

La gastronomie sous toutes ses formes

L'association Lausanne à Table propose des expériences gastronomiques d'un genre particulier. Sa directrice, Marine Gasser, explique ce qui plaît au public et ce qui fait la particularité de la région gastronomique de Lausanne.

Interview: **Françoise Magada** Photos: **intuifilm – Lausanne à table**



Lausanne à Table perpétue la tradition gastronomique et développe de nouvelles idées avec ses quelque 300 membres.

• **Madame Gasser, vous avez auparavant travaillé dans le milieu social pendant dix ans. Comment en êtes-vous arrivée là où vous en êtes aujourd'hui?**

Oui, j'ai travaillé longtemps en psychiatrie et dans une garderie. J'adorais, mais c'était très difficile. À côté, j'ai toujours été intéressée par l'événementiel et la gastronomie. Mais je n'aurais jamais pu imaginer que je pourrais un jour en faire mon métier. Le temps a passé et j'ai appris que Lausanne à Table cherchait une stagiaire. J'ai postulé sans trop y croire, mais c'était vraiment le travail de mes rêves. J'ai obtenu le job et gravi les échelons jusqu'au poste de directrice.

• **Comment l'association Lausanne à Table est-elle née?**

Il y a douze ans, dans le cadre de la Semaine du Goût, Lausanne a été désignée «Ville du Goût», ce qui a donné lieu à divers événements gastronomiques. Le public a adoré et la municipalité de Lausanne a décidé de continuer à proposer des événements. D'abord deux à trois événements par an, puis l'offre a grandi et de là s'est créée notre association indépendante, Lausanne à Table.

• **Quels sont les types d'événements qui rencontrent le plus de succès aujourd'hui? Et qu'est-ce qui ne fonctionne pas?**

Difficile de vous répondre, car l'événement qui rassemble le plus de personnes est clairement le Miam Festival, un festival de cuisine de rue avec plus de 50 stands, mais nous avons aussi des événements comme des ateliers qui ne peuvent accueillir qu'une poignée de personnes. Les Tables éphémères sont l'un des formats qui rencontrent le plus de succès: quatre à huit personnes mangent dans un lieu insolite où il n'y aura a priori plus jamais de table, par exemple au milieu de la patinoire de la Vaudoise Arena. Nous tirons les participants au sort. Mais ce qui va fonctionner ou non est toujours un peu un mystère, les gens sont surprenants. Il est toutefois rare que nos 60 événements ne soient pas complets.

• **Qu'est-ce qui plaît davantage aux clients plus âgés et qu'est-ce qui plaît davantage aux plus jeunes?**

Parfois les mêmes choses (rires). Les personnes plus âgées sont ravies de redécouvrir des lieux de la ville où elles ont des souvenirs. Par exemple, une grande table dans le Palais de Rumine. Le concours autour du carac a eu un public très varié. Les jeunes aiment la mixité, les échanges et se retrouver autour d'une table. Nous avons aussi des événements spécialement pour les enfants, sans leurs parents.

• **D'où vous viennent les idées pour vos événements, qui sont souvent très originaux?**

Beaucoup d'événements phares de Lausanne à Table existent depuis longtemps, par exemple le Miam Festival ou la Fondue d'Automne. Avant tout, nous perpéтуons les traditions. La gastronomie est un terrain de jeu idéal pour créer des synergies. Les idées me viennent en me baladant, en voyageant, en discutant avec les gens. Et souvent, ce sont des blagues ou des challenges qui aboutissent. Environ deux tiers de la programmation de Lausanne à Table sont des événements créés par nos 300 membres; nous créons le reste.

«La gastronomie est un terrain de jeu idéal pour créer des synergies.»

Marine Gasser

Directrice de Lausanne à Table

• **Comment arrivez-vous à convaincre les boulangeries et les établissements gastronomiques de collaborer avec votre association?**

Nous avons un excellent partenariat avec les Artisans boulangers-pâtisseries-confi-



Portrait

Marine Gasser

Après avoir longtemps travaillé dans le secteur social, Marine Gasser s'est tournée vers l'événementiel gastronomique, où elle est passée de stagiaire à directrice de «Lausanne à Table» en l'espace de huit ans.

seurs vaudois et nous organisons des concours autour de produits de la boulangerie-pâtisserie. Nous ne faisons pas de prospection, les entreprises viennent d'elles-mêmes vers notre association. Un comité valide leur admission en fonction de certains critères: comment elles travaillent les produits, où elles sont situées, quel est leur lien avec la ville.

• **Comment décririez-vous les spécificités culinaires de la région lémanique?**

Notre situation entre lac, vignobles, forêts et fermes permet une grande diversité de produits. Nous avons beaucoup de produits typiques, que ce soit une potée comme le papet, la fondue, une tarte à la crème comme la salée au sucre, ou la raisinée, un sirop de fruits. Leur point commun, c'est qu'ils tiennent généralement bien au corps. Je pense également au carac, un produit que personne ne connaît passé «nos frontières». Il faut aussi bien sûr citer les filets de perche, le pâté vaudois et le ramequin, un gratin de pain et de fromage. Je trouve cela très intéressant que toutes les personnes qui travaillent dans la gastronomie respectent ces produits et ces traditions tout en les réinventant.



Chaque année, la soixantaine d'événements est très prisée.

• **Quelle spécialité de la région appréciez-vous particulièrement?**

J'ai un lien particulier avec le carac. C'est le premier produit que nous avons mis en avant dans un concours. Nous pensions être les seuls à aimer ce produit, mais visiblement, il avait beaucoup d'autres fans. J'aime aussi le carac, parce qu'il me rappelle mon enfance. Mais sa couleur verte reste un mystère.

• **Quel est votre projet phare cette année?**

Cette année, nous avons créé un pain 100% lausannois. Nous avons mis en contact un fermier qui fait son blé et possède un moulin avec un boulanger. Ils vivent à seulement quelques minutes l'un de l'autre, mais ne s'étaient jamais parlé. Nous avons fait le lien et, ensemble, nous avons créé ce pain 100% lausannois. Nos partenaires se sont pris de passion pour le projet. Nous leur avons simplement donné l'impulsion nécessaire pour qu'ils trouvent des synergies.

• **Et pour finir, quels conseils donneriez-vous aux établissements de restauration ou aux boulangeries qui souhaitent organiser des événements?**

Il faut être enthousiaste et convaincu. Si on n'a pas la flamme, on ne peut pas le faire. De plus, à notre époque, la communication est bien sûr importante. Il existe de nombreux canaux différents: les habitués, le bouche-à-oreille, les réseaux sociaux, les flyers. Pour moi, il n'y a pas qu'une seule bonne façon de communiquer. Je conseille aussi de collaborer avec d'autres personnes, par exemple un vigneron, un brasseur, un pêcheur ou autre. Il est toujours préférable d'être accompagné et de ne pas travailler tout seul sur un projet. ■



INFOS

Lausanne à Table

Depuis 2012, cette association à but non lucratif organise à Lausanne des événements autour du goût et du plaisir gustatif. Cette année, une soixantaine d'événements culinaires auront lieu d'avril à décembre.

lausanneatable.ch

Savoureux. À notre manière.



Pur bonheur:

Malbuner®