



Le Régional  
1800 Vevey 1  
021/ 721 20 30  
www.leregional.ch  
Lausanne à table!

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 121'968  
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 862.022  
N° d'abonnement: 1083941  
Page: 18  
Surface: 52'826 mm²



## Des chefs cuistots sur le pavé

### GASTRONOMIE

**Street food, fondues, mezzés végétariens, pancakes et flammekueches seront notamment au menu du troisième Restaurant Day, qui se tient ce dimanche 16 août dans le grand Lausanne. L'idée: inviter le public à découvrir une vingtaine de tables éphémères tenues par des mordus de cuisine.**

Clémentine Prodolliet

**R**endez-vous incontournable des gourmets de la région, le Restaurant Day remet le couvert ce dimanche 16 août à Lausanne et Pully. Son but: démocratiser la gastronomie en permettant à des mordus de cuisine d'ouvrir leur propre table, le temps d'un diner, d'un goûter ou d'un souper, chez eux, dans la rue ou dans les parcs publics. Un concept au succès international, imaginé en Finlande et importé en Suisse par l'association

Lausanne à Table qui organise depuis trois ans diverses manifestations gourmandes durant la période estivale.

#### Délices d'ici et d'ailleurs

Avec 26 adresses proposées cette année (lire encadré), contre 16 en 2013, la mayonnaise commence doucement à prendre. «Je pense que l'évènement répond à une demande, avance Elise Rabaey, secrétaire générale de Lausanne à Table. Celle des apprentis restaurateurs, heureux de pouvoir exhiber leurs talents. Et celle de la population, curieuse de goûter aux petits plats des Lausannois d'ici et d'ailleurs.» Et il y a l'embarras du choix, du quartier de

**«L'évènement répond à une demande des apprentis restaurateurs et de la population».**

*E. Rabaey, secrétaire générale de Lausanne à Table.*

Dorigny, à Lausanne, au Chemin des Boverattes à Pully: fondues, délices du Pays d'Enhaut, Bánh Mì vietnamiens,

«pizzas» libanaises, pancakes, mezzés végétariens...

Mais qui sont ces nouveaux cordons-bleus des rues? «Des gens de tous âges, de toutes cultures et de toutes professions. Des jeunes entrepreneurs qui souhaitent tester un nouveau concept et de simples gourmands qui ont envie de partager leur amour de la cuisine», observe l'organisatrice. Côté pratique, les tarifs, fixés par les chefs d'un jour, oscillent entre 1 fr pour de petits en-cas et 40 frs pour des menus plus élaborés. Les réservations sont obligatoires pour les tables éphémères installées «chez l'habitant», les autres sont ouvertes aux passants.

#### 13'000 participants

Lausanne à Table prévoit encore une vingtaine de rendez-vous jusqu'au 30 septembre, entre balades gourmandes, brunchs aux sonorités funky, ateliers de chocolat et challenge culinaire, pour une participation qui devrait atteindre au total plus de 13'000 personnes.



Programme complet (horaires, inscriptions, photos et vidéos) sur le site [www.lausanneatable.ch](http://www.lausanneatable.ch)



Le Régional  
1800 Vevey 1  
021/ 721 20 30  
www.leregional.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 121'968  
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 862.022  
N° d'abonnement: 1083941  
Page: 18  
Surface: 52'826 mm²

Lausanne à table!



Le Restaurant Day offre la possibilité à des particuliers passionnés de cuisine de faire montre de leurs talents culinaires en devenant chefs de leur propre restaurant le temps d'une journée.

Lausanne à table

## Les 26 tables proposées

- **Alternative saveurs**, voyage culinaire entre le Vietnam et les pays nordiques, Esplanade de Montbenon, Lausanne
- **Au Pré d'Enhaut**, menu élaboré à base de produits du Pays-d'Enhaut, Avenue de Jurigoz 2, Lausanne
- **Bouchée double**, cuisine colorée, locale et de saison, Parc de Valency, Lausanne
- **Bretelle et moustache**, spécialités sardes, new yorkaises et florentines, Place Pépinet, Lausanne
- **Chez Stéphanie**, pancakes, Avenue de France 77, Lausanne
- **Crêpes gourmandes**, crêpes bio salées et sucrées, Quai de Belgique, face au Musée Olympique, Lausanne
- **Délices du Pérou**, spécialités péruviennes, Parc du Denantou, vers le pavillon Thaï, Lausanne
- **Devil's Dosa**, spécialités d'Inde du Sud, Avenue de la Harpe 47, Lausanne
- **Dou Dou & Mini Dou Vegan Trust Company**, cuisine vegan, Pyramides de Vidy, Lausanne
- **Eldorado**, spécialités d'Amérique latine, Quai de Belgique face au musée Olympique, Lausanne
- **Homemade déliceries**, cuisine du monde, Chemin des Boverattes 1, Pully
- **Ivy's Foodbike**, menu organique et BBQ, Parc de Mon Repos, Lausanne
- **Jardin Thaï**, cuisine thaïe authentique, Parc de Mon Repos sous les volières, Lausanne
- **Kay&Lay's pancakes**, pancakes salés et sucrés, Esplanade de la Cathédrale, Lausanne
- **La cantine du 56**, street food asiatique, Avenue de France 56, Lausanne
- **La Terrasse**, assiette suédoise et fondues le soir, Av. des Désertes 28, Pully
- **Lausanne summer tea party**, quatre-heures anglais, Chemin Vermont 14, Lausanne

Date: 12.08.2015

# Le Régional

Lausanne, Lavaux, Riviera L'accent de votre région



Le Régional  
1800 Vevey 1  
021/ 721 20 30  
www.leregional.ch  
Lausanne à table!

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 121'968  
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 862.022  
N° d'abonnement: 1083941  
Page: 18  
Surface: 52'826 mm²

- **Les mezzés du marché**, mezzés végétariens de saison, Parc de Milan, Lausanne
- **Les Ripailleuses**, pique-nique sans lactose ni gluten, Parc de Mon Repos, devant la piscine, Lausanne
- **Man'oushit amina**, «pizza» libanaise, Esplanade de Montbenon, Lausanne
- **Mes p'tits bocaux**, saveurs mises en scène dans des bocaux, Parc de Milan, Lausanne
- **Mets en scène**, menu champêtre, Lausanne-Dorigny au bout de l'allée des arbres menant au lac
- **Paléo-table**, finger food régime paléo, Place St-François, Lausanne
- **Puchi Kawaii gatoo**, cupcakes, maisons Familiales 8, côté jardin, Lausanne
- **Tout feu, tout flam'**, tartes flambées, Place de la Riponne, Lausanne
- **Verts de plaisir**, les quatre-heures des verts, Place de la Palud, Lausanne

