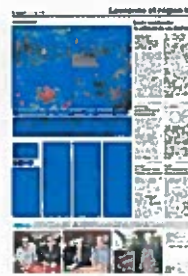


Hauptausgabe

24 Heures  
1001 Lausanne  
021/ 349 44 44  
www.24heures.ch  
Lausanne à table!

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 31'421  
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 999.002  
N° d'abonnement: 1083941  
Page: 15  
Surface: 54'757 mm²

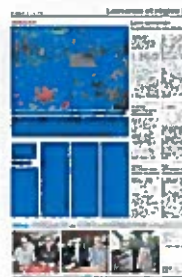


De g. à dr., en partant du haut: Ivy's foodbike, au parc de Mon-Repos; au Pré d'Enhaut, à l'avenue de Jurigoz; Mes P'tits bocaux au parc de Milan; la Cantine du 56, à l'avenue de France.

# Vingt-deux tables d'un jour se dressent à Lausanne

Gabriel Sassoon Texte  
Odile Meylan Photos

**Des particuliers se sont improvisés chefs lors du troisième Restaurant Day**



## Hauptausgabe

24 Heures  
1001 Lausanne  
021/ 349 44 44  
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 31'421  
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 999.002  
N° d'abonnement: 1083941  
Page: 15  
Surface: 54'757 mm<sup>2</sup>

## Lausanne à table!

Certains travaillent dans les ressources humaines, la banque ou sont étudiants. Beaucoup n'ont aucune expérience dans la restauration. Mais tous sont passionnés par la cuisine. Hier, ils ont ouvert leur propre table le temps d'une journée, chez eux, dans leur jardin ou dans un parc de la capitale vaudoise ainsi qu'à Pully. Pour la troisième année consécutive, Lausanne à Table invitait des particuliers à participer au Restaurant Day, manifestation née en Finlande en 2011. A Lausanne, celle-ci prend de l'ampleur: il y avait 26 inscrits, contre 21 l'an dernier et 16 en 2013. Mais la météo capricieuse a joué les trouble-fêtes, entraînant quatre annulations.

Le ciel couvert n'a pas découragé Leila Moullet. Hier, elle a planté une tente au parc de Milan pour servir ses «p'tits bocaux» remplis notamment de soupe froide aux petits pois et de panna cotta au caramel beurre salé. «J'étais «spectatrice» les deux années précédentes. Je me suis dit: «Pourquoi pas moi!» Secrétaire de profession, elle cuisine depuis toute petite.

## «J'adore nourrir

## les gens. C'est ma manière de les aimer»

**Lella Moullet**  
Participante au Restaurant Day

«J'adore nourrir les gens. C'est ma manière de les aimer.» Ouvrir un restaurant un jour? «Non! C'est une vie de fou. Je suis passionnée, mais pas à ce point.»

A l'avenue de France, quelques minutes avant l'arrivée des premiers convives, à midi, Yan Luong et Lionel Grivet, dit «Gino», apportaient les dernières touches à leur menu «street food» aux influences asiatiques. Yan Luong est employé dans une ONG et Gino travaille dans la restauration. Ce dernier investit aussi parfois des établissements lausannois pour proposer sa propre cuisine. C'est dans le salon de Yan Luong que les deux amis ont installé leur Cantine du 56 après avoir entassé des meubles dans la chambre à coucher. Près de 80 personnes y ont réservé un couvert pour déguster, lors de trois services, une déclinaison de brochettes salées et sucrées, à la pastèque rôtie notamment. «Pour nous, Restaurant Day était l'occasion de lancer la Cantine du 56.» La table fera donc surface à l'avenir.

**Une première expérience**  
Jacqueline Barin et son compagnon, Sylvain, tous deux étudiants, caressent le rêve d'ouvrir

un jour un café. Hier, ils se sont associés avec leur ami Tarun Nair, originaire du Kerala, pour une première expérience culinaire publique. A l'avenue de la Harpe, on faisait la queue pour commander leurs dosas, crêpes indiennes fourrées aux pommes de terre. «On en trouve nulle part ailleurs à Lausanne», se réjouit une cliente.

C'est la troisième fois que Laurence Jaccaud et Bastien Dufresne participaient au Restaurant Day, un moment convivial qu'ils apprécient au même titre que la Fête des voisins. Le couple a passé son samedi à préparer 700 cupcakes sucrés et salés servis dans leur jardin des maisons familiales de Bellevaux. Plats vegan, sans gluten, libanais, pancakes, spécialités du Pays-d'Enhaut, la carte des restaurants éphémères était aussi variée que le profil des chefs amateurs. Au parc de Mon-Repos, Ivanka Janssen, employée d'une multinationale originaire des Pays-Bas, proposait des salades blo et des grillades. Le tout préparé sur son food bike, une cuisine ambulante qu'elle inaugurerait hier. «J'ai mis un an à transformer un ancien vélo de postier néerlandais». En bon «pop-up» restaurant, le deux-roues s'invitera à l'avenir dans d'autres lieux «surprises».



Découvrez toutes  
les photos sur  
rday.24heures.ch