

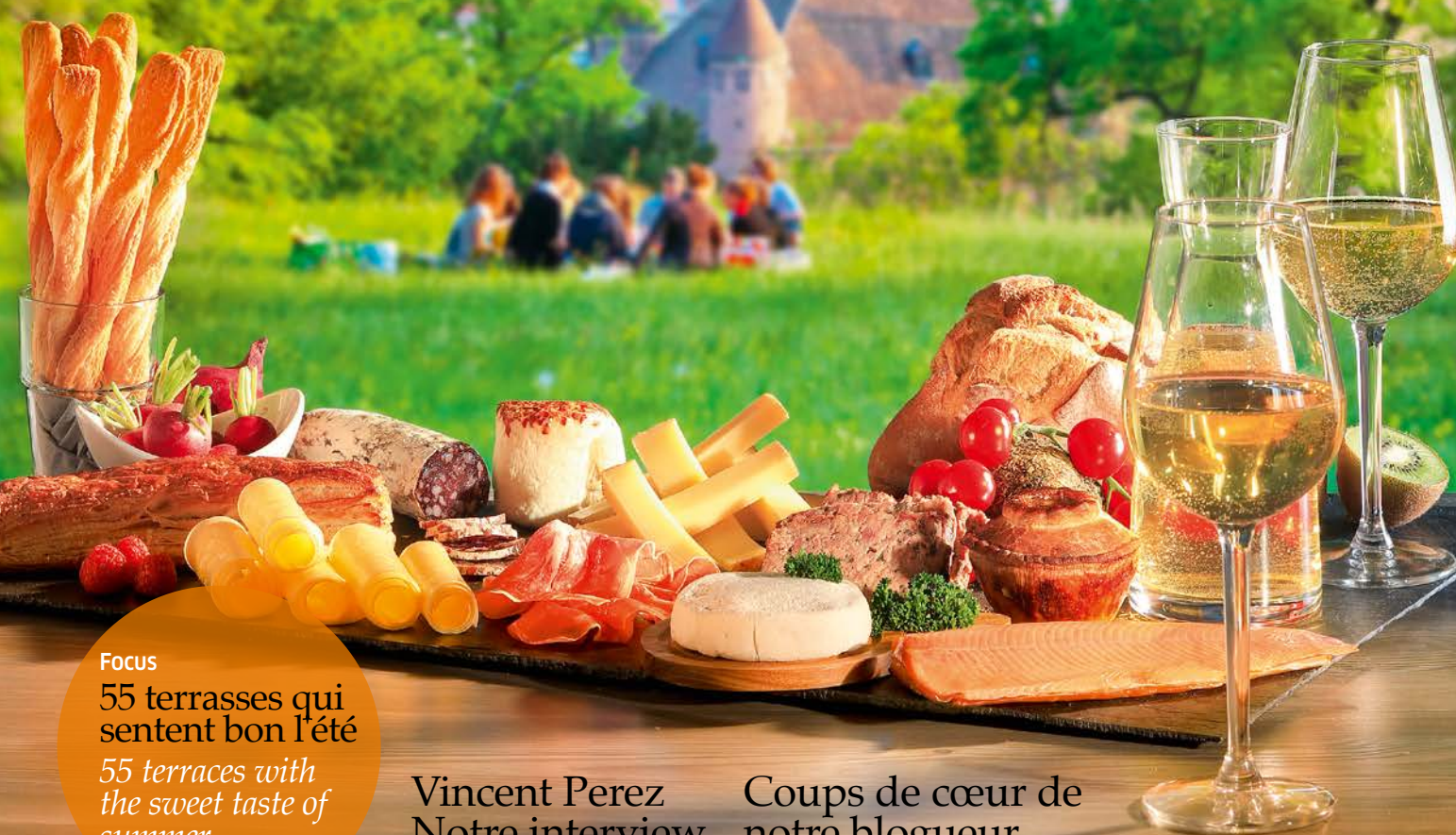
LAUSANNE

Le magazine de Lausanne Tourisme • Été/Summer 2017 • N°79

IMAGE

Echappée
gourmande
à Lausanne

*Gourmet break
in Lausanne*



Focus

55 terrasses qui
sentent bon l'été

*55 terraces with
the sweet taste of
summer*

Vincent Perez
Notre interview
Our interview

Coups de cœur de
notre blogueur
Our blogger's best picks



L'essentiel d'un hôtel d'affaires



Pour la réussite de vos conférences

DISCOVERY HOTEL LAUSANNE / CRISSIER



98 chambres, un restaurant avec terrasse, un espace fitness,
3 salles de séminaire pouvant accueillir jusqu'à 90 personnes

discovery-hotel.ch – T +41 (0)21 805 44 00

AQUATIS HOTEL LAUSANNE / VENNES



143 chambres, un restaurant avec terrasse, un espace fitness,
un centre de conférences pouvant accueillir de 6 à 300 personnes

aquatishotel.ch – T +41 (0)21 654 24 24



Lausanne à votre goût

L'été s'installe enfin! A vous les apéros en terrasse pour savourer l'animation urbaine des longues soirées estivales, un repas partagé dans un parc ou au bord du lac, les plats du terroir à déguster dans une brasserie en ville ou dans une auberge à la campagne!

Lausanne, ville aux nombreux restaurants étoilés et toqués, est tout autant connue pour ses mets locaux qui la rendent si alléchante. Et il y en a pour tous les goûts. Les fins palais se délecteront de filets de perche – les vrais du lac Léman, si rares! – accompagnés d'un beurre fondu. Les gros appétits ne résisteront pas à la saucisse aux choux accompagnée de son fameux papet vaudois. Petits et grands vont découvrir des recettes centenaires de gâteaux que l'on prépare uniquement dans notre région. Plus important propriétaire viticole public de Suisse, Lausanne sait aussi créer les breuvages qui s'accordent avec ses spécialités.

Notre dossier spécial terroir est une invitation à une échappée gourmande sur fond de convivialité. Vous y découvrirez l'histoire de nos produits, des idées de balades et des adresses pour ruper (voir notre quizz sur le patois vaudois)... Laissez-vous tenter!

Aurélié Moeri
Rédactrice en chef

Lausanne to your taste

Summer has arrived at last! You'll be enjoying aperitifs on a terrace to savour the urban animation of long summer evenings, a meal shared in a park or by the lakeside, local dishes to be tasted in a brasserie in town or an inn in the countryside!

Lausanne, a town with many eminent and starred restaurants, is just as renowned for its local dishes that make it so enticing. And there is something for every taste. Fine palates will delight in perch filets – authentic ones from Lake Geneva, so rare! – coated with melted butter. Larger appetites won't resist the cabbage sausage served with the famous "papet vaudois". Adults and children alike will discover century-old recipes of tarts only baked in our region. Largest public vineyard owner in Switzerland, Lausanne also knows how to create the wines that pair well with its specialties.

Our special "terroir" feature is an invitation to a gourmet getaway in a hospitable setting. You'll discover the history of our products, ideas for walks and addresses for eating out... Let yourself be tempted!

Aurélié Moeri
Editor in chief



Ensemble, tout devient possible.

Agence générale de Lausanne
Jean-Michel Parra, Agent général
Avenue du Théâtre 1, 1002 Lausanne
T 021 310 02 02, F 021 310 02 04
www.vaudoise.ch

Heureux. Ensemble.

 **vaudoise**
Assurances



Sommaire Contents

Welcome

- 4. Toutes les nouveautés de Lausanne Tourisme
- 4. *All the news from Lausanne Tourisme*

People

- 6. Vincent Perez, l'artiste venu de Lausanne
- 7. *Vincent Perez, the Lausanne-born artist*

Best of

- 8. L'agenda des événements à ne pas manquer
- 8. *The calendar of not-to-be-missed events*

Zoom

- 14. Echappée gourmande à Lausanne
- 22. *Gourmet break in Lausanne*

Regard

- 30. Une journée avec Tania Gfeller, responsable des Vins de Lausanne
- 31. *A day with Tania Gfeller, in charge of Lausanne Wines*

Food

- 32. Les écrevisses du lac
- 33. *Lake crayfish*

Day Trip

- 34. Une journée gourmande à Lausanne
- 35. *A gourmet day in Lausanne*

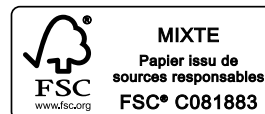
News

- 37. Les actus lausannoises
- 37. *Tidings of Lausanne*

IMPRESSUM Été 2017 / PUBLISHING DETAILS Summer 2017

Lausanne Image N° 79: Magazine d'information et de promotion de la vie lausannoise / Magazine of news and promotion of life in Lausanne. **Editeur / Publisher:** Lausanne Tourisme
Rédactrice en chef et journaliste / Editor-in-chief and journalist: Aurélie Moeri, Newcom Partners • **Direction / Director:** Steeve Pasche • **Suivi de production / Assistant Editors:** Nicole Seira, Nathalie Roux • **Publicité / Publicity:** Delphine Foiret, Inédit publications, tél: +41 (0)21 695 95 87 • **Graphisme / Graphic design:** Newcom Partners • **Traduction anglaise / English translation:** Valérie Hill, Green Minded • **Impression / Print:** PCL Presses Centrales SA, Renens • **Disponible sur / Available on:** www.Lausanne-tourisme.ch/publications

Rédaction, administration et annonces / Editors, administration and advertisements: Lausanne Tourisme - av. de Rhodanie 2 - Case postale 975 CH-1001 Lausanne - Tél. +41 21 613 73 21 - Fax +41 21 616 86 47 • **Internet:** www.lausanne-tourisme.ch - e-mail: editions@lausanne-tourisme.ch
Photographies / Photographs: Couverture / Cover: © Régis Colombo/www.diapo.ch • **Pages intérieures / Inside pages:** Régis Colombo/www.diapo.ch;
 Laurent Kaczor; Francesca Palazzi; Maurizio Di Donato; Sébastien Staub; Sébastien Monachon - photo@bsc8.ch; David Picard, Laurent Ryser; Lausanne à Table; Yann Laubscher; Athletissima; Jeanne Quattropiani; Fred Grangier; Andy Mettler; mano; Sarah Jaquemet; Cervera Antonix; Vaud Terroirs; Switzerland Cheese Marketing; TaCave; Ville de Lausanne; Delphine Claret; Pierre-Alexandre Bardet; Marcus Gyger; Claudine Garcia; Funambuline; mano - Ville de Lausanne; Anne-Emmanuelle Thion; Serge Chapuis; La route de Ben; Michel Denancé; Delessert; Hotel des Patients; Nora Rupp/ Musée cantonal des Beaux-Arts de Lausanne. **Imprimé en Suisse / Printed in Switzerland**



Avec les nouvelles balades, on bouge, on cherche et on s'instruit

Qu'est-ce qui réunit la danse, une chasse au trésor et le roi thaïlandais? Les nouvelles balades thématiques mises sur pied à Lausanne. L'Association Lausannoise des Guides Touristiques vous a concocté une balade individuelle afin de célébrer l'année de la danse à Lausanne en 2017. Gratuite, la nouvelle application *Lausanne Treasure Hunt* offre une chasse au trésor, avec un cadeau à la clé, sous forme d'itinéraires adaptés aux enfants et adultes. Enfin, les visiteurs en provenance de Thaïlande peuvent découvrir plusieurs lieux marqués par le passage de leur défunt roi Bhumibol Adulyadej.

www.lausanne-tourisme.ch/infos/applications-mobiles
www.lausanne-tourisme.ch/balades



New walks to move, to seek and to learn

What brings together dancing, treasure hunting and Thailand's king? The new themed walks organised in Lausanne. The Lausanne Tourist Guide Association has put together an individual walk to celebrate Dance Year in Lausanne in 2017. Available for free, the new app *Lausanne Treasure Hunt* takes you on a treasure hunt, with a gift for the taking, in the guise of itineraries suited to children and

adults. Finally, visitors from Thailand can discover several places marked by the passage of their late King Bhumibol Adulyadej.

www.lausanne-tourisme.ch/en/infos/applications-mobiles
www.lausanne-tourisme.ch/excursions



Le blogueur, c'est vous!

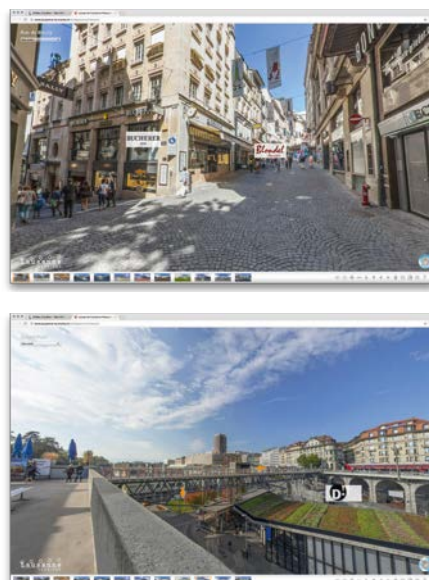
Vous avez la plume incisive ou l'œil averti? Vous aimez Lausanne? Postez à tout moment votre article, vidéo ou photo sur notre plateforme *MyLausanne.com*. Vous avez ainsi la possibilité d'être sélectionné et publié sur notre blog, source inépuisable d'inspiration pour tous ceux qui souhaitent découvrir notre ville d'une manière différente, plus centrée sur l'émotion. Cette démarche est dans la continuité du concours qui avait été lancé en fin d'année passée pour découvrir de nouveaux talents.

www.my-lausanne.com

You are the blogger!

Do you have an incisive pen or a sharp eye? Do you love Lausanne? If you do, post your article, video or photo on our *MyLausanne.ch* platform at any time. You may be selected and published on our blog, an inexhaustible source of inspiration for all those who wish to discover our town in a different, more emotional way. This project is in the same spirit as the contest launched at the end of last year to discover new talents.

www.my-lausanne.com/en



Préparez votre séjour grâce aux visites virtuelles et découvrez la version papier dès votre arrivée!

Envie de vous faire une idée d'un quartier ou d'un commerce avant de vous y rendre? Grâce à plusieurs visites virtuelles, vous avez la possibilité de découvrir Lausanne à 360° et de rentrer chez certains commerçants. Si vous préférez opter pour une brochure, munissez-vous de *Lausanne Incontournables*, fraîchement éditée.

Disponibles sur www.lausanne-tourisme.ch/visites-virtuelles et www.lausanne-tourisme.ch/brochures

Prepare your stay thanks to virtual visits and discover the paper version on arrival!

Would you like to get a glimpse of a neighbourhood or a shop before actually going there? Thanks to several virtual visits, you have the possibility to discover a 360° view of Lausanne and walk into some shops. If you prefer a paper brochure, pocket the recently published *Lausanne Unmissables*.

Available on www.lausanne-tourisme.ch/virtual-tour and www.lausanne-tourisme.ch/en/infos/brochures



Nouveau format pour le Convention Forum destiné aux ambassadeurs de la région

Le 8 février dernier, le Bureau des congrès commun de Lausanne et Montreux-Riviera a invité une centaine de personnalités lausannoises qui contribuent au rayonnement de la ville et dont la plupart organisent des événements. Cette première édition du Lausanne-Montreux Congress Forum a donné la parole à des organisateurs de congrès non professionnels et aux responsables de grands projets lausannois comme la réalisation du Centre du Cancer Agora d'ici 2018 et la tenue des Jeux Olympiques de la Jeunesse en 2020. Le réseautage s'est poursuivi au Montreux Jazz Café @ EPFL, situé dans le nouveau bâtiment ArtLab du campus universitaire (voir également p. 37).

www.lausanne-tourisme.ch/meetings/event/LMCF2017

New Congress Forum format for the region's ambassadors

On February 8, the shared Convention Bureau for Lausanne and Montreux-Riviera invited a hundred or so Lausanne personalities who contribute to the town's outreach and most of whom organise events. This first edition of the Lausanne-Montreux Congress Forum gave the floor to non-professional convention organisers and leaders of major Lausanne projects such as the development of the Agora Cancer Centre for 2018 and the organisation of the Youth Olympic Games in 2020. Networking continued at the Montreux Jazz Café @ EPFL, located in the new ArtLab building of the university campus (see also page 37).

«J'aime ma ville natale. Elle s'est épanouie au fil des ans»

Après la sortie de son troisième long-métrage «Seul dans Berlin» et une rétrospective à la Cinémathèque Suisse à Lausanne jusqu'en début de cette année, Vincent Perez multiplie les rôles au cinéma, au théâtre et à la télévision. Il vient d'exposer ses clichés à la Maison Européenne de la Photographie à Paris, travaille sur plusieurs films comme scénariste et réalisateur, et prépare un livre avec des portraits de Russes qui sortira à l'automne 2017. Malgré un agenda chargé, il a pris le temps de nous rencontrer pour parler de sa ville natale avec enthousiasme.

Quels sont vos projets cinématographiques en 2017?

J'ai joué dans le film de Roman Polanski *D'après une histoire vraie*, avec notamment Emmanuelle Seigner et Eva Green. Imaginez-vous! J'ai toujours rêvé de travailler pour lui... J'ai des rôles plus ou moins importants dans le biopic *Dalida*, *Hochelaga, terre des âmes* du Canadien François Girard, *Chacun sa vie* de Claude Lelouch et la série télévisée *Riviera*. J'ai aussi des projets en tant que réalisateur et scénariste.

Depuis quelques années, vous êtes également revenu à votre passion pour la photographie...

Oui, j'ai d'ailleurs commencé ma formation en étudiant au Centre d'enseignement professionnel de Vevey. Cette année, j'ai exposé à la prestigieuse Maison Européenne de la Photographie à Paris une série de portraits de «Parisiens» autour de la thématique de l'identité. Et je prépare actuellement un livre qui sortira aux Editions Delpeire en automne, avec mes portraits de Russes du 21^e siècle et un texte d'Olivier Rolin, grand connaisseur de ce pays.



Vous revenez régulièrement à Lausanne.

A-t-elle changé selon vous?

Effectivement, j'y reviens souvent pour rendre visite à ma famille et à mes amis. A mes yeux, Lausanne est une ville magnifique qui s'est épanouie avec les années. D'ailleurs, je suis en train d'y monter un projet autour du cinéma prévu en 2018. Mais je ne peux pas vous en dire plus pour le moment...

Sous la direction de quels réalisateurs romands aimeriez-vous tourner?

Ursula Meier. Elle n'est pas romande? Suisse alors! J'aime aussi beaucoup le travail de Stéphanie Chuat et Véronique Reymond, et de Lionel Baier.

Mes adresses préférées

Pour une sortie culturelle:

le Musée de l'Elysée

Pour manger:

les restaurants du Beau-Rivage Palace

Pour contempler:

le bord du lac à Ouchy

Pour boire un verre en terrasse:

la Brasserie de Montbenon

Pour acheter un souvenir:

Naville à la gare, Blondel pour le chocolat au marteau

Portrait

Né à Lausanne en 1964, Vincent Perez a passé son enfance entre Penthaiz et Cheseaux. Il étudie la photographie à Vevey et suit des cours d'art dramatique à Genève, puis à Paris et à Nanterre. Il réalise son premier long métrage «Peau d'Ange» en 2002. Il a joué dans plus de 60 films européens et américains et dans plusieurs pièces de théâtre. Il a par ailleurs exposé en tant que photographe portraitiste et collaboré à une série de BD comme scénariste.

Propos recueillis par Aurélie Moeri

“I love my home town. It has blossomed over the years.”

After the release of his third full-length film *Alone in Berlin* and a retrospective at the Swiss Film Archive in Lausanne until the beginning of this year, Vincent Perez is in high demand, with a whole series of roles in films, on stage and for television. He has recently exhibited his photographs at the Maison Européenne de la Photographie in Paris, is working on several films as a screenwriter and director, and is preparing a book with portraits of Russian people that will be published in autumn 2017. Despite his busy schedule, he took the time to meet us and talked enthusiastically about his home town.



What are your film projects in 2017?

I played in Roman Polanski's film *D'après une histoire vraie*, in particular with Emmanuelle Seigner and Eva Green. Imagine that! I've always dreamed of working with him... I have more or less important roles in the biopic *Dalida*, *Hochelaga, terre des âmes* by Canadian François Girard, *Chacun sa vie* by Claude Lelouch and the TV series *Riviera*. I also have projects as director and screenwriter.

Over the past few years, you have also rekindled your passion for photography...

Yes, and it so happens that I began my training as a student at the Professional Education Centre in Vevey. This year, I displayed at the prestigious Maison Européenne de la Photographie in Paris a series of portraits of “Parisian” people on the theme of identity. And I am currently preparing a book that will be published by Delpire Editions in autumn, with my portraits of 21st-century Russian people, together with a text by Olivier Rolin, a great connoisseur of that country.



You regularly come back to Lausanne. Would you say the town has changed?

Yes, I do come back often to visit my family and my friends. In my view, Lausanne is a magnificent town that has blossomed over the years. Moreover, I am setting up a project here linked to cinema, planned for 2018. But I can't tell you any more right now...

Under which Swiss-French directors would you like to act?

Ursula Meier. She's from the French-speaking part, isn't she... She's not? Swiss, then! I also very much like the work of Stéphanie Chuat and Véronique Reymond, and Lionel Baier.

My favourite spots

For a cultural outing:
the Musée de l'Elysée

For dinner:
the restaurants of the Beau-Rivage Palace

To contemplate:
the lakeside in Ouchy

To have a drink on a terrace:
the Brasserie de Montbenon

To buy a souvenir:
Naville at the train station,
Blondel for hammered chocolate

Portrait

Born in Lausanne in 1964, Vincent Perez spent his youth between Penthaaz and Cheseaux. He studied photography in Vevey, then attended drama classes in Geneva, and later in Paris and Nanterre. He directed his first full-length film *Peau d'Ange* in 2002. He has acted in more than 60 European and American films and several plays. In addition, he has exhibited his work as a portrait photographer and taken part in a series of comic strips as a scriptwriter.

Interview conducted by Aurélie Moeri

L'agenda des événements à ne pas manquer

Lausanne Estivale 21.06–21.09.17

Ne manquez pas de participer à l'une des 450 activités gratuites mises sur pied par Lausanne Estivale. Au programme: concerts, théâtre, performances, promenades et visites culturelles, balades insolites, spectacles pour enfants, lectures, contes et bien plus encore pour combler tous les goûts.

www.lausanne.ch/estivale

Don't miss taking part in one of the 450 free activities put together by Lausanne Estivale. Concerts, plays, performances, cultural strolls and visits, unusual walks, shows for children, readings, storytellings and much more are on offer to satisfy all tastes.



Retrouvez
tous nos
événements sur:
*Find all our
events on:*

www.lausanne-tourisme.ch/agenda



OpenAir Allianz Cinema Lausanne 23.06–21.07.17

Ça y est, le cinéma OpenAir grand public est de retour à Lausanne après huit ans d'absence! Vous allez pouvoir apprécier une ribambelle de stars sous les étoiles, tout en profitant de la vue exceptionnelle, depuis l'Esplanade de Montbenon, sur le lac Léman et les Alpes éclairés par le crépuscule. Tous les jours dès 16h, les personnes avec ou sans ticket de cinéma peuvent profiter des stands gastronomiques et du bar.

www.allianzcinema.ch/lausanne

At last, the OpenAir cinema for the general public is back in Lausanne after an eight-year absence! You will be able to enjoy plenty of stars under the night sky, while admiring the exceptional view on Lake Geneva and the Alps, lit up by the setting sun. Every day from 4 pm, people with or without a cinema ticket may enjoy the gourmet food booths and the bar.



Festival de la Cité 04.07–09.07.17

Après trois années extra muros, le Festival de la Cité Lausanne revient dans son lieu d'origine au cœur de la vieille ville avec un programme qui marie le théâtre aux musiques, la performance à la danse, le cirque aux installations. Il offre un trait d'union entre arts vivants, créations et culture urbaine, pour une semaine d'effervescence artistique inédite et offerte au public.

www.festivalcite.ch

After three years extra muros, the Festival de la Cité Lausanne is coming back to its homeland, in the heart of the old town, with a programme blending theatre with music, performance with dance, circus with installations. It offers a link between performing arts, creations and urban culture, for a week of novel artistic effervescence offered to the public.

The calendar of not-to-be-missed events

Lausanne À Table

23.03–20.10.17

7 mois, plus de 80 événements, des dizaines de milliers de participants. Lausanne À Table ne cesse de développer ses activités depuis 5 ans. La Grande Table des Lausannois dans un lieu insolite, le Pique-nique géant du 1^{er} août ou les ateliers et cours de cuisine pour les plus jeunes reviennent en 2017. Pour garder la forme tout en satisfaisant votre estomac, prenez part aux yoga-brunch santé ou aux fit & brunch. Sans oublier les balades et les soirées thématiques, ainsi que les croisières Chocolac. Du bon, rien que du bon!

www.lausanneatable.ch

Seven months, more than 80 events, tens of thousands of participants. Lausanne A Table has been steadily expanding its activities for five years. The Grande Table des Lausannois (the Great Table for Lausanne People) in an unusual location, the August 1st Giant Picnic, and the cooking workshops and classes for the young are back in 2017. To stay fit while satisfying your stomach, take part in a healthy yoga-brunch or a fit & brunch. Not forgetting themed walks and evenings, as well as the Chocolake Cruises. All good stuff!



JazzOnze+

31.10–05.11.17

Des légendes internationales, des Suisses incontournables, des nouveautés surprenantes et certains concerts gratuits... Goûtez au cocktail gagnant d'un festival qui mise sur le vrai bon jazz afro-américain. Sa 30^e édition ne dément pas cette ligne, avec quelques surprises à la clé!

www.jazzonzeplus.ch

International legends, key Swiss musicians, unexpected novelties and some free concerts... Have a taste of this winning cocktail of a festival that banks on good old Afro-American jazz. Its 30th edition is true to this approach, with a few surprises to boot!



Athletissima

06.07.17

Les meilleurs athlètes de la planète se donnent rendez-vous dans le stade survolté de la Pontaise. Vous allez vivre un moment unique pour les 40 ans de cette manifestation en rencontrant vos stars et en étant témoin de records. La soirée se termine par un feu d'artifice à couper le souffle.

<http://lausanne.diamondleague.com/home>

The best athletes from the world over are gathering in the highly charged Pontaise stadium. You will experience a unique thrill during this event's 40th anniversary, meeting your stars and witnessing records. The evening will end with a breathtaking fireworks display.

ENTRÉE
LIBRE



DES CENTAINES
DE SPECTACLES
ET D'ACTIVITÉS
CULTURELLES

À DÉCOUVRIR
TOUT L'ÉTÉ

UN ÉTÉ
PÉTILLANT

L'agenda des événements à ne pas manquer

The calendar of not-to-be-missed events



Nuit des musées

23.09.17

La rencontre annuelle des musées de Lausanne et Pully vous donne l'occasion unique de découvrir 23 institutions durant 12 heures. Pour 10 francs (gratuit avant 16 ans), chacun peut faire son plein de culture grâce aux parcours thématiques, aux itinéraires personnalisés, ou encore aux ateliers et animations pour enfants. Cette année, l'accent est mis sur les dessous des musées.

www.lanuitdesmusees.ch

The annual event of Lausanne and Pully museums gives you the unique opportunity to discover 23 institutions during 12 hours. For 10 francs (free for children under 16), all can get their fill of culture thanks to themed itineraries, personalised itineraries, or workshops and activities for children. This year, the focus is on life behind the scenes in museums.



BDFIL

14.09–18.09.17

Cette année, l'invitée d'honneur de ce festival de bande dessinée est pour la première fois une femme! Anna Sommer est une auteure suisse confirmée dans une large palette artistique. Elle signe d'ailleurs l'affiche de cette treizième édition qui donne le ton, à la fois rose et noir. Le concours Nouveau talent sur le thème de «La vague» fait l'objet d'une exposition.

www.bdfil.ch

This year and for the first time, the guest of honour of this comic strip festival is a woman! Anna Sommer is a Swiss authoress acknowledged in a large artistic range. She designed the poster for this 13th edition, setting the tone in both pink and black. The New talent contest on the theme "The Wave" will be the subject of an exhibition.



Lausanne Afro Fusions Festival

03.08–06.08.17

Le festival africain n°1 en Suisse promet de découvrir ce continent sous toutes ses formes artistiques et de vivre la mixité dans une ambiance colorée. Durant quatre jours, on mange, on danse, on écoute, on rit, on s'habille, on parle métis! Le plus: vos enfants de 3 à 8 ans peuvent être gardés par des professionnels de la petite enfance.

www.lausaff.org

The number one African festival in Switzerland promises to lead you on a discovery of that continent in all its artistic forms and to experience ethnic diversity in a colourful atmosphere. During four days, you'll eat, dance, listen, laugh, dress and speak Metis! As a bonus, your children aged three to eight can be looked after by childcare professionals.

Hôtels Hotels

RÉSERVATIONS RESERVATIONEN BOOKING

www.hotellerielausannoise.ch



	Plan N°	LAUSANNE	Adresse	NPA	Chambres Zimmer Rooms	① +41 (0) 21	Fax +41 (0) 21	Internet
***** S								
	①	Beau-Rivage Palace	Pl. du Port 17-19	1006	168	613 33 33	613 33 34	www.brp.ch
	②	Lausanne Palace & Spa	Rue du Grand-Chêne 7-9	1002	140	331 31 31	323 25 71	www.lausanne-palace.com

	⑬	Royal Savoy Lausanne	Av. d'Ouchy 40	1006	196	614 88 88	614 88 78	www.royalsavoy.ch
**** S								
	⑥	Château d'Ouchy	Pl. du Port 2	1006	50	331 32 32	331 34 34	www.chateaudouchy.ch

	⑫	Angleterre et Résidence	Pl. du Port 11	1006	75	613 34 34	613 34 35	www.angleterre-residence.ch
	⑧	Best Western Plus Hôtel Mirabeau	Av. de la Gare 31	1003	75	341 42 43	341 42 42	www.mirabeau.ch
	⑤	Carlton Lausanne Boutique Hôtel	Av. de Cour 4	1007	47	613 07 07	613 07 10	www.carltonlausanne.com
	⑦	Continental	Pl. de la Gare 2	1001	116	321 88 00	321 88 01	www.hotelcontinental.ch
	⑪	De la Paix	Av. B.-Constant 5	1003	112	310 71 71	310 71 72	www.hoteldelapaix.net
	⑨	Mövenpick Hotel Lausanne	Av. de Rhodanie 4	1007	337	612 76 12	612 76 11	www.movenpick.com/lausanne
	⑭	Victoria	Av. de la Gare 46	1001	59	342 02 02	342 02 22	www.hotelvictoria.ch
*** S								
	⑫	Aquatis Hotel	Route de Berne 50	1010	143	654 24 24	654 24 25	www.aquatis-hotel.ch

	⑩	Aulac	Pl. de la Navigation 4	1006	84	613 15 00	613 15 15	www.aulac.ch
	⑮	Bellerive	Av. de Cour 99	1007	37	614 90 00	614 90 01	www.hotelbellerive.ch
	⑮	Crystal	Rue Chaucrau 5	1003	40	317 03 03	320 04 46	www.crystal-lausanne.ch
	⑮	Elite	Av. Sainte-Luce 1	1003	33	320 23 61	320 39 63	www.elite-lausanne.ch
	⑮	Des Patients	Av. de La Sallaz 8	1005	114	545 41 11	545 41 10	www.hoteldespatients.ch
	⑮	Du Port	Pl. du Port 5	1006	22	612 04 44	612 04 45	www.hotel-du-port.ch
	⑮	Régina	Rue Grand-Saint-Jean 18	1003	36	320 24 41	320 25 29	www.hotel-regina.ch
	⑰	Tulip Inn	Ch. du Cerisier 8-10	1004	59	646 16 25	646 16 37	www.tulipinnlausanne.ch
	⑮	Des Voyageurs	Rue Grand St-Jean 19	1003	35	319 91 11	319 91 12	www.voyageurs.ch
** S								
*								
	⑮	Ibis Lausanne Centre	Rue du Maupas 20	1004	127	340 07 07	340 07 17	www.ibishotel.com
	⑮	LHOTEL	Pl. de l'Europe 6	1003	26	331 39 39		www.lhotel.ch
Swiss Lodge	⑮	Jeunotel	Ch. du Bois-de-Vaux 36	1007	115	626 02 22	626 02 26	www.youthhostel.ch/lausanne
	⑮	Lausanne GuestHouse	Ch. des Epinettes 4	1007	25	601 80 00	601 80 01	www.lausanne-guesthouse.ch
	⑮	Du Marché	Rue Pré-du-Marché 42	1004	37	647 99 00	646 47 23	www.hoteldumarche-lausanne.ch
Environ de Lausanne								
****	⑮	Hôtel Lavaux (Cully)	Rte de Vevey 51	1096	64	799 93 93	799 93 88	www.hotellavaux.ch
****	⑮	Novotel (Bussigny)	Rte de Condémme 35	1030	141	703 59 59	702 29 02	www.novotel.com
****	⑮	Prealpina (Chexbres)	Rte de Prealpina 3	1071	49	946 09 09	946 09 50	www.prealpina.ch
****	⑮	Starling Hotel Lausanne (St-Sulpice)	Rte Cantonale 31	1025	154	694 85 85	694 85 86	www.shlausanne.com
*** S	⑮	Discovery Hotel (Crissier)	Ch. des Lentillières 24	1023	98	805 44 00	805 44 01	www.discovery-hotel.ch
***	⑮	Auberge de la Gare (Grandvaux)	Rue de la Gare 1	1091	5	799 26 86	799 26 40	www.aubergegrandvaux.ch
***	⑮	Le Rivage Lakeview (Lutry)	Rue du Rivage	1095	32	796 72 72	796 72 00	www.rivagelutry.ch
***	⑰	L'Union (Epalinges)	Ch. des Croisettes 2	1066	42	654 41 00	653 77 17	www.hotel-union.ch
** S	⑮	Ibis (Crissier)	Ch. de l'Esparcette 4	1023	113	637 28 28	637 28 29	www.ibishotel.com
**	⑮	SwissTech Hotel (Ecublens)	Rte Louis-Favre 10b	1024	66	694 06 10	694 06 11	www.swisstech-hotel.com
*	⑮	Ibis Budget (Bussigny)	Rte de l'Industrie 67	1030	116	706 53 53	706 53 59	www.ibisbudget.com

Situation

G 13
D 12
A 11

Restaurants

Le Chalet Suisse, Rue du Signal 40 ☎ 021 312 23 12
Au Couscous, Rue Enning 2 ☎ 021 312 98 00
Le Pirate, Pl. de la Navigation 4 ☎ 021 613 15 00

Situation

○ A 17
D 11

Restaurants

Le Rivage à Lutry, Rue du Rivage ☎ 021 796 72 72
Le Ticino, Pl. de la Gare 12 ☎ 021 320 32 04



E-mail	Prix CHF	Prix CHF	Situation									
info@brp.ch	500-1500	590-1500	lac								4	
reservation@lausanne-palace.ch	340-620	340-620	centre								4	
info@royalsavoy.ch	350-790	390-830	gare-lac								1	
info@chateaudouchy.ch	335-800	375-800	lac									
ar@brp.ch	335-450	375-490	lac								1	
reservation@mirabeau.ch	dès 210	dès 260	gare								1	
contact@carltonlausanne.ch	160-300	180-350	gare-lac								1	
reservation@hotelcontinental.ch	165-350	260-420	gare									
info@hoteldelapaix.net	280-385	355-490	centre								2	
hotel.lausanne@movenpick.com	190-620	190-620	lac								3	
info@hotelvictoria.ch	150-290	220-350	gare									
info@aquatis-hotel.ch	120-275	120-275	nord								1	
aulac@cdmgroup.ch	140-220	190-260	lac								1	
info@hotellbellerive.ch	100-160	130-240	gare-lac								1	
info@crystal-lausanne.ch	131-250	181-350	Beaul-centre								1	
info@elite-lausanne.ch	145-230	185-330	gare-centre									
reception.lausanne@hoteldespatients.ch	140-165	170-195	CHUV-nord								1	
info@hotel-du-port.ch	135-145	150-210	lac								1	
info@hotel-regina.ch	108-248	125-270	centre									
reception@tulipinnlausanne.ch	139-259	167-287	Beaulieu									
hotel@voyageurs.ch	140-260	180-370	centre									
h6772@accor.com	99-199	99-199	Beaul-centre									
mail@hotel.ch	90-120	100-140	centre								1	
lausanne@youthhostel.ch	70-115	110-145	lac								1	
info@lausanne-guesthouse.ch	37-135	90-135	gare									
info@hoteldumarche-lausanne.ch	dès 70	dès 100	centre									
info@hotellavaux.ch	130-250	150-490	lac								1	
h0530@accor.com	125-370	125-370	ouest								1	
info@prealpina.ch	80-160	120-200	est									
contact@shlausanne.ch	140-295	140-295	EPFL								1	
info@discovery-hotel.ch	115-275	115-275	ouest								1	
info@aubergegrandvaux.ch	140-170	190-260	est								1	
info@hotelrivagelutry.ch	140-220	170-295	lac								1	
info@hotel-union.ch	105-150	135-180	nord								1	
h1185@accor.com	99-189	99-189	ouest								1	
sth@epfl.ch	100-150	100-150	EPFL								1	
h7599@accor.com	70-111	70-111	ouest									

- Air conditionné**
Klimaanlage
Air-conditioned
- Ascenseur**
Aufzug
Lift
- Jardin ou terrasse**
Garten oder Terrasse
Garden or terrace
- Restaurant avec terrasse-parc**
Terrassen-Parkrestaurant
Terrace-park restaurant
- Piscine**
Schwimmbad
Swimming-pool
- Salle(s) de réunions**
Konferenzraum(-räume)
Meeting room(s)
- Sauna-Fitness**
Sauna-Fitness
Sauna-Fitness
- TV par câble-satellite**
TV Kabel-Satellit
TV cable-satellite
- Places de stationnement**
Parkplätze
Parking
- Accès chaise roulante**
Rollstuhl-Zugang
Wheelchair access
- Restaurants**
- Prix petit-déjeuner inclus**
Preis mit Frühstück inbegriffen
Rates including breakfast

Wifi dans tous les hôtels
Wifi in alle Hotels
Wifi in all the hotels

Prix:
CHF (TVA et service compris)
fourchette min.-max. toutes saisons

Preis:
CHF (inklusive MwSt. und Bedienung)
jährlicher Durchschnittspreis min.-max.

Rates:
CHF (VAT and service included)
average price all year round min.-max.

Taxe de séjour:
Kurtaxe:
Visitor's tax:
CHF 2.60 - CHF 4.20

Situation
D 10
F 11
C 12
B 12

Cliniques privées
Cecil, Av. Ruchonnet 53 ☎ 021 310 50 00
La Source, Av. Vinet 30 ☎ 021 641 33 33
Clinic Lémanic, Av. de la Gare 2 ☎ 021 321 54 44
Montchoisi, Ch. des Allinges 10 ☎ 021 619 39 39

Hôtellerie lausannoise
Suisse Romande
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Association des Hôtels
de Lausanne et environs
Av. de Rhodanie 2
Case postale 975
CH-1001 Lausanne
Tél. ++41 21 613 73 73
Fax ++41 21 616 86 47
E-mail: h@lausanne-tourisme.ch



Echappée gourmande à Lausanne

*V*ous avez soif de découvertes et une fringale de bons plats bien de chez nous? Les traditions terrienne, viticole et lacustre de Lausanne en font une destination touristique prisée, et lui procurent aussi des mets du terroir uniques. Venez goûter à nos spécialités tout en découvrant l'art de vivre et d'accueillir de la région.





Une cuisine du terroir

Arpenter toute la journée les rues pentues de la ville, ça creuse! Pour faire le plein de bonne chère, offrez-vous un plateau de charcuterie de la région. Les spécialités vaudoises n'ont rien à envier à nos voisins français. La saucisse à rôtir, le boudin, le pâté d'Etagnières, la terrine, le jambon à l'os rivalisent de goût avec d'autres mets originaux comme le saucisson vaudois épicé avec de la coriandre, les atriaux qui ressemblent à des boulettes de viande de porc ou le boutefas, un morceau de porc cru et fumé enveloppé dans un boyau naturel. L'expérience ne serait pas complète sans la dégustation du fameux taillé aux greubons, une pâtisserie salée contenant des résidus de la fonte du lard lorsqu'on fait le saindoux. Difficile d'y résister...

Où déguster?

Les brasseries et certaines boulangeries de la ville offrent la plupart de ces mets «goûtus». Au centre-ville, le café du Grütli, ouvert en 1849, sert la fameuse saucisse aux choux avec papet vaudois dans un décor de bistrot authentique avec chaises et tables en bois, poutres au plafond et pierres apparentes.

www.cafedugruetli.ch

Quel vin choisir?

Gamay Merlot, Clos des Moines, AOC Dézaley Grand cru

Cet étonnant assemblage du Dézaley marie parfaitement la force et la tendresse. Un vin soyeux au fruit généreux qui assume ses notes de noblesse. Ses saveurs poivrées se marient à merveille avec une sélection artisanale de charcuteries régionales.



Label qualité

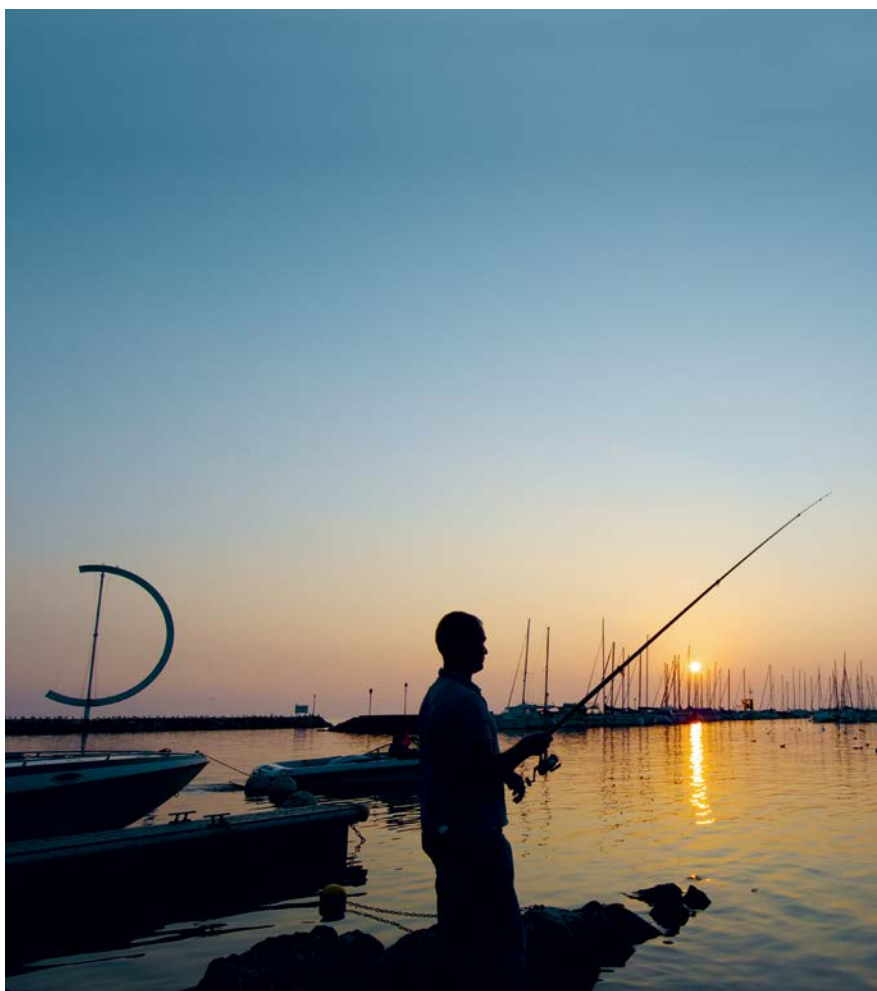
La saucisse aux choux vaudoise et le saucisson vaudois font partie des 12 produits suisses d'indication géographique contrôlée (IGP).

Save the date

Soirée sur le thème du saucisson à la braise le 11 novembre à la Cave Joly à Grandvaux (www.cave-joly.ch)

Le post

La recette du papet vaudois sur le blog de Virginie www.lesrecettesdevirginie.com



Dans les filets

Chabot, ablette, corégone, brème, épinuche... ce n'est pas un bestiaire à la Prévert mais quelques-unes des 27 espèces de poissons que l'on trouve dans les eaux du lac Léman. Celles que vous avez le plus de chance de rencontrer dans votre assiette sont la perche, la féra, le brochet, l'écrevisse, la truite ou encore l'omble chevalier à déguster, selon les espèces, crus, cuits ou fumés.

La Pêcherie d'Ouchy de Serge Guidoux est une institution à Lausanne. Il livre sa pêche durable à plusieurs hôteliers 4 et 5* ainsi qu'à la Ferme Vaudoise. Mais vous êtes aussi bienvenu du mercredi au samedi de 8h à 12h pour acheter le poisson du jour ou l'un de ses produits transformés. Les filets de féra du Léman fumés à chaud ou à froid ont même remporté une Médaille d'Or au Concours suisse des produits du terroir dans la catégorie Produits du Terroir Vaudois!

www.poissonduleman.ch

Où déguster?

Si vous ne pouvez pas cuisiner vous-même, rendez-vous dans l'un des nombreux restaurants de la ville qui servent la pêche locale. Le restaurant «Le Pirate» à Ouchy, avec ses terrasses ensoleillées et panoramiques et sa déco intérieure inspirée des bateaux, est connu loin à la ronde pour ses spécialités lacustres. Vous laisserez-vous tenter par des filets de perche meunière avec vinaigrette de tomate et basilic frais?

www.aulac.ch/restaurant-fr84

Quel vin choisir?

Chasselas avec vue, Domaine du Burignon, AOC Lavaux, Saint-Saphorin Grand cru
Ample, structuré et vineux, ce vin panoramique exprime la quintessence des raisins muris sous le soleil de Saint-Saphorin. Si vous avez des vues sur cette cuvée, n'hésitez pas à l'associer à la chair tendre d'un poisson du lac.



Gros poisson

La boya est le nom de la perche que l'on a laissé grandir et qui dépasse le kilo.

Made in

Selon des estimations, moins de 7% des perches proposées dans les restaurants de la région proviennent du lac Léman. Demandez-en l'origine précise!

Le post

Stéphane Decotterd, chef du restaurant Le Pont de Brent au-dessus de Montreux (2 Michelin), nous parle du brochet du lac Léman sur son site <https://stephane-decotterd.com>*



Lausanne en fait tout un fromage

Le fromage fait partie de l'image de notre pays, comme les montres et le chocolat. Et le canton de Vaud en est un digne représentant avec plusieurs fromages AOC, et des spécialités à nulle autre pareille. Les Malakoff, des beignets de fromage frits originaires des terres vaudoises malgré leur nom, se dégustent souvent en entrée; la raclette ou la fondue comme plats principaux; et différents fromages régionaux peuvent garnir le plateau de fromage de fin de repas: Gruyère, Etivaz, Maréchal, Vacherin du Mont-d'Or, tomme fleurette, reblochon de la Venoge, Brigand du Jorat ou cœur de Moudon.

L'alpage des Amburnex, sur les crêtes du Jura vaudois, appartient à la Ville de Lausanne depuis 1803. Deux siècles plus tard, on y fabrique encore le Gruyère au feu de bois de fin mai à début octobre. Suivez le Brassus depuis le col du Marchairuz. Un chemin sur la gauche vous amène sur environ 2 km près du Chalet des Amburnex.

Où déguster?

Les spécialités aux fromages sont légion dans les pintes et brasseries lausannoises. Au Chalet Suisse, facilement accessible en transports publics, vous allez vivre une expérience unique! Ce vrai chalet, construit à l'occasion de l'exposition universelle de Bruxelles en 1958 puis déménagé en 1964 lors de l'exposition nationale, offre une déco qui rappelle toutes les traditions de notre pays: cloches de vache, outils paysans, cor des Alpes suspendus au plafond. C'est ensuite une terrasse avec vue spectaculaire sur les Alpes et le Léman. Enfin, on y déguste toutes sortes de spécialités au fromage dont la fondue sous différentes formes, la raclette à discrétion et les Malakoff sous le nom de beignets de Vinzel.

www.chaletsuisse.ch

Quel vin choisir?

Chasselas La Chapelle, Clos des Abbayes, AOC Dézaley Grand cru

Ce magnifique Dézaley emprunt de minéralité danse sur des notes d'agrumes, de noisettes et de miel. Oubliez-le en cave ou célébrez-le dans sa jeunesse autour d'une fondue.



Fondue à l'eau

Une fondue sur un bateau Belle Epoque, pourquoi pas? C'est l'une des croisières thématiques imaginées par la Compagnie générale de navigation du lac Léman, à réserver sur www.cgn.ch

Des beignets venus de Crimée

La recette des Malakoff fut ramenée à la fin de la guerre de Crimée par des mercenaires suisses engagés par les troupes de Napoléon III dans la bataille menée contre le fort de Malakoff qui défendait la ville de Sébastopol.

Le post

La sélection des meilleures fondues de Lausanne sur le blog <http://unechouquettealausanne.ch>



Lausanne des villes et des champs

Côté ville, Lausanne possède le second campus universitaire du pays et accueille de nombreuses multinationales, start-up et fédérations sportives internationales grâce à son statut de Capitale Olympique. Côté champs, elle détient huit domaines agricoles répartis sur 900 hectares comprenant plusieurs fermes, des cultures maraîchères et même un alpage. Ses cinq domaines viticoles répartis sur 33 hectares, trois sur La Côte et deux en Lavaux, en font le plus grand propriétaire public de vignobles en Suisse. Le nouveau site www.vinsdelausanne.ch leur est dédié.



Des pommes, des poires...

...mais aussi des kiwis, des pruneaux, des asperges vertes, des carottes, des tomates et des salades. Grâce à la culture maraîchère de la région, on mange facilement les cinq fruits et légumes par jour recommandés par les professionnels de la santé. Venez à la rencontre des producteurs locaux lors des divers marchés de la ville. Tous vos sens seront émoussés par la farandole des couleurs, l'odeur sucrée des fraises et le goût de légumes dont certains sont cultivés en biodynamie.

<http://association.arbdyn.ch>

Les menus sans produits d'origine animale sont de plus en plus fréquents dans les établissements de la ville et on assiste à l'ouverture récente de restaurants ou traiteurs 100% végétariens. Végé Café est le premier à s'être installé, près de la place Chauderon (voir sa page facebook). Il propose une cuisine

végétalienne et un coin pour enfants. Ont suivi le Bad Hunter dans le quartier branché du Flon (www.badhunter.ch), le Caf'Taya (www.caftaya.com), à l'est de la ville, qui permet de manger sain tout en feuilletant l'un des nombreux livres de sa bibliothèque, et enfin le Véganopolis Café (www.veganopolis.org), premier take-away 100% vegan de la ville. Nul doute que le mouvement végétarien est en marche à Lausanne!

Quel vin choisir?

Chasselas tout nu, Abbaye de Mont, AOC La Côte, Mont-sur-Rolle Grand cru

Un vin non conventionnel au charme naturel qui se révèle exceptionnel au nez et en bouche. Ses arômes de poire, pomme, brioche lui confèrent une grande complexité, ce vin se plaira avec toutes sortes de crudités.



Marchés lausannois

Le marché du centre-ville est le plus important (mercredi et samedi matin). Il y a aussi le marché de Grancy (lundi et jeudi matin) et le dominical marché d'Ouchy d'avril à septembre (toute la journée).

Fruit star

La pomme est l'espèce fruitière la plus croquée en Suisse avec 18 kg par personne et par an.

Le post

Bientôt une visite guidée du marché de Lausanne ? A suivre sur le blog <http://funambuline.blogspot.ch>



A Lausanne, le tourisme voit la vie en vert

Vous rêvez de dormir dans un domaine viticole? Le Château de Rochefort (www.chateau-rochefort.ch) et le Domaine du Burignon (www.burignon.ch), tous deux domaines des Vins de la Ville, proposent des chambres d'hôtes, un bar à vin et une belle terrasse prête à accueillir toutes sortes d'événements. Vous allez pouvoir rencontrer les producteurs, goûter et acheter des produits de proximité au cœur du terroir. Les deux domaines sont certifiés Vaud Oenotourisme. Plusieurs bed & breakfast offrent des chambres avec vue au cœur de Lavaux: Villa Lavaux, Welcome to Lavaux, La Madeleine Lutry, Le Haut des Vignes, Lutry with a bird's eye view.



Pour les becs à bonbons

Vous avez encore un petit creux? Bienvenue dans notre paradis des douceurs.

Le gâteau du Vully, du nom d'une région viticole entre les lacs de Neuchâtel et de Morat, est une tarte ronde qui se déguste salée avec des lardons et du cumin ou garnie de crème et de sucre.

Quant à la tarte à la raisinée, ou tarte au vin cuit, rien à voir avec le raisin! Il s'agit d'une réduction de jus de pommes et de poires que l'on mélange ensuite à de la crème afin de garnir le fond de tarte. On trouve du vin cuit tout prêt, pour vous épargner les 50 heures de cuisson, au marché ou dans les épiceries de la région (voir carnet pratique p. 21).

Où déguster?

Au milieu d'une clairière au nord de la ville, l'Auberge du Chalet-des-Enfants, un modèle d'écologie, est prisée des familles lausannoises, notamment pour ses espaces intérieurs et extérieurs aménagés pour les enfants. On y déguste des produits du terroir et notamment des desserts à se damner dont la tarte à la raisinée.

www.chaletdesenfants.ch

Quel vin choisir?

Méthode traditionnelle, Château Rochefort, AOC La Côte, Allaman Grand cru (biodynamie)

Avec sa robe légèrement rosée et la finesse de ses bulles évoquant les plus délicates dentelles, ce vin de fête subtil et sensuel fait rougir de plaisir tout amateur de tarte à la raisinée.



Substitution

Jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale, la raisinée a servi de sucre de substitution dans les cantons de Vaud et Fribourg, le sucre de canne étant considéré comme un produit de luxe.

Haute couture

Installée à Lausanne durant près de 10 ans, Coco Chanel se rendait à l'Auberge du Chalet-des-Enfants pour manger une part de flan accompagnée d'un verre de lait.

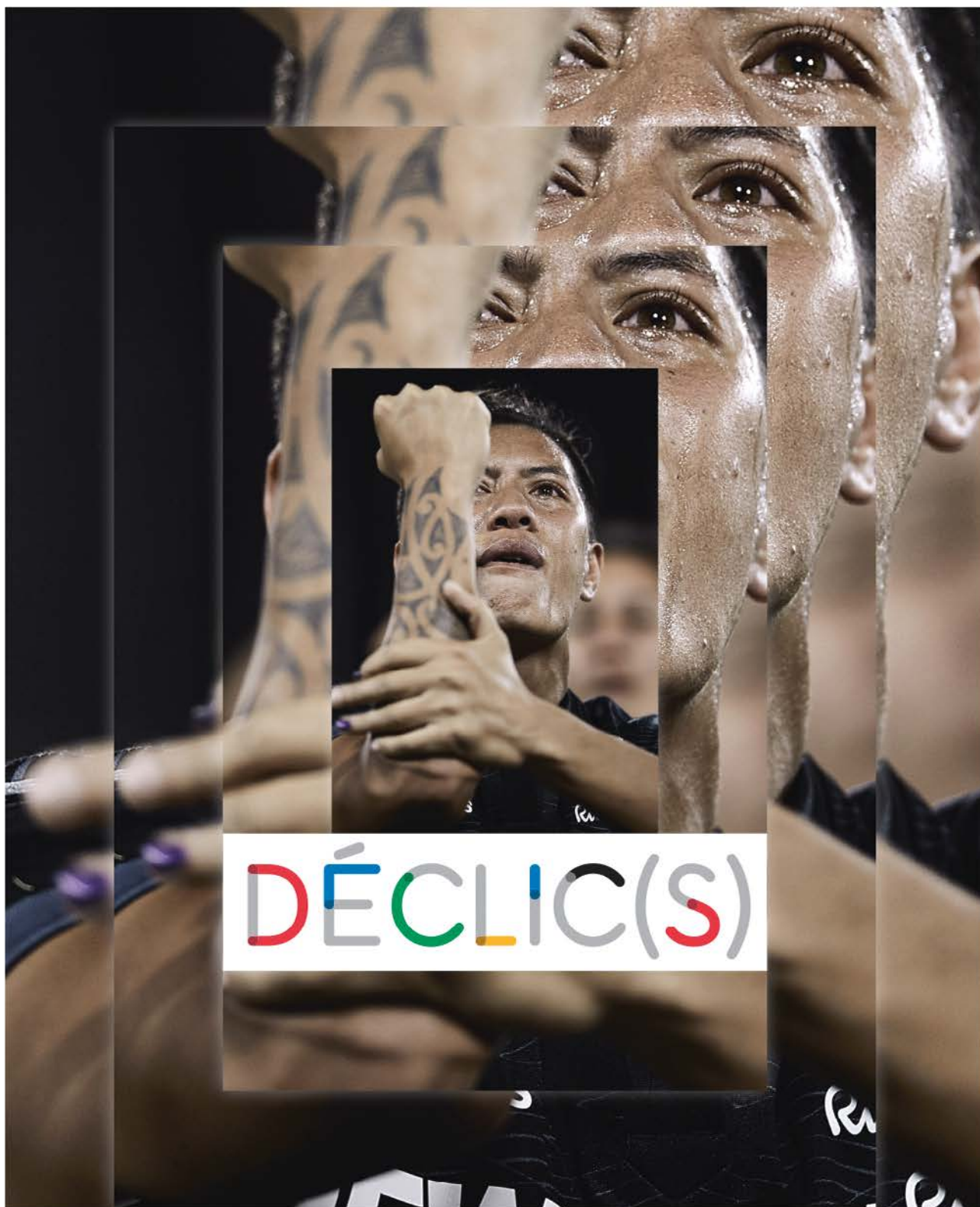
La vidéo

Blanchette vous raconte l'histoire de la recette du gâteau de Vully, version salée ou sucrée, sur www.otvaud.ch/adv5



Lausanne Focus (hiver 2016/2017)

Si vous souhaitez rapporter quelques douceurs de votre séjour à Lausanne, rendez-vous dans l'une des nombreuses chocolateries ou confiseries de la ville. Plusieurs spécialités uniques sont à découvrir dans Lausanne Focus (hiver 2016/2017), disponible dans nos bureaux d'information ou en ligne sur www.lausanne-tourisme.ch/medias/publications/lausanne-focus



© CID / John Huet



LE
MUSÉE
OLYMPIQUE

L'ART DE
PHOTOGRAPHER
LE SPORT

DU 25.05
AU 19.11.2017

Carnet pratique



Acheter des produits du terroir

Terre Vaudoise à Lausanne et Pully
www.terre-vaudoise.ch
 La Ferme vaudoise
www.lafermevaudoise.ch

Déguster du vin

Les caveaux sont nombreux dans les régions viticoles de Lavaux et La Côte, et rien qu'à Lausanne, on compte une quinzaine de bars à vin. Parmi ces lieux dédiés à Bacchus, rendez-vous chez **TaCave**, un bar à vin communautaire ouvert en 2015 grâce au crowdfunding et qui a remporté la même année le prix du tourisme suisse (Milestone) dans la catégorie «Relève».
www.tacave.ch

Dans la cave voûtée du **domaine Antoine Bovard**, on peut goûter des vieux millésimes de chasselas (dès 1982) le mercredi soir ou à tout autre moment pour les groupes sur réservation.
www.domaine-antoine-bovard.ch

Pour déguster les vins des **vignobles de La Côte**, à l'ouest de Lausanne: www.vins-de-la-cote.ch/wine-tasting

La **hotline 0840 840 800**, récemment mise en place, permet à tout visiteur de Lavaux d'être renseigné et guidé chez un vigneron pour une dégustation entre 10h et 19h, quel que soit le jour de la semaine.

Retrouvez les adresses certifiées **Vaud Oenotourisme** sur www.ete.myvaud.ch/les-certifies



Se balader

Plusieurs balades sont organisées au cœur de Lavaux, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, à pied ou en train touristique:

www.lausanne-tourisme.ch/balades-lavaux
www.lavaux.ch/fr/parcours
www.lavauxexpress.ch
www.lavaux-panoramic.ch

Le train du fromage vous attend sur www.goldenpass.ch

Découvrez les balades oenotouristiques de la région sous forme interactive en téléchargeant l'app **Vaud:Guide**. Plus d'infos sur <http://ete.myvaud.ch/balades-oenotourisme>

Visiter

L'offre Terroir de l'**Hôtel Mirabeau** ravira les épicuriens avec le dîner Terroir et une balade en Lavaux comprenant la rencontre d'un viticulteur et une dégustation de ses vins. A réserver sur www.mirabeau.ch/weekend-gourmand-fr2488

Sur le site www.vaud-oenotourisme.ch, vous trouvez une foule de bons plans pour vivre des expériences uniques dans tout le canton. Devenir vigneron ou critique gastronomique le temps

d'un séjour, partir à la chasse à la truffe ou à la pêche sont autant de propositions insolites. Balades, vendanges, visites, ateliers, dégustations, brunchs et apéros sont au programme!

Visitez **Lavaux Vinorama**, sur la route du lac entre Lausanne et Vevey! Ce centre de découverte des vins et du vignoble de Lavaux possède entre autres un espace de dégustation et de vente, www.lavaux-vinorama.ch

Gourmet break in Lausanne

Are you thirsty for discoveries and do you crave delicious local dishes? Lausanne's farming, wine-making and lacustrine traditions not only make it a popular tourist destination, but also provide unique local fare. Come and taste our specialties while discovering the region's "art de vivre" and warm welcome.





Regional cuisine

Pacing the town's steep streets all day definitely works up an appetite! To fill up with good fare, treat yourself to a platter of the area's charcuterie. Vaud specialties rival those of our French neighbours. Roast sausages, black pudding, Etagnières meat pie, terrine and ham on the bone compete in taste with other original dishes such as Vaud sausage spiced with coriander, "atriaux" that resemble pork meatballs or "boutefas", a piece of raw, smoked pork wrapped in natural casing. The experience wouldn't be complete without tasting the famous "taillé aux greubons", a savoury pastry that contains the residue from the melting of fat when producing lard. Difficult to resist...

Places to taste

Brasseries and some of the bakers in town offer most of these full-bodied dishes. In the

town centre, the café du Grütli, opened in 1849, serves the famous cabbage sausage with "pâpet vaudois" (a combination of leeks and potatoes) in an authentic bistro setting with wooden tables and chairs, a beamed ceiling and exposed stone work.

www.cafedugruetli.ch

Choice of wine

Gamay Merlot, Clos des Moines, AOC Dézaley Grand cru

This surprising assemblage from Dézaley blends strength and tenderness perfectly. The silky wine with generous fruitiness upholds its notes of nobility. Its peppery flavours are a wonderful match for an artisanal selection of local charcuteries.



Quality label

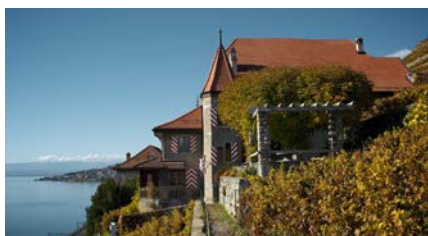
The Vaud cabbage sausage and the Vaud sausage are amongst the 12 Swiss IGP (Protected Geographical Indication) products.

Save the date

An evening around the theme of "braised sausage" on November 11 at the Joly's Cellar in Grandvaux (www.cave-joly.ch)

The post

The recipe for "pâpet vaudois" on Virginie's blog (in French): www.lesrecettesdevirginie.com



City Lausanne and country Lausanne

City side, Lausanne boasts the second university campus in the country and is home to many multinational companies, start-ups and international sports federations thanks to its status as Olympic Capital. Country side, it possesses eight agricultural estates covering 900 hectares and comprising several farms, vegetable crops and even a mountain pasture. Its five wine-making estates covering 33 hectares, with three on La Côte and two in Lavaux, make it the largest public owner of vineyards in Switzerland. The new website www.vinsdelausanne.ch is dedicated to them.



In fishermen's nets

Sculpin, bleak, whitefish, bream, stickleback... This isn't a Prévert-style inventory, but a few of the 27 species of fish found in Lake Geneva's waters. The ones most likely to land on your plate are perch, féra, pike, crayfish, trout or Arctic char, to be savoured raw, cooked or smoked, depending on the species.

Serge Guidoux's Pêcherie d'Ouchy is an institution in Lausanne. He delivers his sustainable catch to several four- and five-star hotels, as well as to the Ferme Vaudoise. You can also head to his shop in Ouchy Wednesdays to Saturdays from 8 to 12 am to buy some of the day's fish or one of his prepared products. The hot- or cold-smoked féra filets even won a Gold Medal at the Swiss Local Food Competition in the Local Vaud Products category!

www.poissonduleman.ch

Places to taste

If you aren't able to cook yourself, go to one of the many restaurants in town that serve local fish. "Le Pirate" in Ouchy, with its sunny and panoramic terraces and boating-inspired décor is renowned far and wide for its lake specialties. Might you be tempted by perch filets meunière with a fresh tomato and basil dressing?

www.aulac.ch/restaurant-le-pirate-lausanne-en84

Choice of wine

Chasselas avec vue, Domaine du Burignon, AOC Lavaux, Saint-Saphorin Grand cru

Full-bodied, structured and vinous, this panoramic wine expresses the quintessence of grapes ripened under the Saint-Saphorin sun. If you have your eye on this vintage, don't hesitate to pair it with the tender flesh of a lake fish.



Big fish

The "boya" is the name of perch grown to over a kilo.

Made in

According to estimates, less than 7% of the perch on offer in the area's restaurants come from Lake Geneva. Ask about their precise origin!

The post

Stéphane Decotterd, head chef at the Pont de Brent restaurant above Montreux (two Michelin stars), tells us about Lake Geneva's pike on his website (in French)
<https://stephane-decotterd.com>



In Lausanne, tourism is living the green life

Would you love to sleep on a wine estate? The Château de Rochefort (www.chateau-rochefort.ch) and the Domaine du Burignon (www.burignon.ch), both estates belonging to the Town of Lausanne, offer guest rooms, a wine bar and a beautiful terrace ready to welcome all kinds of events. You will be able to meet the producers, and taste and buy local products in the heart of the land. Both estates are certified Vaud Oenotourisme (wine tourism). Several B&Bs offer rooms with a view in the heart of Lavaux: Villa Lavaux, Welcome to Lavaux, La Madeleine Lutry, Le Haut des Vignes, Lutry with a bird's eye view.



Lausanne makes a meal of it

Cheese is part of our country's image, as are watches and chocolate. And the Canton of Vaud is a worthy representative, with several AOC cheeses, and specialties like no other. Malakoffs, cheese fritters originating from Vaud despite their name, are often savoured as a starter; raclette or fondue as main dishes; and various regional cheeses can embellish the cheese board at the end of the meal: Gruyère, Etivaz, Maréchal, Mont-d'Or Vacherin, tomme fleurette, Venoge Reblochon, Brigand du Jorat or Cœur de Moudon.

The Amburnex mountain pasture, on the Vaud heights of the Jura range, belongs to the Town of Lausanne since 1803. Two centuries later, Gruyère cheese is still made there over a wood fire from the end of May to early October. Follow signs for Le Brassus from the Marchairuz pass. A path on the left takes you over about two kilometres to the Amburnex Chalet.

Places to taste

Cheese specialties are legion in Lausanne bars and brasseries. At the Chalet Suisse, readily accessible by public transport, you will enjoy a unique experience! This real chalet, built on the occasion of the Brussels World Fair in 1958, then moved in 1964 for the Swiss National Exhibition, offers a décor that recalls our country's many traditions: cow bells, farm tools, Alpine horns hanging from the ceiling. Then there is the terrace with its spectacular view over the Alps and lake. Finally, you can eat all kinds of cheese specialties, amongst which many variations of fondue, as much raclette as you can eat and Malakoff under the name of "beignets de Vinzel".

www.chaletsuisse.ch

Choice of wine

Chasselas La Chapelle, Clos des Abbayes, AOC Dézaley Grand cru

This magnificent Dézaley tinged with minerals dances on notes of citrus fruit, hazelnuts and honey. Forget it in the cellar or celebrate its youth with a fondue.



Fondue on the water

A fondue on a Belle Epoque boat, why not? It's one of the themed cruises imagined by Lake Geneva's Compagnie générale de navigation. Book your seats on www.cgn.ch

Fritters all the way from Crimea

The Malakoff recipe was brought back at the end of the Crimean War by Swiss mercenaries hired by the troops of Napoleon the Third in the battle against Fort Malakoff that defended the town of Sebastopol.

The post

The selection of best fondues in Lausanne (in French) on the blog <http://unechouquettealausanne.ch>



Apples, pears...

... but also kiwis, prunes, green asparagus, carrots, tomatoes and salads. Thanks to the area's market crops, it's easy to eat the five fruit and vegetables recommended by health professionals. Come and meet farmers from the area during the town's various markets. All your senses will be stimulated by the medley of colours, the sweet smell of strawberries and the taste of vegetables, some of which are cultivated biodynamically.

<http://association.arbdyn.ch>

Menus without products of animal origin are ever more frequent in the town's establishments and several 100% vegetarian restaurants or delis have opened recently. Végé Café was the first to open shop nearby place Chauderon (see its Facebook page). It offers a vegan cuisine and

an area for children. Then followed Bad Hunter in the trendy Flon district (www.badhunter.ch), Caf'Taya (www.caftaya.com) in the eastern part of the town that lets you eat healthily while leafing through the many books in its library, and finally Véganopolis Café (www.veganopolis.org), first 100% vegan take-away in town. Doubtless, the vegetarian trend is gaining momentum in Lausanne!

Choice of wine

Chasselas tout nu, Abbaye de Mont, AOC La Côte, Mont-sur-Rolle Grand cru

An unconventional wine with a natural charm that is exceptional on the nose and the palate. With its aromas of pear, apple and brioche giving it great complexity, this wine will happily be paired with all kinds of salads.



Lausanne markets

The town-centre market is the main one (Wednesday and Saturday mornings). There is also the Grancy market (Monday and Thursday mornings) and the Sunday market in Ouchy from April to September (all day).

Star fruit

Apples are the most munched fruit species in Switzerland, with 18 kg per person and per year.

The post

Soon a guided tour of the Lausanne market? Follow it (in French) on the blog <http://funambuline.blogspot.ch>

FUTON ● CH Tous types de matelas • Lits • Armoires • Déco



Grand centre de literie à 200 m sortie MORGES - Riond-Bosson 12 - Tél: 021.803.3000



For the sweet toothed

Do you still have room for a little something? Welcome to our sweet treats paradise.

The “gâteau du Vully”, taking its name from a wine-growing region nestled between the lakes of Neuchâtel and Morat, is a round tart that comes either in a savoury version with diced bacon and cumin or in a creamy, sugary one.

As for the “tarte à la raisinée” or “tarte au vin cuit” (cooked wine tart), it bears no link with grapes! It contains a reduction of apple and pear juice that is then mixed with cream to fill the tart casing. You can find ready-made “vin cuit” at local markets or grocers to save yourself the 50 hours of cooking (see practical guide at p. 29).

Places to taste

In the middle of a glade north of Lausanne, the Auberge du Chalet-des-Enfants, a model of ecology, is a favourite amongst Lausanne families, particularly for its indoor and outdoor spaces fitted out for children. You can savour local produce there, particularly desserts to die for such as their “tarte à la raisinée”.

www.chaletdesenfants.ch

Choice of wine

Méthode traditionnelle, Château Rochefort, AOC La Côte, Allaman Grand cru (biodynamic)

With its slightly pink colour and the finesse of its bubbles recalling the most delicate lace, this subtle and sensual festive wine will make any amateur of “tarte à la raisinée” blush with pleasure.



Substitution

Until the end of World War II, “raisinée” was used as a sugar substitute in the cantons of Vaud and Fribourg, since cane sugar was considered a luxury product.

Haute couture

Based in Lausanne during close to 10 years, Coco Chanel used to treat herself to a custard tart with a glass of milk at the Auberge du Chalet-des-Enfants.

The video

Blanchette tells the story of the “gâteau du Vully” recipe, savoury or sweet (in French), on www.otvaud.ch/adv5



Lausanne Focus (winter 2016/2017)

If you wish to take a few sweet souvenirs home from your stay in Lausanne, visit one of the town's many chocolate makers or confectioners. You can discover several unique specialties in Lausanne Focus (winter 2016/2017), available in our information offices or online on www.lausanne-tourisme.ch/en/medias/publications/lausanne-focus.html



Vos défis, notre métier

Tissons des liens

- Conseil de direction
- Expertises
- Evaluations d'entreprises
- Conseils et services fiscaux
- Gestion fiduciaire et administration de sociétés
- Conseils et services juridiques
- Révision
- Révision de comptes des collectivités publiques
- Gestion financière et comptable
- Comptabilité et gestion des salaires

Ofisa S.A.
Siège social de Lausanne
Chemin des Charmettes 7 • Case postale 7063
CH-1002 Lausanne • Tél. +41 21 341 81 11
Fax +41 21 311 13 51 • Email. fidu@ofisa.ch
Succursales à Genève et Sion

ofisa

SOCIÉTÉ FIDUCIAIRE
ET DE CONSEIL
Vos défis, notre métier



Mitglied
Membre
Member



One country.
One ticket.

Swiss Travel Pass – the key to Switzerland's public transport. For the best experiences by train, bus and boat – SwissTravelSystem.com



HOTEL AULAC
LAUSANNE

Place de la Navigation 4
1006 Lausanne
Tél. +41 21 613 15 00
aulac@cdmgroup.ch
www.aulac.ch
Grand parking à proximité

Practical guide



To buy local products

Terre Vaudoise in Lausanne and Pully
www.terre-vaudoise.ch
 La Ferme vaudoise
www.lafermevaudoise.ch



To taste wine

Wine cellars are numerous in the wine-growing areas of Lavaux and La Côte, and in Lausanne alone, there are fifteen odd wine bars. Amongst those dedicated to Bacchus, try **TaCave**, a community wine bar that opened in 2015 thanks to crowdfunding and that won that same year the Milestone Swiss Tourism award in the "Newcomer" category.
www.tacave.ch

The recently setup hotline **0840 840 800** allows every visitor of Lavaux to be informed and guided to a winegrower for wine tasting between 10 am and 7 pm, seven days a week.

In the vaulted cellar of **Antoine Bovard's estate**, you can taste old vintages of wine (as from 1982) made from the local variety chasselas on Wednesday evenings or at any other time for groups with prior booking, www.domaine-antoine-bovard.ch

To taste wines from the **La Côte vineyards**, west of Lausanne: www.vins-de-la-cote.ch/wine-tasting/?lang=en

Find the addresses certified by **Vaud Oenotourisme** (in French) on www.ete.myvaud.ch/les-certifies



To wander

Several walks and rides are organised in the heart of Lavaux, registered as a UNESCO World Heritage site, on foot or on the tourist train:
www.lausanne-tourisme.ch/en/loisirs/incontournables/vignoble-de-lavaux
www.lavaux.ch/fr/parcours
www.lavauxexpress.ch/en
www.lavaux-panoramic.ch

The cheese train awaits you on www.goldenpass.ch

Discover the region's wine-tourism walks in an interactive form by uploading the **Vaud:Guide** app. More information on <http://ete.myvaud.ch/balades-oenotourisme>



To visit

Hotel Mirabeau's Discovery Offer will delight epicureans with the Local Fare Dinner and a walk in Lavaux that includes meeting a wine-grower and tasting his wines. Book on www.mirabeau.ch/gourmet-weekend-en2488

On the website www.vaud-oenotourisme.ch (in French), you will find a host of good ideas to enjoy unique experiences in the whole canton. The time of your stay, become a winegrower or a

food critic, set off on a truffle hunt or a fishing expedition, or enjoy other unusual offers. Walks, grape harvests, visits, workshops, tastings, brunches and aperitifs are featured!

Visit **Lavaux Vinorama**, on the lake road between Lausanne and Vevey! This centre for the discovery of the wines and vineyards of Lavaux is equipped with a tasting and selling area, www.lavaux-vinorama.ch/en

Dégustations et rencontres dans une Lausanne épicurienne



Une journée avec Tania Gfeller, responsable des Vins de Lausanne

Il est 8h00 et j'attaque mon premier verre de vin! Pas étonnant vu mes fonctions, mais je recrache immédiatement... Il faut savoir que les papilles gustatives sont les plus réceptives au réveil. En fait, mes journées se composent principalement de dégustations et de déplacements entre les cinq domaines vitivinicoles de la ville. Sans oublier les rendez-vous avec des vignerons, des clients actuels ou potentiels.

Après avoir goûté plusieurs cépages pour des assemblages, je me rends à Lausanne afin de rencontrer mes collègues du Développement de la ville et communication. Ensemble, nous réfléchissons à la réalisation de projets dans le cadre d'associations gourmandes comme, par exemple, Lausanne à Table.

On continue à discuter lors du déjeuner. Direction Le Pointu qui a récemment ouvert. Ils ont une formule parfaite «soupe ou salade, tartines, verre de chasselas».

L'après-midi, je rencontre des partenaires ou propose des dégustations de nos vins à des cafés-restaurants ou à des magasins. Les derniers en date sont respectivement la Jetée de la Compagnie, une buvette éphémère au bord de l'eau à Ouchy, et la chaîne Bio c' Bon. Entre avril et juin, je fais également le tour des vignes et suis en contact régulier avec nos vignerons pour répondre à leurs questions ou simplement discuter. Je déguste des vins également chez d'autres propriétaires, ce qui m'aide à développer notre palette de produits.

En soirée, les dégustations continuent mais pour le pur plaisir. Je fais partie du récent club Les EpicurVins (www.epicurvins.ch) qui organise régulièrement des soirées thématiques avec des vins suisses ou étrangers. A la belle saison, j'aime aussi profiter des différents festivals de Lausanne. J'ai passé des soirées mémorables lors du Festival de la Cité où nous avons un bar à vins dans la cour du Gymnase de la Cité, un «bout de campagne» en plein centre-ville!

Mes adresses préférées

Pour manger:
l'Auberge du Chalet-des-Enfants

Pour boire un verre:
le bar à vin Midi 20

Pour sortir:
le XIII^e siècle et la Girafe, deux institutions pour les noctambules lausannois

Pour la plus belle terrasse:
la Brasserie de Montbenon

Pour se relaxer:
La Jetée de la Compagnie (avril à octobre)

Pour une sortie culturelle:
l'Opéra de Lausanne

Pour faire mes courses:
Terre Vaudoise



Tastings and meetings in epicurean Lausanne

A day with Tania Gfeller, in charge of Lausanne Wines

It's 8 am and I'm on my first glass of wine! Not surprising considering my role, but I immediately spit it out... It's worth pointing out that taste buds are most receptive on awakening. Indeed, my days are mainly made of tastings and visiting the town's five winegrowing estates. Not forgetting meetings with winegrowers and current or potential clients.

After tasting several grape varieties for wine blends, I go to Lausanne to meet several colleagues from the town's Development and Communication department. Together, we think up projects that could take place within gourmet associations such as Lausanne à Table. We continue to chat during our lunch break at the recently opened Pointu. They have the perfect formula: "soup or salad, breads with topping, glass of chasselas".

During the afternoon, I meet partners or offer wine-tastings to restaurants, cafés or shops. The most recent are respectively

La Jetée de la Compagnie, an ephemeral snack bar by the lake in Ouchy, and the Bio c' Bon chain of stores. Between April and June, I also go round the vineyards and am in regular contact with our winegrowers to answer their questions or simply talk. I taste the wines of other estate owners, which helps me develop our range of products.

During the evening, tastings continue, but for sheer enjoyment. I belong to the recently created club Les EpicurVins (www.epicurvins.ch) that regularly organises themed evenings with wines from Switzerland and abroad. During the summer, I love going to the various festivals in Lausanne. I have spent memorable evenings at the Festival de la Cité, where we have a wine bar in the yard of the Gymnase de la Cité, a "piece of countryside" in the centre of the town!



My favourite spots

To eat:

the Auberge du Chalet-des-Enfants

To have a drink:

the Midi 20 wine bar

To go out:

the XIII^e Siècle and the Girafe, two institutions for Lausanne night owls

For the most beautiful terrace:

the Brasserie de Montbenon

To relax:

La Jetée de la Compagnie (April to October)

For a cultural outing:

the Lausanne Opera

For food shopping:

Terre Vaudoise



Les écrevisses du lac,

carottes plurielles, bouillon infusé aux bourgeons de sapin, géranium et café bourbon pointu

L' écrevisse américaine a gagné les eaux du Léman dans les années 80. Véritable produit du terroir, sa saveur délicate se prête autant au met simple qu'à une préparations plus sophistiquée telle que proposée ici par Anne-Sophie Pic, la cheffe triplement étoilée du Beau-Rivage Palace.



Ingredients (4 personnes)

- **Les écrevisses:**
20 pc d'écrevisses vivantes, huile de colza, eau
- **Le beurre d'écrevisse:**
500 g carcasse d'écrevisse, 500 g de beurre doux
- **Le beurre géranium, sapin:**
100 g de beurre, 1 g de sel, 5 g de bourgeons de sapin ou jeunes pousses, 5 g de géranium haché frais
- **Jus de carotte infusé:**
300 g jus de carotte, 15 g de bourgeons de sapin ou jeunes pousses, 15 g de géranium, 30 g fane de carotte
- **La sauce:**
150 g jus de carotte infusé, 20 g beurre géranium sapin, 4 g café bourbon pointu
- **Les copeaux de carottes:**
1 pc de grosse carotte orange, 1 pc de grosse carotte blanche, 1 pc de grosse carotte jaune, 1 pc de grosse carotte violette
- **La purée de carotte:**
500 g de carotte fane, 200 g de jus de carotte
- **La finition:**
fleurs de couleur, beurre d'écrevisse

Recette

Préparation: 1h45, **Repos:** 8 heures,
Infusion: 24 heures, **Cuisson:** 15 minutes

1. Les écrevisses

Dans un sautoir, faire chauffer l'huile presque fumante. Faire sauter les écrevisses dont les boyaux sont enlevés au préalable, couvrir. Déglacer avec un pochon d'eau afin de faciliter la cuisson. Une fois les écrevisses cuites, débarrasser sur de la glace pour stopper la cuisson, puis les décortiquer. Réserver.

2. Le beurre d'écrevisse

Colorer les carcasses d'écrevisses concassées dans un sautoir 4 mn, puis les laisser sécher au four à 180 °C pendant 10 mn. Ajouter le beurre en petits morceaux puis le laisser fondre et enfin infuser dans les carcasses. Récupérer le beurre puis le filtrer à travers un papier absorbant ou un TORK (sorte de linge non tissé). Réserver.

3. Le beurre géranium, sapin

Réduire le beurre en pommade puis ajouter les bourgeons de sapin et le géranium haché frais, laisser infuser au frais pendant 8 heures. Ajouter 1 g de sel, puis passer au tamis. Réserver.

4. Jus de carotte infusé

Laver les carottes dans une eau vinaigrée à 5% pendant 10 minutes, éplucher les carottes. Les passer à la centrifugeuse. Hacher les bourgeons de sapin, le géranium et les fanes de carottes. Mettre le tout dans un sac sous vide avec le jus de carottes et faire le vide à fond, laisser infuser pendant 24 h au frais. Passer au linge étamine. Réserver.

5. La sauce

Faire chauffer le jus de carottes, mettre à infuser le café bourbon pointu légèrement concassé, laisser infuser 1 mn puis monter au beurre géranium sapin. Passer au chinois.

6. Les copeaux de carottes

Laver et éplucher les carottes, tailler des copeaux à la machine à jambon mandoline. Tailler des rectangles de 1,5 cm de large sur 6 cm de long, conserver les parures pour faire le jus de carottes et le bouillon de légumes. Mettre les copeaux sous vide après les avoir légèrement assaisonnés et mettre un morceau de beurre géranium sapin. Cuire dans un four vapeur à 83 °C pendant 17 mn. Débarrasser dans une eau glacée.

7. La purée de carottes

Eplucher et émincer finement les carottes. Dans un sautoir, faire suer les carottes avec une pincée de sel. Une fois bien suées, ajouter le jus de carottes. Une fois cuites, mixer au thermomix en s'assurant de ne pas mettre trop de liquide de cuisson.

8. Finition et dressage

Faire sauter les copeaux de carottes avec le beurre géranium sapin, rouler les copeaux de carottes et les farcir de purée de carottes. Disposer 5 copeaux dans une assiette en panachant les couleurs. Sauter les écrevisses au beurre d'écrevisses et les disposer entre chaque rouleau de carottes puis disposer la pince au centre. Emulsionner la sauce, mettre de l'émulsion au centre de l'assiette.



Lake crayfish

Mosaic of carrots, stock infused with fir buds, geranium and bourbon pointu coffee

The American crayfish reached the waters of Lake Geneva during the eighties. Now a truly local product, its delicate taste is perfect for both simple dishes and much more sophisticated preparations, such as the one offered here by Anne-Sophie Pic, the triple-starred chef from the Beau-Rivage Palace.



Ingredients (4 people)

- **Crayfish:**
20 live crayfish, rapeseed oil, water
- **Crayfish butter:**
500 g crayfish shells,
500 g unsalted butter
- **Geranium and fir-bud butter:**
100 g butter, 1 g salt,
5 g fir buds or young shoots,
5 g freshly chopped geranium
- **Infused carrot juice:**
300 g carrot juice,
15 g fir buds or young shoots,
15 g geranium,
30 g carrot tops
- **Sauce:**
150 g infused carrot juice,
20 g geranium and fir-bud butter,
4 g bourbon pointu coffee
- **Carrot shavings:**
1 pc of a large orange carrot,
1 pc of a large white carrot,
1 pc of a large yellow carrot,
1 pc of a large purple carrot
- **Carrot purée:**
500 g baby carrots,
200 g carrot juice
- **Finishing:**
colourful flowers, crayfish butter

Recipe

Preparation: 1h45, **Resting:** 8 hours,
Infusion: 24 hours, **Cooking:** 15 minutes

1. Crayfish

In a pan, heat the oil almost up to smoking point. Pan fry the crayfish after deveining them, and cover. Deglaze with a ladle of water to help the cooking. Once the crayfish are cooked, place them on ice to stop the cooking, then shell them. Set aside.

2. Crayfish butter

Colour the crushed crayfish shells in a pan for 4 minutes, then place them in the oven at 180 °C for 10 minutes to dry out. Add the butter in small pieces, then let it melt and infuse with the shells. Pour out the butter, filtering it through kitchen paper or a Tork (a kind of non-woven fabric). Set aside.

3. Geranium and fir-bud butter

Cream the butter, add the fir buds and freshly chopped geranium, then allow to infuse in the fridge for 8 hours. Add 1 g of salt, strain and set aside.

4. Infused carrot juice

Wash the carrots in a mixture of water with 5% of vinegar for 10 minutes, then peel the carrots. Blend in the food processor. Chop the fir buds, geranium and carrot tops. Place everything in a vacuum bag with the carrot juice and extract as much air as possible. Allow to infuse in the fridge for 24 hours. Strain through a cheesecloth. Set aside.

5. The sauce

Heat the carrot juice, infuse the slightly crushed bourbon pointu coffee for 1 minute, then whisk in the geranium and fir-bud butter. Sieve through a conical strainer.

6. Carrot shavings

Wash and peel the carrots, then slice shavings with the mandolin meat slicer. Slice rectangles measuring 1.5-cm wide by 6-cm long, keeping the tops for the carrot juice and vegetable stock. Vacuum the shavings after lightly seasoning them and adding a piece of geranium and fir-bud butter. Cook in a steam oven at 83 °C for 17 minutes. Place in iced water.

7. Carrot purée

Peel and finely slice the carrots. In a pan, sweat them well with a pinch of salt, then add the carrot juice. Once cooked, mix with a thermomix, making sure you don't add too much cooking liquor.

8. Finishing and plating

Pan fry the carrot shavings with the geranium and fir-bud butter, roll the carrot shavings and fill them with carrot purée. Place five shavings on a plate, mixing the colours. Pan fry the crayfish in the crayfish butter and arrange them between each carrot roll, then place the claw in the middle. Emulsify the sauce and add the emulsion in the centre of the plate.

Une journée gourmande à Lausanne

Benoit, 29 ans: J'habite dans les hauts de la ville de Lausanne en Suisse. Je suis un mordru de bons petits plats et je recherche toujours de nouvelles expériences gastronomiques à partager. J'aime la cuisine du monde entier et j'ai des goûts culinaires très éclectiques. Mais en tant que Suisse, je ne refuse jamais une bonne fondue, un chocolat chaud ou un papet vaudois. Je raconte mes expériences sur mon blog www.laroutedeben.ch



Benoit



Sweet Dream Kitchen



Sleepy Bear Coffee



Le Pointu

Le matin, je prends souvent le petit déjeuner au Sleepy Bear Coffee, situé en dessous de la gare; j'ai totalement craqué sur cette petite échoppe de café équitable. Le petit plus de cet endroit: toutes les boissons chaudes sont accompagnées de lait d'amande (ou de soja) dont je suis vraiment friand. Pour la gourmandise, je ne peux que vous encourager à goûter leurs cookies au chocolat, vraiment craquants. Pour le côté frais et tonique, je bois de temps en temps un jus de fruits chez Yummy K. Le mélange ananas, pomme et basilic est mon favori.

Pour le repas de midi, quand je n'ai pas beaucoup de temps, je vais généralement prendre un sandwich minute au Charlot. Cette petite cantine au centre de la ville propose un large choix de

produits locaux et de qualité. J'aime particulièrement le croustillant de leurs différents types de pain frais. Même sur le pouce, on peut bien manger. Quand je peux prendre le temps et me poser, je m'arrête dans le restaurant Le Pointu. Je recommande de goûter leur soupe ainsi que leurs tartines à l'avocat et à la grenade, sain et vivant! J'aime aussi le côté chaleureux et cosy de l'établissement. Sa décoration naturelle fait tout son charme.

Pour le dessert, il me faut ma petite douceur sucrée. Un arrêt chez Durig chocolatier s'impose. Rien qu'en poussant la porte de la confiserie, l'odeur y est magique. Leurs truffes et pralines sont à tomber. Ne me mettez pas celles au chocolat noir et fruit de la passion devant les yeux, je succomberais tout de suite.

Pour la petite fringale des 16h, j'aime aller chez Sweet Dream Kitchen. L'établissement regorge de petites douceurs sucrées et salées. Avec ça, un thé chaud et le duo est parfait. En plus de cela, les pâtisseries sont faites maison. Un parfait moment de gourmandise.

La fin de la journée sonne toujours comme un grand moment, car le repas du soir est pour moi le plus important. C'est le moment de retrouver les amis pour partager une fondue au fromage et un bon verre de vin blanc au Chalet Suisse. Cette maison de bois est tout bonnement incroyable et le service y est accueillant et bon enfant.

Pour faire durer la soirée et varier les plaisirs, rien de mieux que de prendre un cocktail au bar du Beau-Rivage Palace. L'endroit est d'une grande classe et leur choix de boissons vaut le détour.

Bref, une belle journée à Lausanne qui reste une source d'inspiration gastronomique sans fin pour le plus grand plaisir des gourmands.

A gourmet day in Lausanne

Benoit, aged 29: I live in the upper parts of Lausanne in Switzerland. I am an aficionado of tasty dishes and am always on the lookout for new gastronomy experiences I can share. I love cuisine from all around the world and have very eclectic tastes. However, as a Swiss, I never say no to a good fondue, hot chocolate or a "papet vaudois". I recount my experiences (in French) on my blog www.laroutedeben.ch



Yummy K



Durig



Chalet Suisse

In the morning, I often have breakfast at the Sleepy Bear Coffee, under the train station; I totally fell for this small sustainable coffee shop. This place's special touch: all hot drinks are served with almond (or soy) milk of which I'm particularly fond. As a treat, I can only encourage you to taste their chocolate cookies, really irresistible. For something fresh and tonic, I sometimes drink a Yummy K fruit juice. My favourite is the blend of pineapple, apple and basil.

For lunch, when I don't have much time, I usually get a freshly made sandwich from Le Charlot. This small canteen in the town centre offers a broad choice of local, quality products. I particularly like the crispness of their various types of fresh bread. Even on the go, you can eat well. When I can take time to sit down for a meal, I head for the restaurant Le Pointu. I recommend their soup, as well as their breads with avocado and pomegranate, healthy and invigorating! I also appreciate the place's warm and cosy style with its natural décor that contributes to its charm.

For dessert, I need something sweet. A stop at Durig Chocolatier is a must. As soon as you walk through the door, the fragrance is magical. Their truffles and pralines are scrumptious. Don't put the dark chocolate and passion fruit ones in front of me, or I will give in immediately to the temptation.

For the 4 o'clock hunger pangs, I like to go to Sweet Dream Kitchen, an establishment packed with small savoury and sweet treats. To go with that, a hot tea - the combination is perfect. In addition, the pastries are homemade. A wonderful gourmet relaxation.

Benoit Jacquet

www.laroutedeben.ch
www.facebook.com/laroutedeben
www.twitter.com/laroutedeben
www.instagram.com/laroutedeben

The end of the day is always the hallmark of a great moment, as the evening meal is the most important one for me. It's the time to meet friends and share a cheese fondue and a glass of nice white wine at the Chalet Suisse. This wooden building is just incredible and the service is both welcoming and easygoing.

To make the evening last and add a pinch of variety, there's nothing better than to enjoy a cocktail at the bar of the Beau-Rivage Palace. The place is very classy and their choice of drinks is well worth the detour.

In short, a beautiful day in Lausanne that remains an endless source of gastronomic inspiration for the greatest pleasure of gourmets.

Les adresses / The addresses

www.sleepybearcoffee.ch
www.facebook.com/Yummy.K.Lausanne
www.le-pointu.ch
www.durig.ch
www.facebook.com/SweetDreamsCupcakeCafe
www.chaletsuisse.ch
www.brp.ch/fr/restaurants-et-bars/cafe-beau-rivage.html



Unique Clinique privée
de soins aigus DU CANTON DE VAUD
PROPRIÉTÉ D'UNE
Fondation à but non lucratif



« PLUS DE 100'000 PATIENTS NOUS
FONT CONFIANCE CHAQUE ANNÉE »

- 7 salles d'opération à la pointe de la technologie
- Plus de 500 médecins accrédités
- Plus de 580 collaborateurs à votre service



A la croisée des arts et de la science dans le nouvel ArtLab

At the crossroads between arts and science in the new ArtLab

Dessiné par l'architecte japonais Kengo Kuma et ouvert au public, le dernier bâtiment réalisé sur le site de l'Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne «ArtLab» est autant un lieu de culture que de science. Il abrite un espace d'expérimentation muséale, une exposition dédiée au big data ainsi que le Montreux Jazz Café @ EPFL qui vous propose une immersion «son et image» dans l'un de ses nombreux concerts numérisés dans les laboratoires l'EPFL.

artlab.epfl.ch

Designed by Japanese architect Kengo Kuma and open to the public, the most recent building completed on the campus of the Lausanne Federal Institute of Technology, ArtLab is as much a place of culture as of science. It houses an experimental exhibition space, an exhibition dedicated to big data as well as the Montreux Jazz Café @ EPFL that offers a “sound and vision” immersion into one of the many concerts digitalised by EPFL laboratories.



Quiétude et bien-être dans un hôtel pas comme les autres

Peace and well-being in a hotel like no other

C'est une première en Suisse! Touriste de passage ou congressiste, vous souhaitez loger près du centre-ville et du métro lausannois tout en bénéficiant d'une vue spectaculaire sur le lac Léman? L'Hôtel des Patients (3*), ouvert il y a quelques mois, propose quelques-unes de ses chambres à d'autres hôtes que les patients du Centre hospitalier universitaire vaudois et leur famille. Vous avez la possibilité de goûter à la cuisine régionale dans son restaurant ou de vous prélasser dans son patio extérieur.

<http://lausanne.hoteldespatients.ch>



It's a first in Switzerland! A tourist passing through or a conference attendee, you wish to lodge close to the town centre and the Lausanne metro, while enjoying a spectacular view on the lake? The 3* Hôtel des Patients, that opened a few months ago, offers a few rooms to guests other than patients of the canton's University Hospital (CHUV) and their family. You'll have the opportunity to taste local cuisine in its restaurant or relax on its outdoor patio.



Un Palais des Savoirs au cœur de Lausanne

*A Palace of Knowledge
in the heart of Lausanne*



Palais de Rumine
Place de Riponne 6
1005 Lausanne
www.musees.vd.ch

Art, science et histoire

Visitez les musées du Palais de Rumine. Entrée gratuite

Art, science and history

Visit the museums in the Palais de Rumine. Free entry



Nature et découverte à Sauvabelin

Nature and discovery in Sauvabelin

Imaginez, au milieu d'une forêt, un lac artificiel autour duquel est aménagée une promenade. Ajoutez-y un parc peuplé de chèvres, cochons laineux, lapins, canards et sangliers, une pinte proposant des plats du terroir, une place de jeux en bois flambant neuf, un espace «pique-nique» à l'ombre des arbres et un sentier didactique. Vous obtenez alors tous les ingrédients d'une sortie en famille réussie. Après deux ans de réaménagement, le site de Sauvabelin, sur les hauts de Lausanne et facilement accessible en transports publics, a réussi le pari de concilier aspect naturel, accueil du public et développement de la biodiversité. Non loin, ne manquez pas de grimper au sommet de la Tour de Sauvabelin pour profiter d'une vue panoramique.

Imagine, in the middle of a forest, an artificial lake around which a trail is laid out. Add to that a park populated with goats, woolly pigs, rabbits, ducks and wild boars, a restaurant offering local dishes, a brand new wooden playground, a shady picnic area and an educational trail. You get all the ingredients of a winning family outing. After two years of redevelopment, the Sauvabelin site – located above Lausanne and easily accessible using public transport – has succeeded in reconciling natural aspect, welcome of the public and biodiversity development. Not far, don't miss climbing up to the top of Sauvabelin Tower to enjoy the panoramic view.



Nouvelle vie pour les anciens Garages du Flon

A new lease of life for the old Flon Garages

Ils ont servi d'entrepôt de machines, de refuge à la culture alternative puis à nouveau de dépôt. Au cours de l'été, les Garages du Flon vont renouer avec leur vocation artistique pour offrir des espaces ouverts sur la rue à différents créatifs et artisans. Un plasticien, un graveur, un designer, un architecte mais aussi un café-fleuriste, deux écoles d'art, des boutiques de vêtement et un marchand de vin vous attendent dans ce nouvel espace de vie du Quartier du Flon.

They have served as warehouses for machinery, refuge for alternative culture, then again as depots. During the summer, the Flon Garages will re-engage with their artistic vocation to offer spaces open on the street to a number of creative designers and artisans. A plastic artist, an engraver, a designer, an architect as well as a café-florist, two art schools, clothing boutiques and a wine merchant await you in this new effervescent space of the Flon District.

www.flon.ch



La crème de la gastronomie lausannoise

Cette année encore, Gault & Millau et Michelin consacrent d'anciens et nouveaux restaurants de la capitale vaudoise. Venez goûter à l'exception à l'Hôtel de Ville de Crissier qui conserve ses 3 étoiles malgré le décès de Benoît Violier. Cet établissement devient ainsi le seul restaurant au monde où se sont succédés quatre chefs triplement étoilés. Et découvrez la Brasserie du Royal Savoy, avec sa carte signée par le chef alsacien Marc Haerberlin, qui obtient 15 points dès son entrée dans le guide toqué.

www.restaurantcrissier.com – www.royalsavoy.ch/fr/restaurant-bar



The best of Lausanne gastronomy

This year, Gault & Millau and Michelin have once more conferred their accolade on existing and new restaurants in the Vaud capital. Come and taste exceptional cuisine at the Hôtel de Ville de Crissier that has kept its three stars despite Benoît Violier's death. This establishment becomes thus the only restaurant in the whole world in which four three-starred chefs have succeeded each other. And discover the Brasserie du Royal Savoy, with its menu signed by Alsatian chef Marc Haeberlin, awarded 15 points on entering the culinary guide.

www.restaurantcrissier.com – www.royalsavoy.ch/en/restaurants-bars

Avant-goût du futur Musée des Beaux-Arts Foretaste of the future Fine Art Museum

Vous êtes impatients de découvrir le Musée cantonal des Beaux-Arts version 2019? Actuellement situé au Palais Rumine, il dévoile son futur avec une peinture murale sur 360°, un espace créatif et expérimental dédié aux enfants, un café convivial, ainsi qu'une salle prototype. Ce musée fait partie du projet Plateforme10, un quartier des arts unique en Suisse issu de la transformation d'une ancienne friche ferroviaire.

www.mcba.ch/fr/futur-musee

Are you impatient to discover the new cantonal Fine Art Museum, 2019 version? Now located in the Rumine Palace, it unveils its future with a 360° mural painting, a creative and experimental space dedicated to children, a cosy café, as well as a prototype room. This museum is part of the Plateforme10 project, an arts district unique in Switzerland born of the transformation of a former railway wasteland.

www.mcba.ch/en/a-museum-to-come



- Solutions Cloud 100% Suisse
- Hébergement de vos infrastructures
- Services informatiques sur mesure
- Audit et Consulting informatique



Structurons ensemble
votre informatique

SYSELCOM MUTUELLE INFORMATIQUE SA

Chemin de Maillefer 36

1052 Le Mont-sur-Lausanne

T : +41 21 643 74 74 - E : info@syselcloud.ch

www.syselcloud.ch



Découvrez la Suisse au volant d'une
voiture de location!

Réservez votre voiture directement par
www.lausanne-tourisme.ch ou à l'office de tourisme.

Discover Switzerland in a rented car!

Book your car directly through
www.lausanne-tourisme.ch or at the
tourist information.

Europcar

moving your way

www.europcar.ch

FAÇONNÉ PAR LA NATURE,
SUBLIMÉ PAR L'HOMME



adveo.ch / photographie: Philippe Krauter



DOMAINE DE LA COMMUNE D'YVORNE
CLOS DE L'ABBAYE, 1^{ER} GRAND CRU

Au coeur des terres d'Yvorne, chaque vin préserve une promesse: prolonger ce que la nature a de meilleur, par ce que l'homme sait faire de mieux. Les ceps noueux du Chasselas, taillés en gobelet, plongent leurs racines dans les éclats de calcaire et de moraine glacière, conférant à ce 1er Grand Cru élevé

sur la roche, son empreinte minérale singulière, aux notes de pierre-à-fusil. Débouchez et laissez ses parfums de fruits mûrs vous envahir, avant de succomber, entre douceur et amertume, à la caresse de ses arômes intenses, façonnés par un terroir d'exception.



www.commune-yvorne.ch

THE HOUSE OF SWISS WATCHES


ROLEX


CARL F. BUCHERER
LUCERNE 1888


BAUME & MERCIER
MAISON D'HORLOGERIE GENEVE 1830

Cartier

Chopard

GP
GIRARD-PERREGAUX
HAUTE HORLOGERIE SUISSE DEPUIS 1791

GUCCI

Moser & Cie.

IWC
SCHAFFHAUSEN

LONGINES


PIAGET

RADO
SWITZERLAND


TAGHeuer
SWISS AVANT-GARDE SINCE 1860


TUDOR



BUCHERER
1888

WATCHES JEWELLERY GEMS

Lausanne 1, Rue de Bourg | bucherer.com