



Yoga et brunch

Venez réveiller vos sens en douceur ! Yoga Flame et la ferme de Rovéréaz s'allient pour vous proposer une matinée avec un cours de Yoga (yoga Vinyasa ou atelier Acro Yoga), suivi d'un brunch dans les jardins. Une petite dégustation en pleine conscience pour déguster un buffet composé des produits frais de la ferme de Rovéréaz.

Dates : dimanches 28 juin et 19 juillet et samedi 15 août

Horaires : cours de 11h à 12h30 et brunch dès 12h30

Lieu : Yoga Flame, Boulevard de Grancy 1

Prix : 45 CHF par adulte et 39 CHF tarif réduit et enfants

Inscription obligatoire

Mets en Scène au jardin et à l'église

De la porcelaine, des arbres centenaires, des produits tout juste ramenés du marché et délicieusement cuisinés...Fatima Ribeiro, Cheffe du Fraisier, s'associe à la porcelainière Sylvie Godel pour proposer un repas qui se transforme en tableaux éphémères !

Cette année, "Mets en Scène" investit également la magnifique église de St-François pour y proposer deux repas inspirés des lieux.

A chaque date son menu, et à chaque menu son thème !

Dates et thématiques :

dimanches 12 juillet et 23 août : Mets en Scène au jardin

dimanche 6 septembre : Mets en Scène à l'église

Horaires : repas servis dès midi

Lieux : Jardin botanique de Lausanne et Eglise St-François

Prix : 75 CHF pour les adultes et 30 CHF pour les enfants

Inscription obligatoire

La clé des champs

GastroLausanne et Lausanne à Table s'associent pour une soirée sous le signe de la convivialité, du bucolique et surtout de la gastronomie. 10 restaurateurs dresseront chacun une table intimiste dans un parc ou un champ de la capitale vaudoise, pour un moment champêtre et intimiste.

Pour participer à l'une de ces tables, il vous suffit de trouver des ami(e)s ou de la famille, de vous inscrire, de patienter jusqu'au tirage au sort en croisant les doigts et le tour est joué !

Date : lundi 13 juillet, dès 19h

Conditions: tables de 4 à 6 personnes, provenant du même cercle d'amis / familles

Lieux : dans divers parcs lausannois

Tirage au sort le 1er juillet



Hops N Flavors

Quelle meilleure façon de lancer l'été qu'une soirée qui allie bières et petits plats ? Partez à la découverte des accords mets et bières, en présence des brasseurs de WhiteFrontier, qui vous donneront toutes les explications sur la fabrication et la dégustation de ce breuvage. Terrasse branchée et animée par un DJ.

Date : jeudi 23 juillet, dès 18h

Lieu : LE GRAM, rue de la savonnerie 4, Renens

Prix : 85 CHF (5 plats, 5 bières)

Inscription obligatoire, 16 ans révolus

Le Goûter des petits aventuriers

Floriane Nikles invite les enfants avec leur famille à une promenade gourmande pour déguster les merveilles du parc historique du Désert et le plaisir de cuisiner en plein air. Au menu : une histoire à savourer et des tartines de rêve à transformer en fleurs, en oiseau, en papillon ou en dragon.

Dates : samedi 13 août et samedi 3 octobre, de 14h à 17h

Prix : offert par Lausanne à Table

Âge : dès 4 ans (chaque enfant doit être accompagné d'un adulte)

Ouverture des inscriptions le 3 août

Le marché d'Anne-Sophie Pic

Pour sa 4ème édition, la talentueuse Anne-Sophie Pic vous invite à son incontournable marché estival. Entourée de ses producteurs locaux favoris, la cheffe triplement étoilée propose aux plus fins gourmets une rencontre inspirante auprès d'artisans passionnés et de produits authentiques.

Date : vendredi 28 août, de 11h à 14h

Lieu : jardins du Beau-Rivage Palace, Ouchy

Visites à la Ferme

Ferme de Praz Romond

Cette ferme située tout près du Lac de Bret a vu défiler une famille de 5 générations, avec toujours la même passion pour l'agriculture. Sylvain Chevalley et sa famille se sont spécialisés dans l'élevage et les produits de brebis laitières. Après une visite de cette ferme si authentique et de ses animaux, vous serez invités à déguster les spécialités de la Ferme de Praz Romond, et notamment des fameuses glaces au lait de brebis la Brebisane.

Dates : mercredis 9 et 23 septembre, de 15h à 16h30

Lieu : Ferme de Praz Romond, route de Forel 3, Puidoux

Prix : 10 CHF pour les adultes et offert par Lausanne à Table pour les enfants

Les inscriptions sont ouvertes 1 mois avant chaque visite



L'Alpage des Amburnex

Un peu de Lausanne sur les crêtes du Jura vaudois. L'alpage des Amburnex a été racheté par la Ville au début du XIXe siècle. Deux cents ans plus tard, le Gruyère y est toujours fabriqué au feu de bois et se voit régulièrement primé ! Vous assisterez à une démonstration de la traite, suivi d'une explication sur les secrets de fabrication du fromage d'alpage. Cette visite à la Ferme est offerte par le programme Naturopolis

Date : mercredi 2 septembre, de 15h30 à 17h

Lieu : L'Alpage des Amburnex, 1348 Le Chenit

Prix : 10 CHF pour les adultes et offert par Naturopolis pour les enfants

Les inscriptions sont ouvertes 1 mois avant chaque visite

Ferme du Taulard

Depuis 1930, la famille Pache, habituée du marché de Lausanne, tient une exploitation de fruits et légumes à deux pas de la ville. Elle vous convie à une balade bucolique entre champs et vergers et vous fait découvrir la fabrication de son succulent jus de pomme. Pour conclure cette visite, un goûter avec des fruits, des légumes et...du jus de pomme fraîchement pressé vous sera proposé !

Date : mercredi 16 septembre, de 15h à 16h30

Lieu : Ferme du Taulard, chemin du Boulard 1, 1032 Romanel-sur-Lausanne

Prix : 10 CHF pour les adultes et offert par Naturopolis pour les enfants

Les inscriptions sont ouvertes 1 mois avant chaque visite

La cantine fait des sando

La cantine pop up vous donne rendez-vous dans la magnifique cour ombragée du magasin de design Chic Cham pour déguster de délicieux sandwiches japonais au porc ou au tofu pané, accompagnés d'edamame et d'une salade de chou chinois.

Date : samedi 5 septembre, de 11h à 17h

Lieu : dans la cour abritée de Chic Cham, route de Prilly 2

Prix : 29 CHF

Inscription obligatoire

P'tits confituriers, apprentis sorciers !

A travers cet atelier récréatif et ludique proposé par La Suisserie, les enfants seront sensibilisés à la consommation locale et de saison. Ils pourront préparer des sirops ou des confitures mijotées, à la façon de nos arrière-grands-parents, au chaudron ou dans de véritables marmites à confiture.

Dates : mercredi 9 septembre, mercredi 7 octobre et samedi 7 novembre, de 14h à 16h30

Lieu : Maison La Suisserie, rue du Lac 27

Prix : 25 CHF par enfant

Âge : de 7 à 14 ans

Inscription obligatoire



Les dîners de la dernière chance

On murmure qu'à l'automne aura lieu une soirée un peu particulière. Quelques rares bouteilles de vins suisses anciens seront dégustées lors d'un repas à l'Hôtel Mirabeau. Ces vieux millésimes de vins suisses, aussi bien rouges que blancs, vous proposeront un voyage dans le temps et une découverte gustative hors des sentiers battus.

Date : vendredi 11 septembre à 19h

Lieu : Hôtel Mirabeau, avenue de la Gare 31

Prix : 200 CHF tout compris (4 plats, 8 vins anciens, café)

Inscription obligatoire

Sanglier façon Joratoise

Un événement unique pour déguster un sanglier à la broche et autres produits locaux au milieu de la forêt ! En collaboration avec le milieu de la chasse, l'association «Jorat, une terre à vivre au quotidien», qui porte le projet du Parc naturel du Jorat, vous invite à la troisième édition de son événement culinaire et festif autour d'un sanglier à la broche, façon joratoise.

En marge du repas préparé par notre maître-rôtisseur et des dégustations de produits artisanaux, nous vous proposons de vous imprégner de l'ambiance forestière en participant à nos différentes animations pour toute la famille.

Date : samedi 12 septembre, de 10h à 16h

Lieu : refuge des Saugealles, Épalinges

Prix : CHF 18.- (menu adulte) et CHF 12.- (menu enfant)

Inscription obligatoire, annulé en cas de pluie

Marché d'automne ProSpecieRara

Des producteurs attachés aux goûts retrouvés vous proposent des spécialités issues de variétés anciennes ProSpecieRara. De quoi remplir votre panier de ces produits rares et authentiques ! Des animations ainsi que des stands de restauration locale seront proposés tout au long de la journée.

Date : dimanche 13 septembre, de 9h à 17h

Lieu : Signal de Sauvabelin

a lieu par tous les temps (couvert en cas de pluie)

La Bénichon

Petit tour du côté de la vernacularité fribourgeoise, celle-là même qui utilise la moutarde comme de la confiture, et réciproquement : la Bénichon ! Notre chef rendra hommage à ce fameux menu à rallonge qui sera tout de même un peu raccourci pour l'occasion – voire même subtilement réinterprété, au risque de déchaîner l'ire des



puristes les plus sanguinaires, qui verra sans doute passer de la cuchaule, du jambon à la borne et du vacherin AOP !

Date : dimanche 27 septembre, de midi à 15h30

Lieu : Brasserie de Montbenon, Allée Ernest-Ansermet 3

Prix : 65 CHF (menu quatre plats, hors boissons)

Inscription obligatoire

Swiss Coffee Connection

La troisième édition du festival dédié au café en Suisse romande souhaite rassembler les «coffee-lovers» et les professionnels de l'univers du café. Artisans, torrificateurs, constructeurs-machine, baristas et tous les artistes du domaine seront présents. Venez déguster le café de spécialité, de l'artisanat à la tasse !

Dates : samedi 26 septembre et dimanche 27 septembre, de 9h à 18h

Lieu : SEV52, Avenue de Sévelin 52

Prix : verre de dégustation 10 CHF (non obligatoire)

Fondue d'automne

Des couleurs d'automne du flamboyant parc de Valency avec vue sur le Léman, des fondues au Vacherin Fribourgeois AOP et Gruyère AOP, du vin blanc et des amis : telle est la recette de la désormais célèbre Fondue d'automne proposée par Lausanne à Table ! Boissons et desserts artisanaux viendront compléter ce bon moment.

Date : dimanche 27 septembre reporté au dimanche 4 octobre en cas de pluie

Horaires : de midi à 16h

Lieu : Parc de Valency

Prix : 20 CHF la portion de fondue

Dans la limite des stocks disponibles

Festi'Jorat

Pour la quatrième édition de Festi'Jorat, le projet du Parc naturel du Jorat vous propose de venir découvrir le patrimoine gourmand joratois sur le site bucolique de l'Abbaye de Montheron. L'occasion d'en apprendre plus sur le savoir-faire des artisans, goûter et acheter les produits du Jorat dans une ambiance festive et familiale. Animations thématiques pour toute la famille et rallye du Jorat seront au programme de cette journée. Les auberges de l'Abbaye de Montheron et du Chalet-des-Enfants proposeront des menus spécialement concoctés pour l'occasion.

Date : samedi 3 octobre, de 10h à 17h30

Lieu : place devant l'Abbaye de Montheron, Route de l'Abbaye 2

Prix : 17 CHF (menu adulte) 9 CHF (menu enfant)

À lieu par tous les temps (en cas de pluie, salle des fêtes de Montheron)

Entrée libre à la manifestation et aux animations



Parlons cochon

Dans le cadre de l'inauguration de son projet « Malley en quartiers », l'association Architecture, alimentation et urbanisme présente « Parlons cochon », trois propositions culturelles autour du porc : une conférence de l'historien médiéviste Michel Pastoureau, un atelier pratique avec le chef Philippe Ligrion et une projection du documentaire « Le Panier à viande » de Jacqueline Veuve et d'Yves Yersin. Il s'agira de réfléchir ensemble à nos représentations de ce « cousin mal aimé de l'homme » ainsi qu'à la consommation de sa chair, notamment à l'occasion de la Saint-Martin, à l'heure où seuls les deux-tiers d'un animal abattu aujourd'hui en Suisse sont mangés.

Dates et lieux :

Atelier pratique le samedi 3 octobre à 14h à l'École Technique – École des Métiers de Lausanne

Conférence et projection du documentaire le dimanche 4 octobre à 14h au Théâtre Kléber-Méleau

Projection du documentaire le dimanche 4 octobre à 10h au Cinétoile Malley Lumières

Prix : Atelier : CHF 60.-. Conférence : entrée libre. Projection : tarif plein CHF 19.- ; tarif réduit CHF 16.- (comprend une autre projection)

Inscriptions : Atelier : event@alimentarium.org, jusqu'au lundi 21 septembre.

Conférence et projection : sans inscription, dans la limite des places disponibles

Lorsque végétarien rime avec epicuriens

Autour d'un brunch, vous pourrez apprendre et comprendre l'alimentation végétarienne. Grâce à la présence d'une nutritionniste et des conseils de chefs, l'alimentation végétarienne ou végétalienne n'aura plus de secret pour vous ! L'association La Branche sera là pour vous présenter ses produits, élaborés à base de produits bio/Demeter de leur ferme à Savigny.

Date : dimanche 4 octobre

Horaires : de 11h à 14h30

Lieu : Salle des vigneron - Tibits, place de la Gare 11

Prix : 40 CHF pour les adultes et 20 CHF pour les enfants

Inscription obligatoire

Octobre du livre gourmand

Les livres de cuisine, beaux-livres ou livres de recettes font depuis la nuit des temps partie intégrante de la vie des gourmands et des amateurs de cuisine ! Durant tout le mois d'octobre, les lieux du livre à Lausanne – librairies, bibliothèques, éditeurs – font vivre le livre de cuisine dans tous ses états ! Vitrites thématiques, rencontres avec des auteurs, ateliers de cuisine ou encore des contes gourmands pour les enfants : Lausanne à Table et le service Bibliothèques et Archives de la Ville de Lausanne célèbrent cet automne le mariage du goût et de la littérature !



Les tables éphémères littéraires

Lausanne à Table propose durant le mois du livre gourmand, quatre repas gastronomiques exclusifs et insolites dans des lieux du livre de Lausanne. Ces tables éphémères invitent des chefs lausannois à s'inspirer des livres de cuisine mythiques du patrimoine de la gastronomie pour concocter un menu inoubliable pour une seule tablée.

Dates et lieux:

vendredi 9 octobre : Bibliothèque Jeunesse avec Romano Hasenauer de l'Auberge du Chalet-des-Enfants (repas adultes-enfants)
vendredi 16 octobre : Librairie Gastérea avec Philippe Ligron
vendredi 23 octobre : La Galerie Univers avec Fatima Ribeiro du Fraisier
vendredi 30 octobre : Biblioteca du Palace Lausanne avec l'équipe du Palace

Prix : 100 CHF (repas et boissons comprises)

Horaires : 19h

Places limitées, tirage au sort le 1^{er} août

Fête de la choucroute (et de la fermentation)

Choucroute, pickles et kimchi sont à l'honneur de ces 4 jours dédiés aux aliments lactofermentés. Ateliers, dégustations, conférences et battle de choucroute vous sont notamment proposés ! Au programme :

ateliers pour enfants et adultes

betterave, compote aux raves, choucroute ou kimchi : un menu découverte des aliments lactofermentés

conférence et dégustation

Dates : du mercredi 21 au samedi 24 octobre

Lieu : Auberge du Chalet-des-Enfants, Route du Chalet des Enfants, Le Mont-sur-Lausanne

Inscription obligatoire

La cantine fait son cinéma

La cantine pop up s'associe au Ciné-club au beurre et vous invite à regarder puis à déguster le film «Still Walking», du japonais Hirokazu Koreeda. Vous trouverez à l'écran et dans vos assiettes des spécialités japonaises telles que onigiri, salade de patate, daikon rôti ou encore tofu au soja.

Date : dimanche 8 novembre, de 17h à 22h

Lieu : Hyperaktiv, Epenex 6, Ecublens

Prix : 47 CHF

Inscription obligatoire



Marché du film

Le Ciné-festival vous propose une présentation du film de Lila Ribi "Révolution Silencieuse" suivie d'un débat «5 ans après ce qui a changé». Une immersion gustative avant et après la découverte du film vous sera proposé. Vous pourrez déguster les différents produits sur place, lors du "marché du film" spécialement créé pour l'occasion (au menu : boulanger, charcutier, fromager, maraîcher - producteurs locaux). Produits du marché en vente libre

Date : dimanche 8 novembre

Horaires du marché de 9h à 13h30

Projection à 10h30

Lieu : Café Corto, Centre Malley-Lumières Prilly

Prix : entrée libre au Café Corto, à la projection et au débat

Championnat du monde de Malakoffs

Lausanne à Table organise le premier championnat du monde de Malakoffs ! Afin de rendre hommage à ce plat typiquement vaudois, un jury composé de professionnels élira le meilleur malakoff.

Et le public ne sera pas en reste avec une Malakoffs party, où, il pourra déguster les 5 malakoffs finalistes et désigner à son tour le champion des malakoffs !

Date : jeudi 12 novembre

Horaires : Malakoffs party dès 19h

Lieu : Hyperaktiv, Epenex 6, Ecublens

Prix : 30 CHF, hors boissons

Inscriptions ouvertes dès le 1er septembre

Les restaurateurs souhaitant participer au championnat peuvent écrire à info@lausanneatable.ch d'ici au 1^{er} septembre

Designer's Table saison 4

Venez expérimenter, avec le designer Raphaël Lutz et son équipe, sa dernière collection de vaisselle expérimentale pour la 4^{ème} saison des Designer's Table ! Le menu 5 plats imaginé par la cheffe Kellye Montandon avec accord des vins vous sera servi dans l'atelier du designer. Une expérience unique de gastronomie augmentée vous attend pour 3 dates spéciales Lausanne à Table.

Dates : jeudi 19 novembre, vendredi 20 novembre et samedi 21 novembre

Horaires : de 19h à minuit

Lieu : Hyperaktiv, Epenex 6, Ecublens

Prix : 199 CHF

Inscription obligatoire



218ème Mise aux enchères des Vins de Lausanne

Depuis 1803, la Ville de Lausanne vend ses vins lors d'une mise aux enchères. Il s'agit de la plus ancienne mise aux enchères de vins d'Europe, tradition vivante inscrite au Patrimoine culturel immatériel vaudois. L'unique opportunité de l'année d'acquérir des lots de la gamme historique des Vins de Lausanne.

La vente est précédée par deux soirées de dégustation du vin de l'année et de tous les Vins de Lausanne.

Dégustations : jeudi 10 et vendredi 11 décembre, 17h à 20h, Carnotzet de la Municipalité

Mise aux enchères : samedi 12 décembre, de 8h à 14h, salle du Conseil communal, Place de la Palud : mise aux enchères, sans inscription (dès 16 ans pour les dégustations)

Pintes Ouvertes

Célébrons les pintes et la fondue à prix tout doux ! Du saucisson sec IGP, des cornichons, une fondue 100% gruyère AOP et son pain quadrillé, ainsi qu'un verre de chasselas pour 20 CHF tout rond. GastroVaud vous propose de découvrir 5 produits 100% vaudois.

Dates : jeudi 3, vendredi 4 et samedi 5 décembre, midi et/ou soir

Prix : 20 CHF le menu

Inscription : réservations auprès des restaurateurs participants

Liste complète des restaurants dès la mi-novembre sur pintesouvertes.ch

En raison de la situation sanitaire actuelle, ce programme est susceptible d'être modifié en tout temps, en fonction des recommandations émises par les autorités.