

## ● Naturéum – Palais de Rumine × Atelier Sucré Salé

*Mission remonter le temps!* Explore les grandes étapes de la vie sur Terre, découvre la diversité des animaux pour mieux comprendre comment ils se succèdent au fil du temps. Pour les 8-12 ans.

## ● Musée Romain × Trigo Urban Bakehouse

*De Rome à Tokyo via Lousonna!*  
Savais-tu que l'Antiquité gréco-romaine a inspiré les créateurs de manga japonais? Découvre ce mélange étonnant et comment vivaient les habitants de notre région il y a 2000 ans. Pour les 7-12 ans.

## ● Musée Olympique × Le Restaurant du Musée Olympique

*Les Champions Gourmands du Musée Olympique!* Parcours les incontournables des expositions du Musée Olympique tout en découvrant, en bonus, une petite touche gourmande autour de l'alimentation et de l'hydratation des athlètes. Pour les 8-12 ans.

## ● Archéolab × Acarré

*Plonge au cœur des jeux romains!*  
Du cirque et ses courses spectaculaires au théâtre et à l'arène, rendez-vous là où les Romains célébraient le spectacle sous toutes ses formes. Pour les 8-12 ans.

---

## GOÛTER INSOLITE

---

Un goûter insolite, signé The Sweet Sage, au cœur des jardins de Chiara Carlucci, créatrice des Amoratiques.

L'expérience débute par une heure d'atelier dédiée à la cueillette et à la découverte des plantes, animée par Chiara Carlucci et Thibaut Honajzer. Elle se prolonge autour d'un buffet de desserts, sublimé par un accord d'infusions froides, pour un moment gourmand et végétal hors du temps.

Nombre de places limité.

---

**Mercredi 10 juin** 15:00 – 18:00

---

### Le jardin des Amoratiques

---

Ch. des Chaux 11 Puidoux

---

Prix 65.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

## HISTOIRES, GESTES, SAVOIR- FAIRE D'ICI ET D'AILLEURS

---

Le Fraisier et le Domaine Antoine Bovard vous invitent à un repas singulier, où chaque plat et chaque vin viennent avec leur histoire.

Au fil du repas, les convives sont invités à se poser des questions: comment se transmettent les saveurs, les savoir-faire, les mémoires culinaires? Une question simple, posée autour d'une belle table, avec de beaux produits qui caressent les sens et de petites histoires glissées à l'oreille par Denis Bovard.

Nombre de places limité.

---

**Dimanche 14 juin** 11:30 – 15:30

---

**Dimanche 12 juillet** 11:30 – 15:30

---

### Domaine Antoine Bovard

---

Rte de Treytorrens 4 Cully

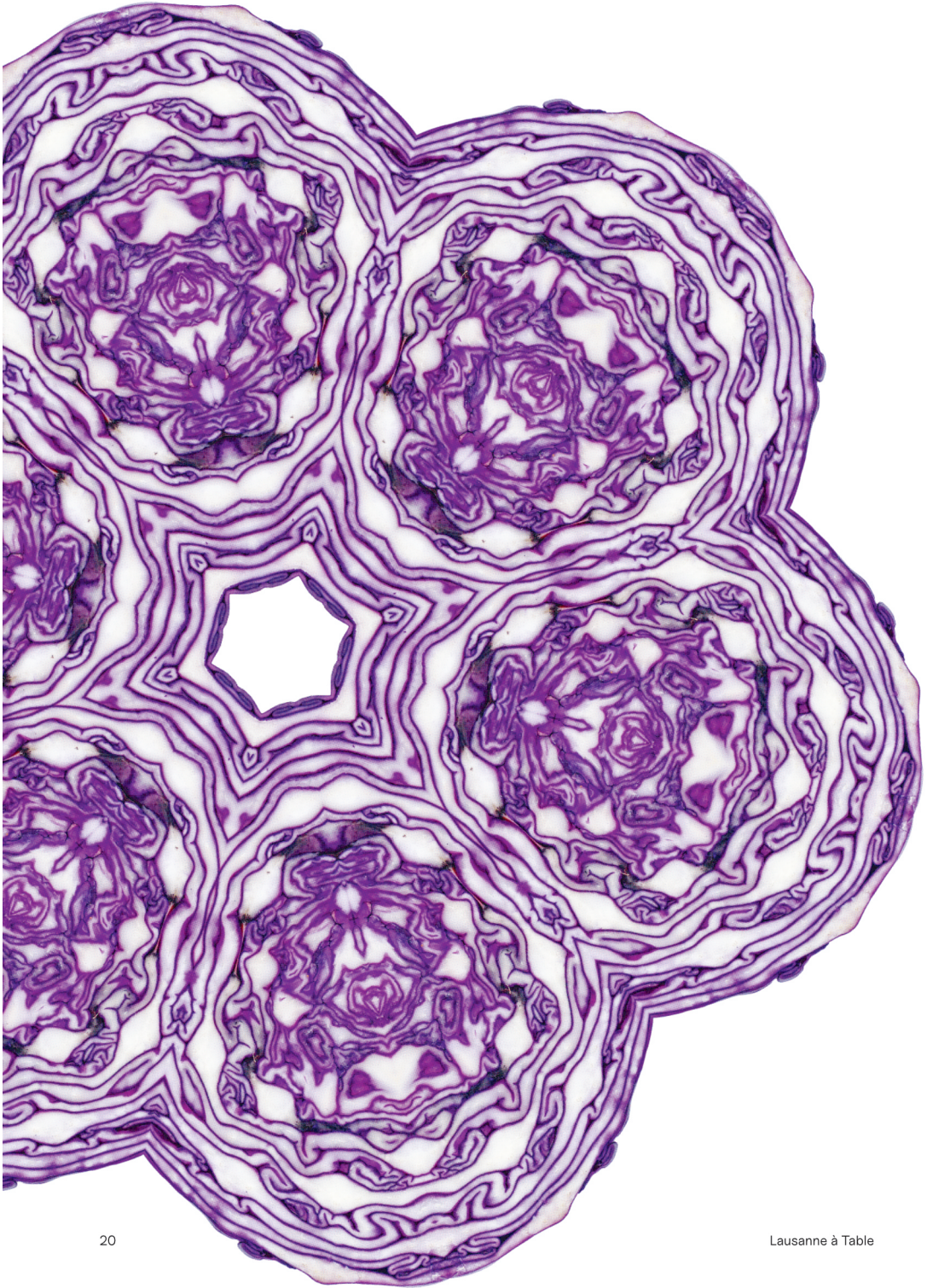
---

Prix 85.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---



---

# FESTIVAL VÉGÉTAL AUX JARDINS DE CHIVRAGEON

---

Pour la troisième édition de cette célébration, six chef-fes, six stands, cinq légumes et un fruit pour six arrêts gourmands dans les jardins. Chaque chef-fe installera sa cuisine nomade et sublimerà l'ingrédient qui a été cultivé à cet endroit précis! Au-delà de la théorie, une véritable expérience de la graine à l'assiette au cœur de nos cultures.

Une balade végétale et singulière co-créée aux côtés de: Alba Farnos Viñals (Abbaye de Montheron), Clarissa & Alessio de Prisco (Racines), Maxime Geinoz (@maxmax\_ch), Céline & Laetitia Pasche (Sedef Pâtisserie) et Pedro Soto (À La Carte Pop-Up). Sans oublier Roxane Fenal d'InterCellar, qui sublimerà cette balade avec son accord.

Nombre de places limité.  
Reporté au dimanche 28 juin en cas de pluie.  
Prix incluant une boisson de bienvenue.

---

## Dimanche 21 juin

---

Départs à choix 11:00 · 12:15 · 13:15

---

### Jardins de Chivrageon

---

En Chivrageon 15 Aubonne

---

Prix 90.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

# LES SECRETS DE L'APÉRO VAUDOIS

---

Plongez dans l'univers des services de renseignements suisses durant la Seconde Guerre mondiale en visitant l'exposition *Top Secret* au château de Morges. Un guide sera là pour répondre à toutes vos questions.

La visite se poursuit dans les caves du château, jusqu'au mythique carnotzet, où Catherine Cruchon du Domaine Henri Cruchon vous accueillera autour d'une dégustation de vins de La Côte, entre histoire et terroir vaudois.

L'équipe de Ça Rûpe réglera vos papilles avec ses spécialités vaudoises — dont le fameux taillé aux greubons, nature ou revisité.

La soirée se prolonge dans les jardins du château avec la buvette Les Canons et ses saveurs du cru.

Nombre de places limité. Prix incluant dégustation de six vins, délices vaudois et visite du château.

---

**Jeudi 25 juin** 18:00 – 21:00

---

### Château de Morges

---

Rue du Château 1 Morges

---

Prix 25.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

# SUMMER PARTY ALLA MANIFATTURA

---

La gelateria lausannoise LOOM et le producteur de kombucha Urban Kombucha, vous embarquent pour une soirée d'été aux saveurs méditerranéennes, au cœur de la manufacture de boissons!

Au programme : visite de la manufacture, dégustation de glaces au kombucha et d'éditions spéciales, cocktails, fregola sarda, musique et *dolce vita*.

Nombre de places limité. Prix incluant la visite, deux cocktails, un plat estival et deux boules de glace.

---

**Jeudi 25 juin** 18:00

---

Visite 17:30 – 18:15

---

## Urban Kombucha

---

Ch. du Closel 5 Renens

---

Prix 49.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

# FLÈCHES & BROCHETTES

---

DéCi Comptoir Gourmand pose ses valises pour un événement estival et gourmand au World Archery Excellence Center à Lausanne, une parenthèse conviviale aux airs de camp de vacances revisité.

Les espaces extérieurs du centre accueilleront une garden party autour d'un grand buffet BBQ, entièrement préparé sur place à partir de produits locaux, de saison et faits maison.

Un bar éphémère viendra compléter l'expérience, avec notamment des boissons du Domaine Henri Cruchon, d'Urban Drinks et de La Nébuleuse.

Nombre de places limité. Prix pour le buffet BBQ.  
Reporté au dimanche 5 juillet en cas de pluie.

---

**Dimanche 28 juin** 12:00 – 16:00

---

## World Archery Excellence Center

---

Ch. du Chalet Pra Roman 12 Lausanne

---

Adulte 40.–

---

Adulte + Initiation au tir à l'arc 75.–

---

AVS · Étudiant –10%

---

Enfant 20.–

---

Enfant + Initiation au tir à l'arc 50.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

# LES VISITES À LA FERME



Trois fermes de la région nous ouvrent leurs portes le temps d'un après-midi pour que petites et grandes partent à la rencontre d'agriculteur·ices de la région.

Une occasion de renouer avec le monde agricole, de comprendre les gestes et les savoir-faire qui se cachent derrière les produits que l'on retrouve dans nos assiettes. Les agriculteur·ices de la région vous accueillent avec générosité pour partager leur passion, répondre à vos questions et vous faire découvrir leur exploitation de l'intérieur.

Nombre de places limité.

● <b>Mercredi 1er juillet</b>	14:00 – 16:00
● Rte à l'Allamand 2	Montpreveyres
● <b>Mercredi 12 août</b>	15:00 – 17:00
● <b>Mercredi 19 août</b>	15:00 – 17:00
● Rte de la Blécherette 82	Le Mont
● <b>Mercredi 2 septembre</b>	15:00 – 17:00
● Rte d'Oron 127	Lausanne

## ● Ferme Blaser

Découvrez une ferme polyvalente combinant élevage de bovins, cultures céréalières et légumières, ainsi que des productions spécialisées comme les lentilles vertes PERLINE. Une visite qui illustre une agriculture durable et certifiée. Dégustation à la clé.

## ● Henny Fruits

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.

## ● Ferme de Rovéréaz

La ferme de Rovéréaz vous invite à découvrir un projet d'agriculture biologique et de proximité aux portes de Lausanne. Vous vous baladez dans les vergers pour découvrir leurs vastes cultures. La visite se termine par un goûter.

Adulte	15.–
Enfant	10.–
Inscription	<a href="https://lausanneatable.ch">lausanneatable.ch</a>

# ÇA VEUT JOUER!?

Petit « coup du milieu » ludique pour bien digérer ce copieux programme.

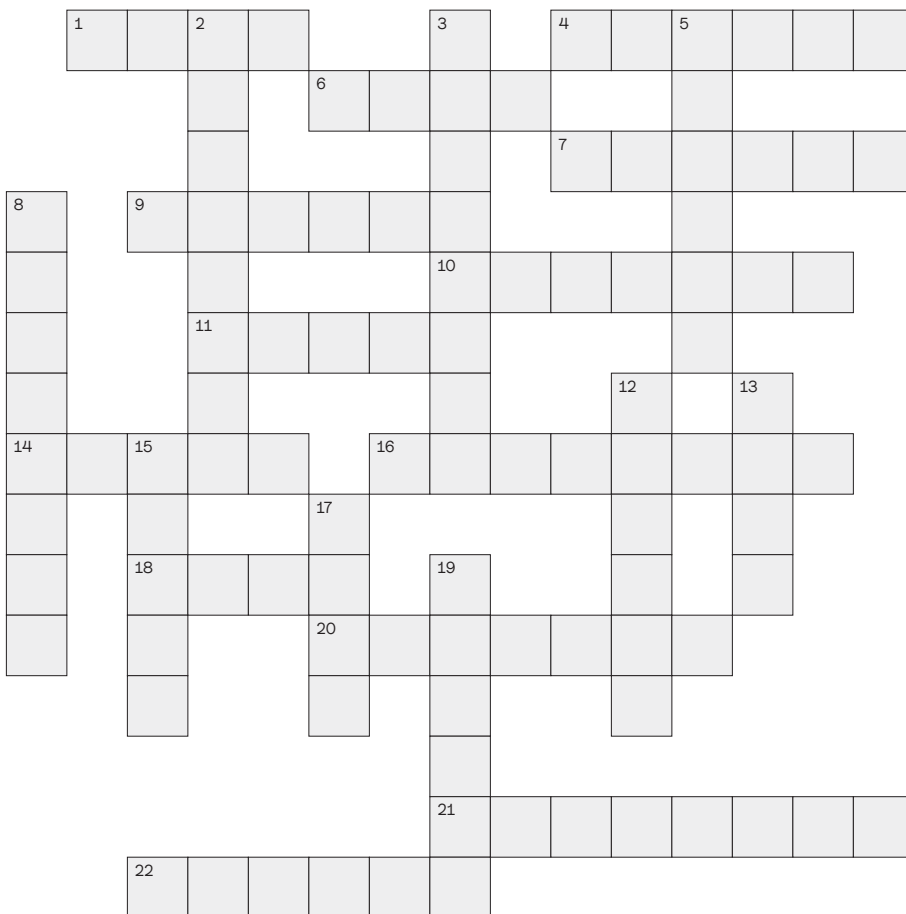
R D N A M R U O G O U T S  
E E Y A E T A L O C O H C  
T N C P A A O J U S A P S  
O P P E R U R S E C I P E  
J A A R T N I T S E F F M  
I T I O I T T N I O E A O  
M I N U C E E A O S G R R  
A S T R H T N S B A A I A  
M S U C A A I S M V M N T  
U E O A U M S I A E O E S  
O R G F T O I O R U R U T  
B I A E S T U R F R F L E  
E E R S G O C C U S T S M

## Mots cachés

APERÔ AROMES ARTICHAUT ARTISANS BROCHETTES CAFÉ  
CHOCOLAT CROISSANT CUISINE ÉPICES FARINE FESTIN FRAMBOISE  
FROMAGE GLOUTONS GOURMAND GOÛTS JUS METS MIJOTER PAIN  
PÂTISSERIE RAGOUT RECETTE SAVEURS TOMATE UMAMI

## Phrase cachée

\_\_\_\_, \_\_\_\_\_



### Horizontalement

- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| 1 Légume racine          | 18 Pièce de viande cuite  |
| 4 Repas en libre-service | 20 Petit chemin           |
| 6 Cri de gourmandise     | 21 Condiment acide        |
| 7 Vin doux               | 22 Fruit rouge du potager |
| 9 Exploitations rurales  |                           |
| 10 Lieu de création      |                           |
| 11 De la montagne        |                           |
| 14 Lieu d'expositions    |                           |
| 16 Grande fête publique  |                           |

### Verticalement

- |                             |
|-----------------------------|
| 2 Qui vient des plantes     |
| 3 Ville au bord du Léman    |
| 5 Grand repas               |
| 8 Amateur de bonnes choses  |
| 12 Cultures pour le vin     |
| 13 Aliment de boulanger     |
| 15 Liquide sucré            |
| 17 Pâte japonaise fermentée |
| 19 Chicorée                 |

# TABLES ÉPHÉMÈRES: LES COULISSES INSOLITES



Pour cette édition des *Tables Éphémères*, préparez-vous à explorer les coulisses de Lausanne et sa région. Des lieux habituellement inaccessibles au public ouvrent leurs portes à quelques chanceux·ses.

Au programme, huit tables pour six à huit convives dans l'envers du décor de ces huit lieux de la ville avec huit chef·fes de la région aux fourneaux.

Tentez votre chance pour participer à l'une de ces tablées uniques et hors du temps et de vous immerger dans des lieux pour le moins insolites.

Ces tablées intimistes promettent des moments suspendus où les conversations se mêlent à l'émerveillement. Car c'est bien là toute la magie des *Tables Éphémères*: transformer une soirée en récit.

● Mercredi 1er juillet	18:00
● Jeudi 2 juillet	18:30
● Dimanche 16 août	18:30
● Mardi 18 août	18:30
● Jeudi 20 août	18:30
● Lundi 24 août	18:30
● Lundi 31 août	18:30
● Jeudi 1er octobre	18:30

- **Beau-Rivage Palace**  
avec Thierry Buffeteau du Beau-Rivage Palace.
- **Théâtre de Beaulieu**  
avec Benjamin Le Maguet du Comptoir de Beaulieu.
- **Collège Arnold-Reymond**  
à Pully avec Luis Zuzarte de l'Appart.
- **Usine Pierre-de-Plan**  
avec Julien Ryter d'Aux Complices.
- **Caserne des Pompiers**  
avec Céline Pasche de Sedef Pâtisserie et Zineb Bekkali de Z Atelier Culinaire.
- **La Vaudoise Assurance**  
avec Boris Spicher de la Taqueria Don Vergas.
- **CHUV**  
avec Fabien Paireon de l'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne.
- **Gare de Lausanne**  
avec Mickael Marini de la Brasserie du Millennium.

Prix incluant les boissons.

Adulte	120.–
AVS · AI · Chômage	100.–
Inscription	<a href="http://lausanneatable.ch">lausanneatable.ch</a>

---

## FESTIN D'ÉPOQUE



---

Et si, le temps d'une soirée, on vous faisait voyager dans le passé? Lausanne à Table revient avec la deuxième édition des *Festins d'époque*.

En collaboration avec les commerçant-es de la rue de la Mercerie pour vous transporter directement dans les années 70 avec un pique-nique *flower power*.

Au programme: histoires d'époque, anecdotes savoureuses, mets revisités inspirés de cette décennie iconique, et ambiance rétro pour éveiller tous vos sens.

Avec la participation de nos membres l'Atelier des Gourmands et Green Up ainsi que d'autres commerçant-es de la rue de la Mercerie.

Nombre de places limité.  
Reporté au jeudi 9 juillet en cas de pluie.

---

**Mercredi 8 juillet** 18:30 – 22:30

---

**Rue de la Mercerie** Lausanne

---

Prix 70.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

## ATELIER COCKTAIL AUX JARDINS

---

Bornard Liquors & Co. vous invite aux Jardins de Chivrageon pour vous prouver que mixologie et potagers font bon ménage, surtout quand l'été bat son plein. Venez découvrir la richesse des jardins et apprendre à transformer votre cueillette en cocktails originaux.

Au menu: visite des jardins, récolte d'ingrédients de saison, création de cocktails avec et sans alcool.

Nombre de places limité.

---

**Mercredi 15 juillet** 18:00 – 21:00

---

**Jardins de Chivrageon**

---

En Chivrageon 15 Aubonne

---

Prix 70.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

# LE CINÉ GOURMAND



Quand le 7e art rencontre la cuisine !  
Installez-vous dans l'écrin verdoyant du  
Château d'Ouchy pour trois soirées  
magiques où chaque film inspire une  
création culinaire signée par un·e chef·fe  
lausannois·e.

Trois soirées, trois films, trois univers  
gustatifs distincts — autant de rendez-  
vous uniques où l'art visuel et l'art culinaire  
se nourrissent mutuellement.

Installez-vous confortablement et  
laissez-vous porter par la douceur du soir  
et l'atmosphère du lieu.

Nombre de places limité. Prix incluant  
la projection, trois bouchées dégustation,  
un dessert et une boisson.

Évènement organisé  
en collaboration avec  
le Château d'Ouchy.



● **Mercredi 15 juillet** 20:30

● **Jeudi 16 juillet** 20:30

● **Vendredi 17 juillet** 20:30

Début des projections 21:30

**Château d'Ouchy**

Pl. du Port Lausanne

## ● Soirée Famille

*Ratatouille* sur grand écran, avec  
les délices imaginés par Julien Ryter  
(Aux Complices).

Une soirée pensée pour les enfants —  
les grand·es sont les bienvenu·es !

## ● Soirée Maîtres & Chiens

*Beethoven* en plein air, accompagné des  
créations de Luis Zuzarte (L'Appart).

Venez avec votre fidèle compagnon —  
ou sans, vous êtes tout aussi bien  
accueilli·es ! Kitsune et Jo est présent avec  
un stand pour gâter vos compagnons à  
quatre pattes.

## ● Soirée Classique

*L'Aile ou la Cuisse* sous les étoiles, avec  
les saveurs de Fatima Ribeiro (Le Fraisier).

Une ode à la gastronomie, en salle comme  
à l'écran. Une dégustation à l'aveugle  
de vins est animée par Laura Paccot du  
Domaine La Colombe.

Adulte 60.–

● **Enfant (-12)** 30.–

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

## TAVOLATA BIO AU CŒUR DE LAVAUX

---

Venez vivre une expérience culinaire unique aux cœur des vignes du Domaine Les Dryades, niché dans le vignoble en terrasses de Lavaux.

Le temps d'une soirée, laissez-vous porter par l'esprit de la *tavolata*. Attablés entre ciel et lac, vous découvrirez une cuisine imaginée par la cheffe Camille Abegg de BeauBonBien. À ses côtés, André Bélard, vous fera découvrir ses cuvées.

Nombre de places limité.  
Prix incluant les boissons.

---

**Vendredi 24 juillet** 18:00 – 22:00

---

**Samedi 25 juillet** 18:00 – 22:00

---

**Domaine Les Dryades**

---

Rte de Sallaz 1 Rivaz

---

Adulte 120.–

---

AVS · Étudiant 99.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

## ET SI NOS ÉMOTIONS SE JOUAIENT AUSSI DANS L'ASSIETTE

---

À partir d'un tableau issu de la collection permanente du MCBA, le public est invité à analyser son ressenti face à l'œuvre, avant de prolonger cette réflexion autour d'un plat conçu spécialement au Nabi.

Par le jeu des couleurs, des formes, des textures et des saveurs, le chef Bruno Andrade et son second Mateo Juez traduisent les émotions suscitées par les œuvres d'art choisies dans la collection en propositions culinaires.

Du rouge passionné au bleu apaisant, des courbes tendres aux lignes brisées: chaque plat réveille un sentiment, déclenche un souvenir, transforme votre humeur.

Nombre de places limité.

---

**Samedi 8 août** 11:30 – 13:30

---

**Café-restaurant Le Nabi**

---

Pl. de la Gare 16 Lausanne

---

Prix 75.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

# MARCHÉ GOURMAND & BALADE GUIDÉE À L'UNIL

---

Deux événements pour découvrir les espaces agricoles du campus et les savoir-faire artisanaux issus de la communauté de l'UNIL.

## ● Balade guidée dans les espaces agricoles du campus

Le campus de l'Université de Lausanne s'étend sur près de 77 hectares de prairies extensives, vergers, forêts protégées et surfaces agricoles, entretenus notamment par des moutons Roux-du-Valais.

Cette visite guidée vous emmène à travers champs, vergers et potagers pour découvrir ces espaces cultivés et mieux comprendre leur rôle dans la gestion et la valorisation du site. La balade est ponctuée par une dégustation de produits issus du campus.

## ● Marché alimentaire

Un marché réunissant des alumni de l'UNIL devenu-es producteur-rices ou artisan-es, des associations étudiantes actives dans le domaine de l'alimentation ainsi que des commerçant-es installé-es sur le campus.

Une occasion de découvrir des productions artisanales, d'échanger avec celles et ceux qui les portent et de mettre en lumière des parcours liés à la terre et aux savoir-faire.

Nombre de places limité pour la balade.

---

● <b>Jeudi 3 septembre</b>	17:00 – 18:00
● Adulte	15.–
● AVS · AI · Étudiant · Enfant (-18)	5.–
● Enfant (-6)	Gratuit
● <b>Jeudi 3 septembre</b>	16:00 – 20:00
● Entrée libre	

---

---

## Université de Lausanne

---

La Grange Lausanne

Inscription [lausanneatable.ch](https://lausanneatable.ch)

---

---

# LE GRAND BANQUET VAUDOIS



---

Rejoignez-nous pour la deuxième édition du *Grand Banquet Vaudois* — une ode au terroir vaudois sur les rives du Léman.

La formule: une longue table pour deux cents chanceux·ses qui iront à la rencontre d'une dizaine d'artisan·es vaudois·es et dégusteront le meilleur du patrimoine culinaire de la région.

Des produits et un cadre d'exception pour ce moment de convivialité où le savoir-faire vaudois sera au cœur de l'assiette.

Des malakoffs d'or de Hôtel Rivage-Lutry, à la tarte à la raisinée de Chez Séverine et Luca en passant par les préparations des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois, les fromages régionaux de la Fromagerie Macheret et bien d'autres encore... Et avec la présence d'auteurs de la maison d'édition Helvetiq et de l'Atelier Typo de la Cité.

Nombre de places limité.  
Prix hors boissons.  
Évènement organisé avec la SDIO.

**SDIO**  
ouchy.ch

---

**Dimanche 6 septembre** 12:00 – 16:00

---

**Quai de Belgique** Lausanne

---

Prix 40.–

---

Inscription **lausanneatable.ch**

---



---

## LE PAIN LAUSANNOIS



---

En collaboration avec Ackermann Artisan Boulanger et la ferme de Rovéréaz, Lausanne à Table a le plaisir de vous inviter à explorer les coulisses d'un projet unique : un pain entièrement élaboré à Lausanne avec des produits de la commune.

Un pain à base de blé cultivé et moulu dans les hauts de Lausanne, puis pétri et cuit au laboratoire lausannois d'Ackermann à la Sallaz. Un projet où chaque étape raconte notre terroir.

Cette année, nous avons suivi la culture du blé du champ jusqu'au moulin et nous sommes fiers de vous présenter le résultat de cette belle collaboration.

Rejoignez-nous pour la soirée de lancement où vous pourrez découvrir la création du pain, rencontrer ceux qui l'ont fabriqué, et repartir avec une belle tranche de Lausanne sous le coude.

Nombre de places limité.  
Prix incluant un pain.

---

**Jeudi 10 septembre** 18:00 – 20:00

---

**Ferme de Rovéréaz**

---

Rte d'Oron 127 Lausanne

---

Prix 10.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](https://lausanneatable.ch)

---

## À LA DÉCOUVERTE DES VENDANGES

---

Venez vivre les vendanges de l'intérieur au Domaine La Colombe !

Montez dans les vignes pour cueillir vous-même les raisins de la saison. Une fois la récolte faite, place au pressoir : vous mettez la main à la pâte pour extraire le jus de vos propres grappes et repartir avec votre précieuse bouteille de jus, souvenir savoureux d'une journée pas comme les autres.

Une expérience authentique, conviviale et ludique, idéale pour petit-es et grand-es, en famille ou entre ami-es. Le tout accompagné des délicieuses créations de Be! Popcorn pour grignoter entre deux rangées de vignes.

Prix remboursé contre l'achat de six bouteilles le jour de l'évènement.

---

**Samedi 12 septembre** 10:00 – 18:00

---

**Domaine La Colombe**

---

Rte du Monastère 1 Féchy

---

Prix 25.–

---

Enfant (-16) Gratuit

---

Inscription [lausanneatable.ch](https://lausanneatable.ch)

---

## LES SECRETS DU BEAU-RIVAGE PALACE

---

Le Beau-Rivage Palace vous invite à franchir ses portes à l'occasion des *Journées Européennes du Patrimoine*.

Témoin privilégié de l'Histoire depuis 1861, cet hôtel mythique a accueilli d'illustres personnalités et vécu des moments qui ont marqué leur époque. Une visite guidée vous en dévoilera les coulisses et les anecdotes les mieux gardées, rythmée de dégustations, avant de se conclure autour d'un verre.

Nombre de places limité.

---

**Samedi 12 septembre** 17:30 – 19:30

---

**Beau-Rivage Palace**

---

Ch. de Beau-Rivage 21 Lausanne

---

Prix 60.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

## LOSANNA A TAVOLA

---



Rejoignez-nous sur l'esplanade de la Cathédrale pour célébrer *Losanna a Tavola*, un festival en plein air dédié aux saveurs, aux produits et au savoir-faire italien.

Profitant de l'inscription récente de la cuisine italienne au patrimoine immatériel de l'UNESCO, nous mettons à l'honneur nos membres et leurs créations. Une journée conviviale, parfaite pour un dimanche de jeûne fédéral, où détente et découverte gourmande se rencontrent.

Avec les mets de Bar à Mozzarella, Domani Pizza, Loom Gelateria, Mangiobevo et Non Solo, le café de Brew Society et les apéritifs italiens de Lemon Brothers, et bien plus encore.

Ateliers pâtes fraîches par Épicerie Fine Saint Lucie et pizza par Domani Pizza.

Ateliers sur inscription.

---

**Dimanche 20 septembre** 11:00 – 22:00

---

**Esplanade de la Cathédrale** Lausanne

---

Entrée libre

---

Ateliers Entre 20.– et 35.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

## ÉTÉ INDIEN COMPLICE

---

Plongez dans la saison en dégustant des mets végétariens qui racontent chacun une histoire. Gourmand, interactif, parfois expérimental, c'est une surprise à chaque bouchée entre l'ici et l'ailleurs. Pour accompagner votre balade gustative, sirotez une sélection de vins et boissons de Lavaux.

L'expérience, proposée par Aux Complices et Les 11 Terres, se déroule à L'Établi, un espace de coworking et d'événementiel au style unique basé à Lutry, qui allie modernité et amour du vintage.

Nombre de places limité.

---

**Dimanche 20 septembre** 12:00 – 14:00

---

**L'Établi**

---

Av. de la Gare 3 Lutry

---

Prix 75.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](https://lausanneatable.ch)

---

---

## LES VAUDOISERIES

---

Les *Vaudoiseries* célèbrent le savoir-faire local à travers une expérience immersive au cœur de Lausanne. Pendant deux jours, le centre-ville se transforme en véritable parcours créatif, où artisan-es, créateur-ices et commerçant-es mettent à l'honneur les produits et les talents du canton.

Au programme: des collaborations inédites entre commerces et artisan-es, des collections exclusives, des démonstrations et des rencontres avec celles et ceux qui façonnent le patrimoine vaudois. Des stands gourmands aux couleurs du terroir, ainsi qu'un apéritif spécial *Vaudoiseries* proposé par les établissements partenaires, inviteront le public à découvrir et savourer Lausanne autrement.

---

**Vendredi 2 octobre** 10:00 – 21:00

---

**Samedi 3 octobre** 10:00 – 21:00

---

**Centre-ville de Lausanne**

---

Entrée libre

---

Programme [lausanneatable.ch](https://lausanneatable.ch)

---

---

## ATELIER DE BRASSAGE

---

Participez à un atelier de cocréation unique et prenez part à l'élaboration d'une toute nouvelle recette, de l'émergence de l'idée jusqu'au brassage final. Aux côtés des experts de Dr. Gab's, vous plongerez au cœur du processus créatif pour concevoir ensemble une bière originale qui vous ressemble.

L'aventure ne s'arrête pas là : après l'atelier et le temps de fermentation nécessaire à la maturation de votre création, vous recevrez votre propre pack de six bières brassées de vos mains — la récompense idéale pour savourer et partager le fruit de votre travail.

Nombre de places limité.

---

**Samedi 3 octobre** 09:00 – 13:00

---

**Brasserie Docteur Gab's**

---

ZI du Verney 1 Puidoux

---

Prix 90.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

## FONDUE D'AUTOMNE

---



Fidèles à la tradition, nous vous donnons rendez-vous sous les arbres du parc de Valency pour notre incontournable fondue d'octobre. Vue sur le Léman, fondue moitié-moitié au Gruyère AOP préparé par André Macheret, vin blanc et bonne compagnie. Une recette simple, des ingrédients irréprochables et des amis : tout ce qu'il faut pour bien entrer dans l'automne.

Avec les vins des Domaines de la Ville de Lausanne, les boissons chaudes de la Dame du Café et les desserts de Maboule Boulangerie.

Reporté au dimanche 11 octobre en cas de pluie.

Tables de minimum quatre personnes requises.

Pas de réservation possible.

Nombre de portions limité.

Évènement organisé avec le soutien du Gruyère AOP.



---

**Dimanche 4 octobre** 12:00 – 16:00

---

**Parc de Valency** Lausanne

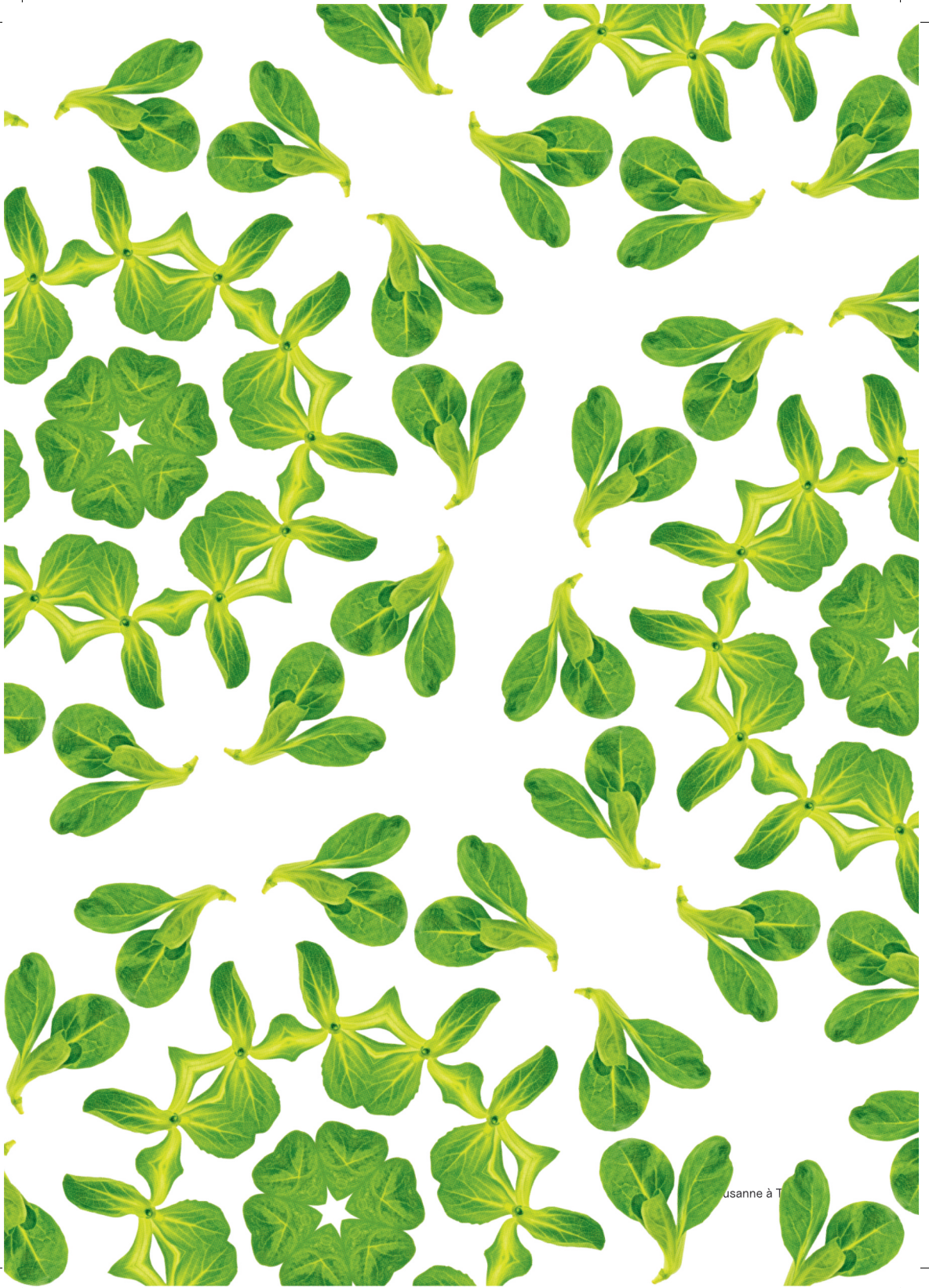
---

Portion 25.–

---

Première arrivé-e, première servi-e!

---



usanne à T



---

## JOUEZ AVEC VOS SENS

---

Le temps d'une soirée, le Château d'Ouchy vous invite à vivre une expérience différente, ludique et inattendue, où vos sens deviennent les véritables protagonistes.

Ici, il ne s'agit pas seulement de goûter, mais d'observer autrement, d'écouter attentivement, de toucher sans voir, de sentir avant de comprendre. Chaque étape vous pousse à faire confiance à vos perceptions, à vos intuitions... et parfois à les remettre en question.

En petits groupes, vous traverserez une série d'épreuves sensorielles imaginées pour surprendre, faire sourire et éveiller la curiosité. Les apparences se brouillent, les certitudes vacillent et l'expérience devient un jeu aussi amusant que déstabilisant.

---

**Jeudi 8 octobre** 18:00 – 20:00

---

**Château d'Ouchy**

---

Pl. du Port Lausanne

---

Prix 50.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

## ATELIER SPÉCIALITÉS LIGURES

---

Rejoignez l'Épicerie Fine Sainte Lucie et apprenez tous les détails et les secrets de la fabrication des *focaccia* génoises classique et aux oignons ainsi que de la *farinata*.

*Focaccia genovese* classique: la *fugassa* est un symbole de la Ligurie, célèbre pour sa surface légèrement huilée à l'huile d'olive extra vierge et ses petits trous caractéristiques. *Focaccia genovese* aux oignons: une variante très appréciée à Gênes, consommée même le matin comme petit-déjeuner salé. *Farinata*: une ancienne préparation ligure à base de farine de pois chiches, d'huile d'olive extra vierge, d'eau et de sel, croquante en surface et moelleuse à l'intérieur.

Vous repartez avec les pâtes prêtes à être cuites chez vous.

Nombre de places limité.

---

**Samedi 10 octobre** 18:00 – 20:30

---

**Épicerie fine Sainte Lucie**

---

Rue de la Barre 6 Lausanne

---

Prix 50.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

## DU COMAL À LA TABLE

---

Inspiré des brunchs mexicains de la *mama* et de la *grand-mama* de Laura Spicher de la Taqueria Don Vergas, ce moment célébrera une cuisine familiale, généreuse et conviviale.

Ce brunch est un hommage à ces moments de partage, des recettes transmises, des plats à partager et une table où l'on se retrouve, portés par l'amour familial. Venez savourer la cuisine de la Taqueria Don Vergas.

Nombre de places limité.  
Prix « à volonté » hors boissons.

---

**Dimanche 1er novembre** 11:00 – 15:00

---

**Studio HyperAktiv**

---

Av. d'Epenex 6 Ecublens

---

Prix 38.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

## LA TABLE AU MUSÉE

---



*La Nuit au musée...* ou presque ! Et si vous dîniez entourés de spécimens du monde animal ? Le temps d'une soirée exceptionnelle, le Naturéum au Palais de Rumine ouvre ses portes pour accueillir quelques chanceux·ses. Une longue table est dressée au cœur même des vitrines, dans un décor aussi insolite qu'envoûtant.

Au menu : un repas 100 % végétal imaginé par Alba Farnos Viñals, cheffe de l'Auberge de l'Abbaye de Montheron, qui compose une cuisine ancrée dans la nature et les saisons en parfaite résonance avec les collections qui vous entourent.

Une expérience unique, à la croisée de la gastronomie et du patrimoine naturel.

Nombre de places limité.  
Prix incluant les boissons.

Organisé avec le soutien  
du Naturéum.



---

**Judi 5 novembre** 18:30 – 22:30

---

**Palais de Rumine**

---

Pl. de la Riponne 6 Lausanne

---

Prix 100.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

# LA CITÉ GOURMANDE



---

La richesse de Lausanne se goûte aussi dans les assiettes ! Dans la continuité des Quartiers Gourmands, en collaboration avec le BLI et Mosaïc Cuisine, *La Cité Gourmande* vous invite à un voyage culinaire de trois soirs, guidé par des membres des communautés étrangères qui font la diversité de la ville. Chaque soirée, un atelier de cuisine participatif vous plonge dans les saveurs, les gestes et les traditions d'une région du monde, suivi d'un repas convivial partagé entre participants-es.

- Spécialités ukrainiennes
- Spécialités érythréennes
- Spécialités d'Asie du Sud

Nombre de places limité.  
Évènement organisé avec le soutien du Bureau lausannois pour les immigrés (BLI).

---

● **Mercredi 11 novembre** 17:00 – 20:00

● **Jeudi 12 novembre** 17:00 – 20:00

● **Vendredi 13 novembre** 17:00 – 20:00

---

## Pyxis Café

Pl. de la Cathédrale 6 Lausanne

Prix 20.–

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

# THE GIN FEST.

---

Organisé par la Brasserie de Montbenon, fervente apologiste des gins helvétiques, la deuxième édition de *THE GIN FEST.* se tiendra au Casino de Montbenon.

Conçu pour joindre l'érudition mixologique au plaisir du palais, cet événement, au-delà de ses bars à « Gin-To' », verra une trentaine de producteur-ices venu-es de toute la Suisse présenter leur travail dont la distillerie du Léman, la distillerie La Roja, le Gin des Mamies et la Sobrerie. La journée verra également défilier des workshops, des dégustations plus ou moins exclusives, et des animations, et quelques jolies bricoles à manger issues du terroir vaudois.

---

**Samedi 14 novembre** 12:00 – 23:00

---

## Casino de Montbenon

All. Ernest-Ansermet 3 Lausanne

Prix 40.–

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

## DU MEXIQUE À LA GÉORGIE

---

Une expérience culinaire unique mêlant les saveurs vibrantes du Mexique aux traditions authentiques de la Géorgie.

Cette collaboration signée Guliko et la Taqueria Don Vergas, vous propose une fusion originale de plats revisités, d'épices et de spécialités artisanales, accompagnés d'accords mets et boissons soigneusement sélectionnés.

Dans une ambiance festive et conviviale, une célébration de la diversité, la créativité et le plaisir de la table.

Nombre de places limité.

---

**Vendredi 20 novembre** 19:30 – 23:00

---

**Studio HyperAktiv**

---

Av. d'Epenex 6 Ecublens

---

Prix 90.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

## LE GRAND LOTO

---



La quatrième édition du *Grand Loto* de Lausanne à Table est de retour, et elle promet son lot de surprises !

Patte de lapin, amulettes, trèfles à quatre feuilles... ou pure bonne étoile : tous les coups sont permis pour mettre la main sur des lots absolument incroyables.

Quelle plus belle façon de fêter la fin de saison qu'un après-midi haut en couleurs, dédié aux produits de nos fidèles membres ?

Planchettes gourmandes, boissons et autres plaisirs seront servis par l'équipe de la Brasserie de Montbenon pour une ambiance conviviale et savoureuse.

Nombre de places limité.  
Prix hors deux séries royales à 5.– chacune.

---

**Dimanche 29 novembre** 13:00

---

Début du loto 14:00

---

**Casino de Montbenon**

---

All. Ernest-Ansermet 3 Lausanne

---

Prix 30.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

# CALENDRIER DES CHOCOLATIERES



---

Pour la deuxième année consécutive, les membres chocolatiers de Lausanne à Table joignent leurs forces pour vous concocter un calendrier de l'Avent rempli de vingt quatre douceurs au chocolat. De quoi vous faire patienter tout au long du mois de décembre et jusqu'aux fêtes.

Chaque jour, laissez-vous surprendre par le savoir-faire unique de ces artisans passionnés qui mettent tout leur cœur dans leurs créations.

Avec la participation de : Acarré, Ackermann Artisan Boulanger, Chocolaterie du Bugnon, L'Espace Chocolat, Jorge Cardoso Chocolatier, Maison Buet, Noz Chocolatier, The Sweet Sage Pâtisserie.

Calendriers en vente sur [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)  
à récupérer au centre de Lausanne.

---

Prix 50.–

Commande [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

---

---

# 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 de la Ville de Lausanne avec leurs produits. Chocolats, biscuits, boissons soigneusement élaborées, confitures et thés... autant de trésors locaux réunis en un seul et même endroit, le temps de quelques semaines.

L'occasion rêvée de dénicher des cadeaux de Noël gourmands et authentiques, que ce soit pour vos proches ou pour vous faire plaisir. Parce que les meilleures idées cadeaux sont souvent celles qui viennent du coin de la rue.

Toute l'équipe de Lausanne à Table vous y attend avec impatience pour vous guider, vous faire goûter et découvrir ce que nos membres font de mieux. Une adresse à ne pas manquer en ce mois de décembre pour vivre les fêtes autrement : local, savoureux et plein de sens.

---

## Du mardi 1er au vendredi 18 décembre

---

Mardi – Vendredi 10:00 – 18:00

---

Samedi 10:00 – 14:00

---

## Pop-Up Local

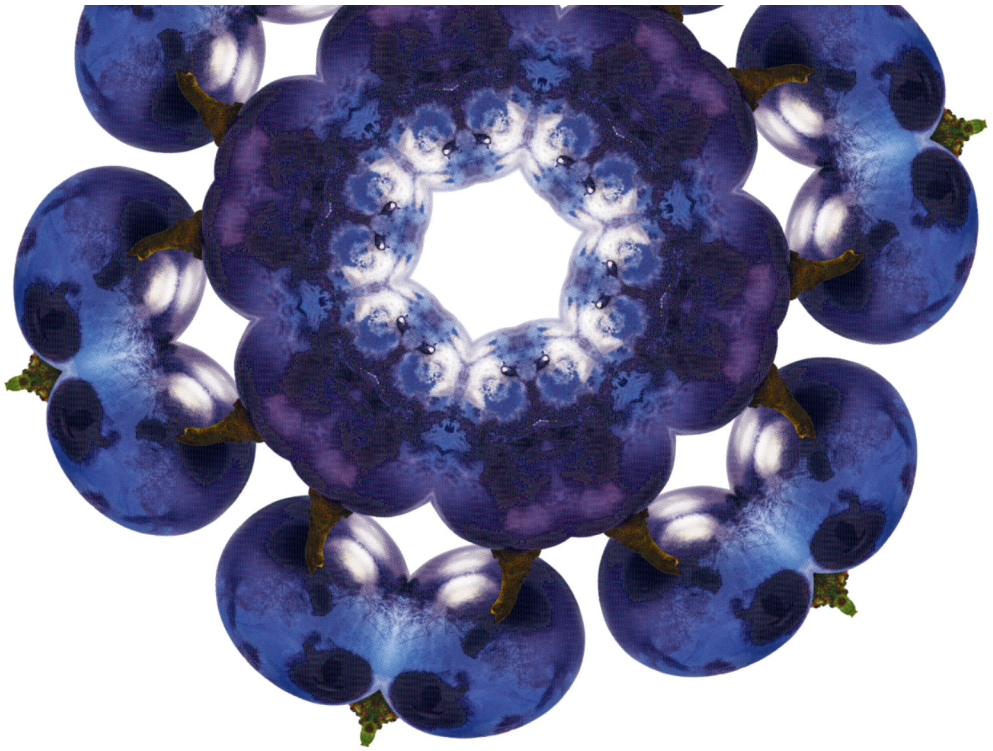
---

Escaliers du Marché 2 Lausanne

---

Entrée libre

---



---

## PINTES OUVERTES VAUDOISES

---

Les traditionnelles *Pintes Ouvertes* font leur retour pour amener de la chaleur à votre mois de décembre.

Du saucisson sec IGP, une fondue 100% Gruyère AOP, du pain de l'artisan·e, des pommes de terre des maraîcher·ères, des cornichons, ainsi qu'un verre de chasselas, le tout pour 22.–.

GastroVaud vous propose de découvrir tous ces produits 100% vaudois durant trois jours dans plus d'une centaine de restaurants du canton.

---

**Judi 3 décembre**                      Midi · Soir

---

**Vendredi 4 décembre**                  Midi · Soir

---

**Samedi 5 décembre**                    Midi · Soir

---

Après des restaurants participants

---

Prix    22.–

---

Inscription                                  [lausanneatable.ch](https://lausanneatable.ch)

---

---

## ACCORDS HISTORIQUES AVEC BÔ NOËL

---

Au programme : une dégustation unique autour du cépage Chasselas, emblème du patrimoine viticole lémanique et vin de garde, associé à l'excellence d'un gruyère longuement affiné.

Les participant·es auront le privilège de découvrir trois vins blancs d'exception, issus des Domaines de la Ville de Lausanne, dont l'âge dialoguera avec celui des fromages sélectionnés avec soin par la fromagerie Macheret.

Un millésime de 12 ans d'âge avec un gruyère 12 mois, 24 ans avec 24 mois et 36 ans avec 36 mois !

Une expérience unique pour goûter à l'histoire dans des accords parfaits.

La dégustation sera accompagnée des fameuses flûtes au sel de Chez Séverine et Luca à Lausanne (médaillon d'or 2023).

---

**Samedi 5 décembre**                      17:00 – 18:00

---

**Caveau de la Louve**

---

Pl. de la Louve                              Lausanne

---

Prix    39.–

---

Inscription                                  [lausanneatable.ch](https://lausanneatable.ch)

---

---

## RACLETTE NOCTURNE EN FORÊT

---

Une immersion unique dans le Parc naturel du Jorat, à la découverte de ses ambiances nocturnes. Accompagnés par un guide, les participant-es vivront une balade où l'obscurité devient un terrain de jeu pour les sens. Observations naturalistes, petites animations ludiques et contes ponctueront la marche, offrant une approche sensible et poétique de la nature nocturne.

Au cœur de la forêt, une halte chaleureuse autour d'un feu permettra de partager un moment convivial. Les participant-es dégusteront une Joraclette authentique, élaborée par le fromager de Corcelles-le-Jorat, Guillaume Prélaz, dans un esprit de terroir et de simplicité gourmande. Les guimauves artisanales Marlow apporteront une touche sucrée et festive, appréciée autant par les enfants que par les adultes.

Nombre de places limité.

---

**Samedi 5 décembre** 18:00 – 20:30

---

### Centre sportif de Mauvernay

---

Rte de Cojonnex 95 Lausanne

---

Adulte 40.–

---

Enfant (-12) 15.–

---

Inscription [lausanneatable.ch](http://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 13 décembre** 08:00 – 12:00

---

**Hôtel de Ville** Salle du conseil

---

Pl.de la Palud 2 Lausanne

---

Entrée libre

---

---

# LES AMI·ES DE LONGUE DATE

---

## Lausanne Beer Celebration

Depuis 2015, le *Lausanne Beer Celebration* célèbre la créativité de la bière artisanale et représente l'un des meilleurs festivals du *Craft Beer* en Suisse. Vingt brasseries, food trucks, DJ sets & ambiance festive.

Vendredi 5 juin · 16:00 – 00:00

Samedi 6 juin · 15:00 – 00:00

Cantine de Sauvabelin · Lausanne

Entrée libre.

## La Fête des Vignerones

Le Café de Grancy vous invite à rencontrer une sélection des meilleures vigneronnes romandes et (re)découvrir leurs merveilleux millésimes dans un cadre convivial où vous pourrez également vous régaler des petits plats du chef de Grancy ou des planchettes des fromages d'André Macheret.

Du jeudi 11 au samedi 13 juin  
15:00 – 23:00

Pl. Alfred-Stücky · Lausanne

Entrée libre.

## Dans la peau d'un·e artisan·e du goût

Lors de cet atelier découverte Matière Brute, poussez la porte de l'Aromathèque, véritable paradis des épices niché au cœur de Lausanne. Partez à la rencontre de Lukas, l'aromathécaire, entouré de murs de bocaux colorés regorgeant de saveurs et d'odeurs venues d'ici et d'ailleurs. Il vous contera son parcours et partagera sa passion des épices à travers la création d'un curry maison, que vous emporterez chez vous à l'issue de l'atelier.

Après une introduction sous forme de jeu sensoriel, vous explorerez les différentes étapes de fabrication : élaboration collective de la recette, torréfaction des épices, préparation de la base du curry, puis personnalisation de votre mélange — plus doux, pimenté ou sucré — avant sa mise en flacon. Et hop, le tour est joué !

Jeudi 25 juin

Jeudi 27 août

Jeudi 24 septembre

Jeudi 29 octobre

Jeudi 26 novembre

18:30 – 20:30

Aromathèque · Lausanne

Prix : 95.–

Inscription sur [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)

Nombre de places limité.



### À la table du vigneron

Suite à une présentation de l'histoire des lieux, vous prendrez le chemin des vignes, tout en dégustant un premier verre de Chasselas. Lors de la balade, la particularité du travail de la vigne à Lavaux, site inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007, vous sera expliquée. De retour à la cave, un menu, minutieusement concocté avec des produits de la région par une cheffe locale, s'accordera aux vins du domaine.

Tous les mercredis  
De juillet à septembre  
18:30 – 21:30

Huit domaines en Lavaux  
Prix : 99.-

Inscription sur [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)  
Nombre de places limité.

### Ateliers champignons

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 et rejet des espèces toxiques et non comestibles. Les champignons restants seront pour votre omelette du lendemain. Suite au contrôle, place à un apéro et fondue. À déguster en plein air si les conditions le permettent, ou dans la salle polyvalente du Bocal, le havre des forestiers de la Ville de Lausanne.

Mercredi 30 septembre  
Mardi 6 octobre  
14:00 – 20:00

Centre sportif de Mauvernay · Lausanne  
Adulte : 40.-  
Enfant : 20.-

Inscription sur [lausanneatable.ch](http://lausanneatable.ch)  
Nombre de places limité.





**Lausanne  
à Table**



# UN GRAND MERCİ

À tou-tes nos partenaires, membres  
et participant-es enthousiastes!



Ville de Lausanne



INOVIL



GASTROVAUD



Ville de Lausanne  
vigneron-ne-s encaveur-euse-s  
depuis 1536



GroupeZ



SIL



HUGO



HEL··  
VETIQ

SDIO  
ouchy.ch

