

LAUS-

ANNE

À PROGRAMME

2017

TABLE !



Y EN A POUR
TOUS LES GOÛTS !
LAUSANNEATABLE.CH
#LausanneàTable

Lausanne à Table 2017 - 6ème édition

Lausanne à Table est une association qui propose des événements culinaires de mars à octobre depuis 2012.

Nous espérons que la diversité et la richesse de ce programme 2017 vous mettront l'eau à la bouche, il y en a pour tous les goûts !

Chiffres :

130 membres

plus de 80 événements

8 mois de programmation

En 2016 : 45'000 participants

Nous soutenir :

Devenir membre :

permet de nous proposer des événements et d'échanger avec les autres membres lors d'événements exclusifs

Devenir sponsor :

permet d'être visible dans notre programme et d'avoir un accès privilégié à nos membres lors d'événements exclusifs

refléter la richesse des patrimoines et **terroirs culinaires** de la région

valoriser les artisans et leurs **savoir-faire** traditionnels

privilégier les produits, **producteurs** et talents locaux

dynamiser les **acteurs du goût** romands

encourager la **convivialité** et être accessibles à toutes et tous

favoriser les **échanges** entre nos membres

info@lausannaatable.ch
LAUSANNEATABLE.CH
#LausanneàTable

Lausanne
TOURISME

www.lausanne-tourisme.ch

Partage ton expérience gourmande
avec **#MyLausanne**



VINS DE LAUSANNE

Les Vins de Lausanne, ce sont cinq domaines entre Lavaux et La Côte
Nous sommes fiers de soutenir Lausanne à Table
vinsdelausanne.ch



mars

avril

mai

juin

juillet

août

septembre

octobre

Les p'tits gourmands

Les mains à la pâte

À votre santé !

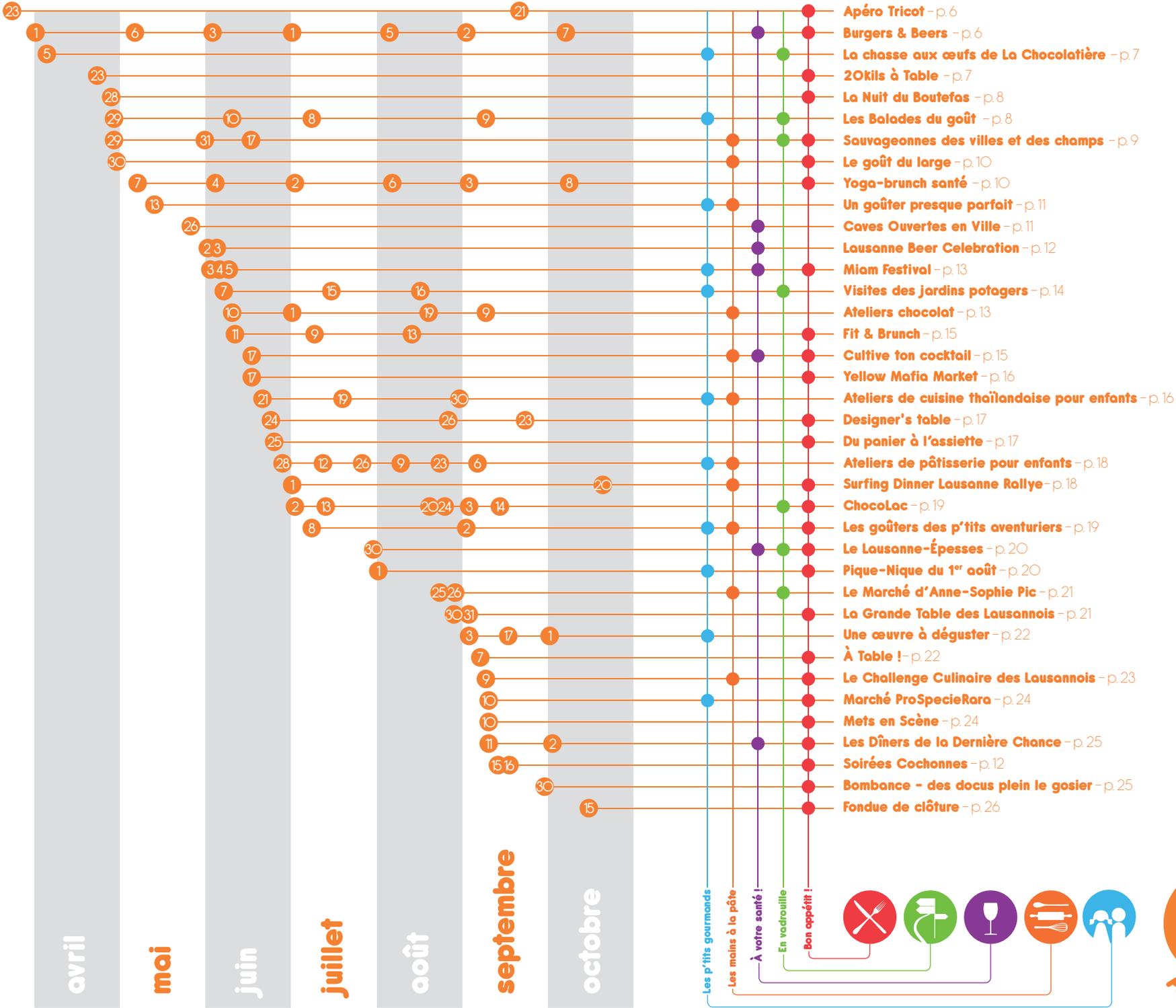
En vadrouille

Bon appétit !



programme

2017



Apéro Tricot



Tricoter à l'heure de l'apéro ? Pourquoi pas ! Julie la tricoteuse (créatrice de Little Maille) anime l'atelier tricot pendant qu'Alexia (du café Chez Elle) sert des tapas sur le thème du tricot. Le tout sera bien sûr accompagné d'un petit verre.

Ouvert à toutes et tous, débutants ou initiés.

L'atelier tricot consistera à réaliser ensemble un projet simple en 2 heures, dans une ambiance d'apéro chaleureuse et conviviale.

Dates :

jeudis
-23 mars
-21 septembre

Horaires :

de 19h à 21h

Lieu :

Café Chez Elle,
passage Saint-François 2

Prix :

CHF 40.-

Inscription :

info@littlemaille.com
(le nombre de places est limité
à 20 participants par atelier)

Burgers & Beers



Le Zoo Burger et la Brasserie La Nébuleuse vous embarquent pour un voyage collaboratif et décalé.

Des mini-burgers inventés pour se marier parfaitement aux créations houblonnées de la brasserie au zeppelin. Venez découvrir, voir, toucher, sentir et déguster ces accords originaux avec les équipages enthousiastes des deux navires.

Le menu comprend quatre mini-burgers fabriqués avec amour, associés à quatre bières de la brasserie.

Dates :

chaque premier samedi du mois :
-1^{er} avril
-6 mai
-3 juin
-1^{er} juillet
-5 août
-2 septembre
-7 octobre

Horaires :

de 12h à 14h

Lieu :

la Nébuleuse
chemin du Closel 5
Renens

Prix :

CHF 25.-

Inscription :

info@lanebuleuse.ch

La chasse aux œufs de La Chocolatière



La chasse aux œufs de La Chocolatière est un événement convivial dans l'esprit de Pâques, pour les petits comme pour les grands, dans le parc de Mon Repos.

À vous de trouver les (faux) œufs cachés dans le parc, qui pourront ensuite être convertis en chocolat à La Chocolatière (qui se trouve juste en face du parc).

De nombreuses récompenses en délicieux chocolat artisanal seront données aux meilleurs chasseurs !

Date :

-mercredi 5 avril
(en cas de mauvais temps, reporté au 12 avril)

Horaires :

de 14h à 16h
(par tranches de demi-heures)

Lieu :

Parc de Mon Repos et La Chocolatière

Prix :

-adulte CHF 5.-
-enfant jusqu'à 12 ans CHF 3.-

Inscription :

places limitées, sur inscription :
lchocolatiere.ch

2OKils à Table



Les 2OKM, Lausanne à Table et GastroLausanne s'associent pour la deuxième fois pour proposer à tous les Lausannois de vivre les 2OKM de Lausanne, qu'ils soient coureurs ou supporters !

Grâce à la collaboration d'une vingtaine de restaurateurs répartis le long du parcours et partout en ville, un accueil soigné sera proposé le dimanche 23 avril : une terrasse en musique directement sur le parcours de la course, un brunch du sportif, une assiette du coureur, des cocktails detox offerts sur présentation d'un dossard, voici quelques-unes des surprises préparées par les restaurateurs participant en 2017.

Ne manquez pas l'occasion d'assister à cette course emblématique en toute gourmandise !

Date :

-dimanche 23 avril

Horaires :

selon les établissements

Lieux :

dans les restaurants partenaires

Inscription :

réservation conseillée auprès
des restaurants partenaires

Programme complet : 20km.ch/a_table

La Nuit du Boutefas



Slow Food Vaud vous invite à élire Mister Boutefas 2017 ! Pour cette troisième édition, la Nuit du Boutefas se tiendra dans la Salle des fêtes de l'Auberge de l'Abbaye de Montheron.

Au cours du repas, les convives dégusteront une entrée de saison, puis cinq boutefas présélectionnés par un jury et leur colline de papet.

Avant le dessert, ils voteront pour leur boutefas préféré. Un humoriste sera au rendez-vous pour disserter de terroir et de vaudoiseries !

Date :
- vendredi 28 avril

Horaire :
à dès 19h

Lieu :
Salle des fêtes de l'Auberge
de l'Abbaye de Montheron
route de l'Abbaye 2

Prix :
- adulte CHF 49.-
- membre Slow Food : CHF 39.-
- enfants jusqu'à 14 ans : CHF 20.-

ces prix comprennent l'apéritif, le repas et le café/thé, les autres boissons seront à acheter directement au bar

Renseignements et inscription :
nuitauboutefas.ch

Les Balades du goût



Produits et histoire de terroirs

Flânerie emmenée par Pierre Corajoud sur des chemins de traverse. L'occasion d'aborder l'histoire de quelques produits du terroir de Lausanne à travers certains lieux emblématiques du bas de la ville. Quelques dégustations en cours de balade pour égayer les papilles.

Dates :
samedis
- 29 avril
- 8 juillet

La balade des arbres gourmands

Pierre Corajoud aime les arbres et il a choisi d'en présenter quelques spécimens parmi les plus beaux, intéressants ou originaux de Lausanne, tout en faisant déguster, au fil de l'itinéraire, différents produits qui en découlent (fruits de l'association Rétropomme, jus de fruits d'Opaline, graines et nectars de différents arbres, etc.).

Dates :
samedis
- 10 juin
- 9 septembre

POUR LES DEUX BALADES :

Départ :
14h à la station "Ouchy-Olympique" du M2

Arrivée : vers 16h30 à proximité de la gare

Nouveauté 2017 : ces balades sont sans inscription, ouvertes à tous (enfants et poussettes compris) et ont lieu par tous les temps

Sauvageonnes des villes et des champs



Au fil du printemps, La Galicienne, Cuisine Végétale un peu sauvage et l'Apothèque du Jorat s'associent afin d'explorer et cuisiner quelques délices gourmands d'une sélection de plantes sauvages des villes et des champs. L'événement commence par une balade-cueillette de 2 heures aux portes de la ville pour se familiariser avec les plantes sauvages.

De retour à La Galicienne, un atelier permettra d'apprendre quelques préparations simples et gourmandes des plantes cueillies.

L'événement se terminera par une dégustation des plats préparés ensemble.

Dans le sillage des balades et ateliers-découvertes, l'Apothèque du Jorat mettra à disposition une sélection de plantons correspondant aux plantes explorées sur le terrain et dans les assiettes. Celles et ceux qui le souhaitent pourront adapter quelques sauvageonnes apprivoisées.

En fin de journée, un apéritif 100% végétal et un peu sauvage sera servi pour qu'un plus large public puisse découvrir quelques délices de la gastronomie végétale.

Dates :
- samedi 29 avril
- mercredi 31 mai
- samedi 17 juin

Horaire :
13h balade
15h30 atelier
17h dégustation

maintenu en cas de légère pluie

Prix :
balade et atelier :
- adulte CHF 35.-
- enfant CHF 15.-

atelier seul :
- adulte CHF 20.-
- enfant CHF 10.-

Inscription :
bit.do/plantes-sauvages
(limité à 20 personnes par atelier)

Le goût du large



Les pieds dans l'eau, vous vous régalez d'un chili con fish, d'une plancha de féra, d'un fishburger ou d'un tartare de poissons du lac, une légère brise lacustre baloie vos cheveux, ou loin le chant des goélands, votre regard se perd à l'horizon des rivages lointains.

C'est le goût du large ! Le lac Léman regorge de richesses culinaires : féra, truite, brochet, écrevisse, perche. Pour les découvrir, de la pêche à l'assiette, la Jetée de la Compagnie accueille le temps d'une journée Johannes de Graff, pêcheur professionnel à Allaman, et Véronique Steffen de Poissons du lac.

A côté des dégustations, vous pourrez vous initier aux découpes de poisson et préparation de filets de perche avec Johannes De Graff.

Enfin, pour les plus matinaux, il sera possible de réserver une place pour accompagner Johannes lors d'une sortie de pêche cet été (inscription sur place, environ 30 places disponibles, gratuit).

Date :
- dimanche 30 avril

Horaires :
de midi à 17h

Lieu :
La Jetée de la Compagnie

Prix :
portions entre CHF 10.- et CHF 12.-
(possibilité de payer en Léman)

Ouvert à toutes et à tous, sans inscription
(dans la limite des plats disponibles)

Yoga-brunch santé



Y a-t-il un meilleur endroit que le bord du Léman pour faire la Salutation au Soleil et bien commencer son dimanche ?

Une fois par mois, la session de yoga du dimanche matin se prolonge par un brunch gourmand et sain, conçu et préparé par une diététicienne, Fit'n'Tasty et la Jetée de la Compagnie.

Dates :
dimanches
-7 mai
-4 juin
-2 juillet
-6 août
-3 septembre
-8 octobre

Horaires :
- yoga 9h-10h30
- brunch dès 11h

Lieu :
La Jetée de la Compagnie

Prix :
yoga + brunch CHF 30.-/personne
annulé en cas de mauvais temps

Inscription :
bit.do/yoga-brunch

Un goûter presque parfait



Cinq équipes de quatre enfants s'affrontent pour imaginer un goûter presque parfait durant un après-midi de compétition gourmande.

Des produits de saison, des thèmes, des ustensiles, des tabliers et de vraies toques de chefs seront mis à la disposition des concurrents, et, comme dans tout concours gastronomique, un jury de professionnels dégustera les goûters inventés afin de désigner l'équipe gagnante !

Les gourmands intéressés par cette compétition doivent avoir entre 10 et 15 ans, ils peuvent s'inscrire seul, à deux, ou par équipe de quatre. Attention, il n'y a que vingt places disponibles !

Date :
- samedi 13 mai

Horaires :
de 14h à 17h

Lieu :
Atelier parfum d'épices
ch. des Oches du Mur 15
Crissier

Inscription :
sur inscription : lausanneatable.ch
réservé aux concurrents de 10 à 15 ans

Caves Ouvertes en Ville



Une semaine avant les Caves Ouvertes Valdoises, les Vins de Lausanne anticipent le plaisir avec les Caves Ouvertes en Ville.

Les Lausannois peuvent venir goûter les spécialités des cinq domaines des Vins de Lausanne, de Lavaux et de La Côte, et découvrir des lieux emblématiques de l'Hôtel de Ville.

Dates et horaires :
- vendredi 26 mai de 16h à 20h
- samedi 27 mai de 10h à 19h

Lieu :
Hôtel de Ville de Lausanne

Entrée libre, dès 16 ans, dégustation gratuite, vente à emporter.

Soirées Cochonnes



Les allumés des Soirées Cochonnes remettent le couvert pour deux soirées en l'honneur du porc ! Lentement fumée dans la plus pure tradition du barbecue texan, la viande sera servie juteuse à souhait, accompagnée de coleslaw et de l'incontournable pickle maison.

Dates :

- vendredi 15 septembre
- samedi 16 septembre

Horaires :

dès 18h

Lieu :

Le LAB
chemin de la Meunière 16
Prilly

Prix :

CHF 19.- pour le repas
boissons non comprises

Inscription :

info@feelthefood.com

Lausanne Beer Celebration



L'association Echeq & Malt, en collaboration avec le Pibar & Friends, organise la Lausanne Beer Celebration afin de faire connaître au grand public des bières artisanales non standardisées, originales et créatives venant d'une sélection de brasseries suisses et étrangères.

Ce festival met en avant la scène brassicole artisanale suisse et promeut les rencontres avec des brasseurs étrangers réputés.

Stands de dégustation en présence des brasseurs, qui expliqueront leurs bières et leurs histoires, stands de nourriture, concours de brassage amateur et autres surprises agrémenteront ces deux journées.

Dates et horaires :

- vendredi 2 juin de 16h à minuit
- samedi 3 juin de midi à minuit

Lieu :

Cantine de Sauvabelin

Prix :

entrée libre
achat du verre à l'entrée CHF 6.- (obligatoire)
CHF 3.- par dégustation (1 dl)

Miam Festival



Après le succès des Foodtrucks Festivals de Lausanne en 2015 et 2016, en 2017 l'Association Lausanne à Table propose ce qui se fait de mieux en matière de goût avec le Miam Festival!

Des restaurateurs, traiteurs, foodtrucks, artisans, producteurs, épiciers, vigneron et brasseurs locaux seront de la partie pendant trois jours pour un véritable festival de la gastronomie. Ils seront regroupés par thématiques pour que les Lausannois puissent découvrir, goûter et faire la fête avec la crème de la crème de nos talents et produits locaux.

Le Miam festival aura également une programmation festive, avec des animations culinaires, des ateliers pour enfants, des masterclass de grands chefs, des ateliers sur le vin et des démonstrations de cocktails.

Dates et horaires :

(week-end de Pentecôte)
- samedi 3 juin, de 18h à minuit
- dimanche 4 juin, de 11h à minuit
- lundi 5 juin, de 11h à 21h

Lieux :

Place de la Riponne,
Rue de la Madeleine,
Place de la Palud,
Place Arlaud

Entrée libre et ouvert à tous

Ateliers chocolat



Vous aimez déguster du chocolat, mais connaissez-vous ses secrets de fabrication ? Suivez le chemin d'une fève de cacao de l'arbre à votre bouche.

La Confiserie Nessi vous propose des ateliers de chocolat : confection d'un moulage, explications des étapes de la production du chocolat et dégustations de plusieurs Grands Crus. Vous repartez de l'atelier avec votre moulage personnel.

Dates :

samedis
- 10 juin
- 1^{er} juillet
- 19 août
- 9 septembre

Horaires :

de 14h à 15h30

Lieu :

Confiserie Nessi
avenue du Temple 65
(Place de la Salaz)

Prix :

- adulte CHF 45.-
- enfants jusqu'à 14 ans CHF 35.-

Inscription :

auprès de la Confiserie Nessi :
tél. 021 652 09 91



Visites de jardins potagers



Visites commentées de jardins potagers hors du commun en compagnie de leurs créateurs ou des cultivateurs, suivies d'une dégustation des produits issus du jardin.

Des visites ludiques et pédagogiques, idéales pour les familles !

Ferme agroécologique de Rovéréaz

Une visite dans ce jardin potager pédagogique en permaculture et l'occasion d'y confectionner vous-mêmes votre goûter avec les légumes du jardin.

Date :
-mercredi 7 juin

Horaires :
de 16h à 17h30

Inscription :
entrée libre, sur inscription
lausanneatable.ch/visites-jardins-potagers/

Plantages de Lausanne

Un potager urbain et communautaire que vous visiterez en compagnie de ses cultivateurs qui vous feront déguster leurs produits.

Date :
-samedi 15 juillet

Horaires :
de 15h à 17h

Inscription :
entrée libre, sur inscription
lausanneatable.ch/visites-jardins-potagers/

Chalet-des-Enfants

Explorez un nouveau jardin cultivé en permaculture et en biodynamie.

Découvrez les abeilles qui le pollinisent et goûtez les légumes tout juste sortis de la terre.

Date :
-mercredi 16 août

Horaires :
de 15h à 17h

Inscription :
entrée libre, sur inscription
lausanneatable.ch/visites-jardins-potagers/

Toutes les visites sont gratuites

Fit & Brunch



Fitness et brunch au bord du lac, au choix : cinq activités sportives (BodyART, crossfit, zumba, piloxing et yoga) seront proposées par différents coachs. En récompense des efforts fournis, un brunch sera proposé par La Jetée de la Compagnie à l'issue de cette séance sportive face au lac.

Les participants pourront assister à une ou plusieurs sessions (à indiquer lors de l'inscription).

Dates :
dimanches
-11 juin
-9 juillet
-13 août

Horaires :
-cours de 10h à 13h30
-brunch dès 11h

Durée du cours :
1h par cours

Lieu :
La Jetée de la Compagnie

Prix :
-1 session sportive + brunch 40 CHF
-2 sessions sportives + brunch 50 CHF
-3 sessions sportives + brunch 60 CHF

Inscription :
Inscription et paiement en ligne :
bit.do/fitbrunch

Plus d'informations : contact@epic-events.ch

Cultive ton cocktail



equiterre, association qui œuvre pour le développement durable en Suisse, et le Pavillon Bar & Kitchen, installé depuis mai 2016 à la Riponne avec sa cuisine raffinée et créative, s'unissent pour proposer un atelier combinant leurs deux spécialités : jardinage biologique et cuisine.

L'atelier propose des astuces bio pour cultiver des plantes aromatiques, puis des recettes parfumées pour surprendre les papilles des participants ! Pour l'occasion, un menu spécial à base de plantes aromatiques sera également concocté, de quoi satisfaire les gourmets ne souhaitant pas mettre la main à la terre.

Date :
-samedi 17 juin

Horaires :
-menu à base d'aromatiques : midi et soir
-cocktail spécial aromatiques : dès 17h
-atelier : de 17h à 18h

Lieu :
Pavillon Bar & Kitchen
place de la Riponne 10
Lausanne

Prix :
CHF 35.- (inclus atelier de jardinage & planton bio, atelier cuisine et dégustation)

Inscription :
equiterre.ch (nombre de places limité)

Yellow Mafia Market



Après deux éditions de Restaurant Day sous le label "Good Canteen Vietnam" en 2014 et 2016, la Mafia Jaune propose cette année de transformer la Cité en un marché traditionnel asiatique.

Les badauds sont conviés à découvrir une variété extraordinaire de mets et de saveurs, venant du Vietnam, du Japon, de Chine, de l'Inde et d'autres pays d'Asie.

La Mafia Jaune invite les gourmands à sortir de leur cuisine et à prendre possession du bitume avec leur échoppes et tabourets en plastique, pour partager leurs plats favoris.

Dépaysement garanti.

Date :

- samedi 17 juin

Horaire :

de 13h à 21h
annulé en cas de mauvais temps

Lieu :

Esplanade de la Cathédrale
et Escaliers du Marché

Prix des plats :

entre CHF 5.- et 20.- par portion

Entrée libre, sans inscription

Ateliers de cuisine thaïlandaise pour enfants



La Cheffe Nipaporn de Weck a grandi en Thaïlande et vit désormais à Lausanne. Elle se réjouit de transmettre sa passion pour la cuisine aux petits Lausannois entre 6 et 12 ans.

Le cours aura lieu dans la cuisine du Beau-Rivage Palace, les enfants seront munis de toques et de tabliers pour apprendre comme des professionnels.

Ils prépareront des classiques de la cuisine traditionnelle thaïlandaise, tels que rouleaux de printemps ou salade de papaye verte.

Dates :

mercredis
- 21 juin
- 19 juillet
- 30 août

Horaire :

de 14h à 15h30

Lieu :

Beau-Rivage Palace

Prix :

gratuit

Inscription :

events@brp.ch (indiquer le nom du cours et la date souhaitée dans l'objet du mail)

le cours est destiné aux enfants de 6 à 12 ans, l'espace ne permet malheureusement pas d'accueillir les parents

Designer's table



Raphaël Lutz, designer de produits qui vient de signer le plat de l'équipe Suisse des Bocuse d'or, propose une table d'hôte unique.

Vous serez pris en main de l'amuse-bouche au digestif, avec des mets élaborés avec soin et cuisinés avec des ingrédients locaux. Mais il ne s'agira pas simplement de bien manger, mais également de vivre une expérience unique avec un repas présenté sur des objets originaux dessinés par ses soins.

Ces repas seront très particuliers pour les yeux, les sens et la gestuelle de l'acte de manger. Il ne s'agit pas de réinventer une manière de manger, mais de la détourner et ainsi de surprendre et étonner les convives.

Dates :

samedis
- 24 juin
- 26 août
- 23 septembre

Horaire :

de 18h à minuit

Lieu :

le LAB
chemin de la Meunière 16
Prilly

Prix :

CHF 119.-/personne (apéritifs, amuse-bouches, entrée, plat, dessert, mignardises, vins, cafés et digestifs inclus)

Inscription :

hallo@raphaellutz.ch
ou par téléphone au 021 625 12 16

Du panier à l'assiette



Le Fraisier, la Librairie de la Louve et la coopérative Paniers à 2 roues collaborent pour un menu unique, festif et décalé. Uniquement à base de légumes et de produits laitiers provenant de fermes et de petits producteurs locaux.

Le menu sera cuisiné par Fatima Ribeiro, cheffe du Fraisier, et sera servi dans la magnifique Librairie de la Louve.

Une collusion entre nourriture gourmande et intellectuelle pour mettre en lumière les produits et talents régionaux et former le palais à des goûts inhabituels. Laissez-vous guider !

Date :

- dimanche 25 juin

Horaire :

de 12h à 15h

Lieu :

Librairie de la Louve
place de la Louve

Prix :

- le menu hors boissons CHF 60.-
- pour les enfants jusqu'à 12 ans CHF 30.-

Inscription :

f_ribeiro@bluewin.ch
ou par téléphone au 021 625 31 92

Ateliers de pâtisserie pour enfants



Un cours de pâtisserie donné par le chef pâtissier du Beau-Rivage Palace, réservé aux enfants de 6 à 12 ans !

Le cours durera environ 1h30, il permettra de se familiariser avec les méthodes pâtissières de base et de réaliser des créations avec lesquelles les enfants rentreront à la maison pour épater toute leur famille.

Dates :

mercredis
-28 juin
-12 juillet
-26 juillet
-9 août
-23 août
-6 septembre

Horaires :

de 14h à 15h30

Prix :

gratuit

Lieu :

Beau-Rivage Palace

Inscription :

events@brpch (indiquer le nom du cours et la date souhaitée dans l'objet du mail)

les enfants déjà inscrits en 2016 ne pourront pas participer cette année

pour les enfants âgés de 6 à 12 ans, l'espace ne permet malheureusement pas d'accueillir les parents

Surfing Dinner Lausanne Rallye



L'association Surfing Dinner propose aux Lausannois un repas hors du commun pour découvrir leur ville, ses habitants et ses secrets culinaires. L'entrée, le plat principal et le dessert se dégusteront chacun chez un habitant dans trois endroits différents avec quatre inconnus à chaque fois.

Le concept : inscrivez-vous avec votre binôme pour cuisiner et accueillir chez vous quatre invités pour l'une des trois étapes du repas (entrée OU plat OU dessert). Votre équipe sera invitée dans les cuisines des autres participants pour les deux autres plats. Pour cette édition spéciale Lausanne à Table, les plats doivent s'inspirer du terroir vaudois. Les adresses des endroits où vous serez invités à manger ne seront dévoilées qu'après avoir répondu correctement à un quiz concernant Lausanne et sa gastronomie. L'équipe la plus performante et rapide à répondre à ces questions (qui seront posées aussi durant la soirée du Rallye) gagnera un prix spécial.

Dates :

- samedi 1er juillet
- vendredi 20 octobre

Horaires :

de 19h à 23h30

Lieux :

Lausanne, chez les habitants

Prix :

gratuit

Inscription :

inscription gratuite mais obligatoire et informations et conditions de participation sur : surfingdinner.com

Les goûters des p'tits aventuriers



Lausanne à Table et Floriane Nikles proposent aux familles une animation composée de trois plaisirs conjugués : se promener, cuisiner et se régaler. Bienvenue aux goûters des p'tits aventuriers !

Quelle soit claire ou foncée, salée ou sucrée la couleur verte sera au menu de cette promenade gourmande qui emmènera les petits aventuriers de 4 à 10 ans et leurs parents dans une oasis verdoyante au cœur de la ville.

Après avoir caressé, senti et admiré le vert à toutes les sauces, il ne restera plus qu'à le déguster. Les petits aventuriers pourront alors enfiler leur tablier de cuisinier pour préparer un délicieux goûter tout vert à savourer ensemble.

Dates :

samedis
-8 juillet
-2 septembre

Horaires :

de 14h à 17h

Lieu :

Collège de Montriond

Prix :

gratuit

Inscription :

lausanneatable.ch/gouters-petits-aventuriers

ChocoLac



Découvrir le lac avec gourmandise en dégustant des chocolats Grands Crus, ce sont les fameuses croisières ChocoLac !

Deux heures durant à bord d'un bateau solaire Aquarel, Olivier Fuchs, artisan chocolatier, vous emmène à la découverte des saveurs chocolatées. Il vous fait découvrir l'histoire des cacaos grands crus et en dévoile les richesses aromatiques à fleur de l'eau, où les sens sont particulièrement en éveil.

Dates :

jeudis
-13 juillet
-24 août
-14 septembre
dimanches
-2 juillet
-20 août
-3 septembre

Horaires :

de 18h30 à 20h30

Lieu :

sur le Léman (départ port d'Ouchy, embarcadère des bateaux solaires)

Prix :

CHF 38.-/personne

Inscription :

auprès d'Olivier Hanggeli : 079 754 05 35

La Lausanne-Épesses



Au départ de la gare d'Épesses, une promenade gourmande et historique dans les vignobles, conduite par des guides de Lavaux Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Ils évoqueront l'histoire de cette région extraordinaire si fortement liée à l'histoire lausannoise.

À l'issue de la promenade, des vigneron·ne·s du coin feront déguster des rouges d'Épesses et des portions de "L'Épaisse", pizza à l'ancienne aux saveurs locales, concoctées par la-pizzach, qui rassasieront les plus gourmands.

Date :

- dimanche 30 juillet (en cas de mauvais temps, reporté au 6 ou au 13 août)

Horaire :

- rendez-vous à la gare d'Épesses à 17h10 (départ du train à la gare de Lausanne à 17h)
- fin de la manifestation : 22h
(train de retour chaque heure au...h44)

Prix :

balade : entrée libre
forfait dégustation :
une portion de L'Épaisse et 1 verre d'Épesses
- rouge CHF 16.-
- blanc CHF 15.-

Inscription :

la-pizzach

Pique-Nique du 1^{er} août



Lausanne à Table organise la quatrième édition de son désormais célèbre Pique-Nique du 1^{er} août.

Dans l'un des plus beaux parcs de Lausanne, l'Esplanade de Montbenon, un marché local avec les meilleurs artisans de la région et des produits de première qualité permet de composer ou d'agrémenter votre pique-nique et de le savourer les pieds dans l'herbe, face au lac Léman. Des transats, des parasols et des grills seront gratuitement à disposition. Un bar fera la part belle aux boissons locales, et il y aura également des animations pour les enfants avec le traditionnel atelier de lampions, une histoire sur Guillaume Tell, des ateliers autour du goût, etc.

Date :

mardi 1^{er} août

Horaire :

de 11h à 23h

Lieu :

esplanade de Montbenon
annulé en cas de mauvais temps

Entrée libre

Le Marché d'Anne-Sophie Pic



Pour la deuxième année consécutive, Anne-Sophie Pic invite ses producteurs à venir présenter leurs produits d'exception lors d'un chaleureux marché estival dans les jardins du Beau-Rivage Palace.

La Cheffe étoilée partage ses meilleures adresses et offre aux gourmets l'occasion de découvrir des artisans passionnés et des saveurs de caractère.

Dates :

- vendredi 25 août
- samedi 26 août

Lieu :

jardins du Beau-Rivage Palace
(en cas de mauvais temps : dans les murs du Beau-Rivage Palace)

Entrée libre

Gratuit

La Grande Table des Lausannois



Créée il y a 6 ans par 6 amis restaurateurs, la désormais fameuse Grande Table des Lausannois investit chaque année un lieu emblématique de la ville pour y préparer un repas hors du commun.

Après l'ancienne usine de chocolat et la piscine de Mon-Repos, cet événement culte de Lausanne à Table se déroulera cette année dans un lieu d'exception, encore secret et en plein cœur de Lausanne !

Dates :

- mercredi 30 août
- jeudi 31 août

Horaire :

dès 19h

Prix :

CHF 150.-/personne
(repas et boissons compris)

Inscription :

places limitées, ouverture des inscriptions le vendredi 30 juin à midi sur lausanneatable.ch

attention : chaque année, les places partent en quelques heures, on vous aura prévenus...

Avec la participation de : Mauro Traiteur, la Brasserie de Montbenon, Conte-Goûts, Au Goût du Jour, ParisZurich Traiteur et l'Auberge du Chalet des Enfants

Une œuvre à déguster



Un plan de travail, des aliments de saison, du poisson ou de la volaille et des élixirs à imaginer. Chaque enfant devient créateur et metteur en scène d'un tableau éphémère et comestible. L'occasion de découvrir des aliments et de nouvelles associations de goût de manière ludique et instructive.

En parallèle, des histoires liées aux légumes, aux fruits ou aux herbes seront racontées par une conteuse-comédienne. Des histoires qui permettront de nourrir l'imaginaire propre à chaque enfant et de stimuler la création de son œuvre comestible.

Une belle façon de se nourrir et de découvrir les aliments en puisant dans leurs richesses (couleurs, vertus, origine, légendes, partages).

Dates :

dimanches
-3 septembre
-17 septembre
-1er octobre

Horaire :

de 11h à 14h

Lieu :

Musée et Jardins Botaniques

Prix :

CHF 60.- (menu, boissons et animation)
enfants de 7 ans à 12 ans

Inscription :

f_ribeiro@bluewin.ch
ou par téléphone au 021625 3192

À Table !



Comme en 2016, cette deuxième édition en partenariat avec GastroLausanne et GastroVaud, va rassembler des dizaines de restaurateurs qui dresseront chacun une table pour 4 personnes dans un lieu public de la capitale vaudoise. Les quatre premières personnes à s'installer pourront déguster un menu offert par les restaurateurs lausannois.

Des indices seront disséminés les jours précédents sur notre page facebook pour vous aider à trouver les tables.

Date :

-jeudi 7 septembre

Horaire :

midi pile !

Lieux :

un peu partout à Lausanne

Prix :

offert par les restaurateurs lausannois

Indices :

facebook.com/lausanneatable/

Cet événement aura lieu par tous les temps

Le Challenge Culinaire des Lausannois



Amateurs passionnés de cuisine ou tout simplement gourmands, la troisième édition du Challenge Culinaire des Lausannois propose à la population de se mesurer entre équipes et de dévoiler ses talents culinaires.

Formez une équipe de 5 personnes ou rejoignez seul ou en petit groupe une équipe, et contribuez à la confection d'un buffet dînatoire sur la base d'une thématique imposée et d'ingrédients que vous aurez été choisir chez les commerçants lausannois partenaires de l'événement.

Esprit d'équipe, créativité et rapidité seront vos atouts pour gagner ce concours culinaire.

Un jury de professionnels dégustera les créations et désignera l'équipe gagnante qui sera récompensée par un bon de CHF 500.- à dépenser dans des commerces locaux.

Vous ne désirez pas participer au concours, mais vous êtes curieux et gourmand ? Vous souhaitez soutenir les concurrents et donner votre avis en tant que dégustateur ? Inscrivez-vous pour la dégustation du buffet dînatoire et élisez votre équipe coup de cœur pour le Prix du public.

Date :

-samedi 9 septembre

Horaire :

-participants au concours : 8h30
-pour assister au concours : dès 10h30
-pour le buffet : 12h30

Lieu :

Salle des Fêtes de Montbenon

Prix :

-pour les participants CHF 60.-
(inclus ingrédients, matériel et dégustation)
-dégustation du buffet uniquement CHF 25.-

Inscription :

parfumdepices.ch/event/challenge-culinaire

Marché ProSpecieRara



Cinquième édition pour ce Marché ProSpecieRara qui est devenu un événement incontournable. Il est organisé conjointement par la Fondation ProSpecieRara et par le Service des parcs et domaines de la Ville de Lausanne et prend chaque année de l'ampleur.

En 2017, au fil des mois, un potager sera cultivé à Sauvabelin. Petits fruits et légumes issus de variétés anciennes pourront être récoltés et dégustés le jour de la fête. Le tapis vert sera déroulé en l'honneur de la thématique des vergers : présentation d'arbres fruitiers, expositions de greffe, ateliers de mise en conserve, balade des fruitiers et exposition de pommes anciennes par Retropomme. Les poules et leurs œufs seront également au rendez-vous avec une présentation de différentes races locales menacées.

De nombreux stands tenus par des artisans sensibles aux variétés anciennes et aux goûts oubliés inviteront le public à découvrir et déguster des spécialités issues d'espèces et de races locales menacées. Des stands gourmands seront également de la partie ainsi que le miel et les Vins de Lausanne, un chaudron de soupe aux légumes anciens, etc. Des démonstrations, visites guidées, jeux et animations viendront ponctuer la manifestation.

Date :
- dimanche 10 septembre

Horaires :
de 9h à 17h

Lieu :
cantine et jardins du Signal de Sauvabelin

Entrée libre, ouvert à tous

24 | mars | avril | mai | juin | juillet | août | **10** septembre | octobre

Mets en Scène



Des fruits de saison comme une palette de couleur pour la cuisinière. Des porcelaines créées pour l'occasion par la céramiste. Un champ de baies dans une toile de porcelaine.

Mets en Scène c'est la rencontre entre Fatima Ribeiro, cheffe au Fraisier, et Sylvie Godel, porcelainière, unies par leur passion des gestes précis et de la mise en scène.

Elles s'amuse à réinventer la relation entre le produit alimentaire et son récipient.

Elles vous racontent une succulente histoire au fil du menu. Qui se prolongera dans l'après-midi pour un thé gourmand.

Date :
- dimanche 10 septembre

Horaires :
- pour le menu sur réservation : de 10h à 18h
- pour les pâtisseries et infusions
l'après-midi : 14h30-18h (entrée libre)

Lieu :
Jardin botanique (en cas de mauvais temps : serre du Jardin Botanique)

Prix :
menu à CHF 70.- (hors boissons)

Inscription :
inscription pour le menu de midi :
par email : f_ribeiro@bluewin.ch
ou par téléphone au 021 625 31 92

Les Dîners de la Dernière Chance



On murmure qu'à la Brasserie de Montbenon auront lieu à l'automne deux soirées un peu particulières.

Quelques rares et précieuses bouteilles de vins suisses anciens seront magnifiées par la cuisine du Chef François Grognoz.

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, menée par un expert des vins anciens.

Voici quelques vins qui aimeraient bien être de la fête : Malvoisie 1983, Dézaley République 1985, Chardonnay Clos Céligny 1992, Abbaye de Mont Rouge Réserve 1973, Merlot del Ticino 1990 ou encore un Marc de la Ville de Lausanne de 1974!

Dates :
lundis
- 11 septembre
- 2 octobre

Horaires :
dès 19h30

Lieu :
Brasserie de Montbenon

Prix :
CHF 190.- tout compris (menu et vins anciens)

Inscription :
philippe.rochat@
lesdinersdeladernierechance.com

Bombance - des docus plein le gosier



Bombance est une soirée combinant documentaires sur des thématiques de politiques alimentaires et cultures gastronomiques, dégustations de plats et after party festive.

Chaque documentaire sera accompagné d'un plat à déguster illustrant le propos du film, proposés et réalisés par des chefs et artisans privilégiant des produits locaux et de qualité.

Programmation complète (films, cuisiniers et Djs) dévoilée au cours de l'été sur zinema.ch et facebook.com/lacantinedu56/

Date :
- samedi 30 septembre

Horaires :
- projections et dégustations : 20h - 23h
- After Party : 23h - 2h

Lieu :
Zinéma
rue du Maupas 4

Prix :
CHF 35.- (boissons non comprises)

Inscription :
(places limitées) :
lesnuitsbombance@gmail.com

mars | avril | mai | juin | juillet | août | **11** septembre | **30** octobre | 25

Fondue de clôture



Pour célébrer cette riche édition 2017, Lausanne à Table dressera une dernière fois des tables dans le parc de Valency paré de ses couleurs d'automne, pour partager un dernier moment gourmand avec tous ses membres, amis et fans.

Des restaurateurs réputés pour leur fondue serviront des caquelons, on n'oubliera pas le pain et le délicieux vin blanc du coin, promis.

Date :

- dimanche 15 octobre
reporté au dimanche 22 octobre en cas
d'intempéries
infos sur facebook.com/lausanneatable/

Horaire :

de midi à 16h

Lieu :

Parc de Valency

Prix de la fondue :

modique

Entrée libre, sans inscription



avec le soutien de :

L a u s a n n e



RAIFFEISEN



Y EN A
POUR
TOUS
LES
GOÛTS !



MARS-OCTOBRE 2017
LAUSANNEATABLE.CH
#LausanneàTable