



**Lausanne
à Table**

PRO GRAMM ME

lausanneatable.ch

**Mai –
Décembre
2025**

Y'EN A (TOUJOURS) POUR TOUS LES GOÛTS

Après un anniversaire haut en couleurs, Lausanne à Table est de retour avec encore plus de rendez-vous à son programme. Les événements organisés par l'association ou par quelques-un-es de ses 300 membres, se veulent festifs et décalés, riches en goûts et en découvertes. Ils ont pour objectif de (re)connecter artisan-es et consommateur-ices, ville et nature, terroir et originalité.

Au programme, des événements historiques qui font leur retour, beaucoup de nouveautés alléchantes et des propositions qui plairont à toutes et à tous, petit-es, grand-es.

Ce programme est susceptible de changer.
Veuillez vérifier les informations sur le site
lausanneatable.ch.



Événement avec des
dates sur plusieurs mois



Événement organisé
par Lausanne à Table

MAI

La Randonnée de la Raisinée	12–31.05	+	×	8
Viens faire ton infusion!	14.05			8
#HappyWineFlon	16–17.05			47
Festival des Menus Métissés	21–24.05			9
Le Marché d'été	22.05			10
Les Pépites des Vignes	25.05		×	10
Pique-nique autour du Miel	25.05			11

JUIN

La Randonnée de la Raisinée	01–25.06	+	×	8
Miam Festival	07–09.06		×	11
Atelier apérographique	09.06	+		12
Brunch de l'Académie	15.06			12
Le Musée des Gloutons	18.06	+	×	13
Tables Éphémères: les lieux du sport	19.06	+	×	15
Balade au fil des Préaux	21.06			16
Festival Végétal à Chivrageon	22.06			16
Du café dans la tasse et dans l'assiette	22.06			17
À Table!	24.06		×	17
La Fête des Vignerones	27–28.06			47

JUILLET

Les Visites à la Ferme	02.07 · 09.07 · 23.07	+	×	18
À la Table du Vigneron	02.07 · 23.07	+		20
Le Goût de l'Art	05.07 · 12.07			21
Dolmeh & Vin	05.07 · 12.07			21
Garden Party du Manoir de St-Prex	06.07			22
Tables Éphémères: les lieux du sport	07.07 · 17.07 · 24.07	+	×	15
Festin d'Époque	09.07		×	22
Cinémange	19.07	+		23

AOÛT

Les Visites à la Ferme	13.08	+	×	18
À la Table du Vigneron	13.08	+		20
Atelier apérographique	21.08	+		12
Tables Éphémères: les lieux du sport	21.08 · 24.08 · 28.08	+	×	15
L'Appart à la Ferme de Bassenges	21-23.08			23
Brunch de la Riponne	23.08		×	24
Dîner à la Bougie	23.08		×	24
Beerart Festival	29-30.08			25
Déjeuner secret au Jardin	31.08			26

SEPTEMBRE

Les 30 ans de la FASL	06.09			26
Le Grand Banquet Vaudois	07.09		×	27
Tables Éphémères: les lieux du sport	11.09	+	×	15
Les VINGt de BDFIL	11.09			28
Renens ou NYC?	11.09			28



Les Secrets du Beau-Rivage Palace	13.09		29
Le Jour de la Bière	13.09		29
Les Quartiers Gourmands	17–19.09	⊗	30
Chocotreck	18–27.09		47
T'as un grain ? De la vigne à l'assiette	18.09		31
Love is in the Food	19–20.09	+	32
Cinémange	27.09	+	23
Globe-Fritteur	28.09	⊗	33

OCTOBRE

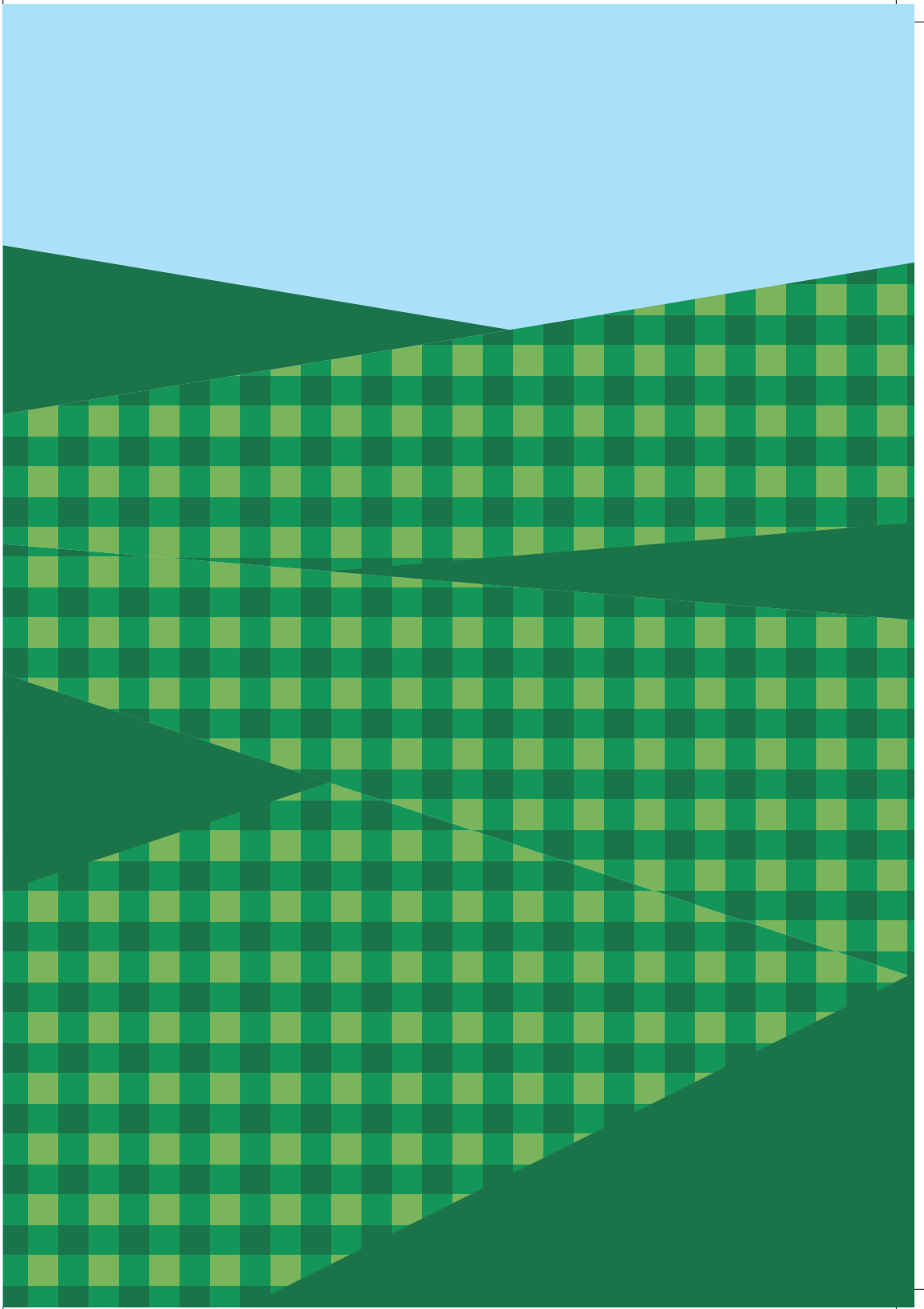
Cinémadeleine	02.10		34	
La Table de Gaël	02.10 · 22.10	+	34	
Love is in the Food	03–04.10	+	32	
Goûter à l'Aventure	04.10		35	
Fondue d'Automne	05.10	⊗	35	
Le Musée des Gloutons	08.10 · 22.10	+	⊗	13
Soirée Géorgienne en musique	08.10		36	
Soirées Cochonnes	10–11.10		37	
Ateliers Champignons	15.10 · 22.10		37	
Atelier apérographique	22.10	+	12	
Parcours agricole	26.10		38	
Balade au Musée	30.10		38	
Meurtres & Mystères au Château d'Ouchy	31.10		39	

NOVEMBRE

Le Musée des Gloutons	12.11 · 19.11	+	⊗	13
Qu'est-ce qu'on soupe ?	20.11		⊗	39
Banquet d'ouverture Bô Noël	22.11			40
Tibits × Cruchon	26.11	+		40
La Table de Gaël	27.11	+		34
Atelier apérographique	28.11	+		12
Le Grand Loto	30.11		⊗	41

DÉCEMBRE

Calendrier de l'Avent des gourmands	01–24.12			41
Calendrier des chocolatiers	01–24.12			46
Pop-Up Local	02–19.12			46
Tibits × Cruchon	03.12 · 10.12	+		40
Pintes Ouvertes Vaudoises	04–06.12			42
Le Marché de Noël du Beau-Rivage Palace	06.12			43
Enchères des vins des Domaines de la Ville	Dégustation 09.12			44
La Grande Raisinée	12–13.12			45
Enchères des vins des Domaines de la Ville	Enchères 13.12			44
Dans la peau d'un·e artisan·e du goût	Au fil de l'année			47



LA RANDONNÉE DE LA RAISINÉE



Un chemin de boulangerie en boulangerie à la découverte d'une spécialité du coin: la tarte à la raisinée. Après le carac, la glace, la salée au sucre et le ramequin, Lausanne à Table revient avec son désormais incontournable concours annuel.

Cette année, à la demande des becs à sucre, retour côté douceur avec cet emblème du patrimoine culinaire de nos régions, mentionné dans les livres de cuisine dès le XXe siècle. Préparez vos baskets et vos papilles pour parcourir la ville et aller à la rencontre de 10 boulangeries afin d'y déguster leur version de cette gourmandise.

Avec la participation de: Ackermann Artisan Boulanger, Boulangerie Bidlingmeyer, Boulangerie Bread Store, Boulangerie Chez Séverine et Luca, Confiserie Christian Boillat, Chez Manu, Maison Buet, Manuel Artisan Chocolatier, Monco'Pain Boulanger, Noz Chocolatier.

Pass à commander jusqu'au 16 juin sur le site internet. Nombre de pass limité.

Événement organisé avec le soutien de l'ABPCV.



Du lundi 12 mai au mercredi 25 juin

Auprès des 10 boulangeries

Pass 35.–

Commande **lausanneatable.ch**

VIENS FAIRE TON INFUSION!

Tu as entre 10 et 15 ans et tu as envie de découvrir des alternatives délicieuses et saines aux boissons sucrées?

Rejoins-nous pour un atelier unique dans le cadre de l'action MAYBe Less Sugar de Diabète Vaud!

Au programme: créations personnalisées avec les infusions Lioba et dégustation de tes propres mélanges.

Viens t'amuser, expérimenter et repars avec de nouvelles idées rafraîchissantes à siroter tout l'été!

Nombre de places limité.
Inscription jusqu'au 12 mai.

Mercredi 14 mai 15:00–16:30

Diabète Vaud 6e étage

Avenue de Provence 4 Lausanne

Prix 10.–

Inscription **lausanneatable.ch**

FESTIVAL DES MENUS MÉTISSES

La Commission d'Intégration Suisses Immigrés de Prilly (CISIP) propose une 4e édition du Festival des Menus Métissés.

Prix proposés par les restaurants. Réservation conseillée directement auprès des restaurants.

Du mercredi 21 au samedi 24 mai

Midi · Soir

Spot café à la Vaudoise aréna

Ch. du Viaduc 14 Prilly

Auberge de la Fleur-de-lys

Route de Neuchâtel 73 Prilly

Épicerie de l'étoile

Route de Cossonay 19 Prilly

Restaurant La Treille

Route de Cossonay 26 Prilly

Programme lausanneatable.ch

En restaurant

Cette manifestation met en valeur les cultures du monde. Durant cette semaine, venez déguster des repas aux différentes saveurs préparés par des habitant-es de la commune en collaboration avec un-e cuisinier-ère d'un restaurant local.

Pique-nique participatif

Le samedi 24 mai à midi aura lieu un pique-nique multiculturel participatif gratuit (repas canadien) où vous pourrez amener un plat de chez vous.

Pique-nique participatif

Samedi 24 mai Midi

Grande Salle de Prilly

Route des Flumeaux 2 Prilly

LE MARCHÉ D'ÉTÉ

Dans le cadre du marché d'été, découvrez les serres de l'établissement horticole de la Ville de Lausanne et venez déguster des vins d'été en accord avec une sélection de produits des domaines agricoles lausannois et de producteur-ices d'ici.

Légumes croquants, mezzés, madeleines, grillades et fromages mèneront la danse avec les vins des Domaines de la Ville de Lausanne: Rosé, Preamble, spécialités blanches et gamme historique. De quoi vous mettre l'eau à la bouche et repartir avec une sélection de vos produits préférés.

Judi 22 mai 17:00–21:00

Serres de la Ville

Avenue du Chablais 46 Lausanne

Entrée libre

LES PÉPITES DES VIGNES



Quatre vigneronnes ouvrent leurs portes au cœur des vignes et s'associent à quatre chef-fes qui subliment les saveurs et mettent en lumière le terroir à travers des accords surprenants et gourmands.

Les participant-es sont guidé-es par la vigneronne pour une visite du vignoble et dégustent ensuite des mets préparés par le-la chef-fe, un verre à la main.

Dans le Lavaux

Christelle Conne ×
La Taqueria Don Vergas

Mélanie Weber × Z Atelier Culinaire

Sur la Côte

Coraline de Wurstemberger ×
DéCi Comptoir Gourmand

Noémie Graff × Aux Complices

Nombre de places limité.

Événement organisé
avec le soutien de
l'Office des Vins Vaudois.



Dimanche 25 mai 11:30–14:00

Chez les vigneronnes

Prix 40.–

Inscription lausanneatable.ch

PIQUE-NIQUE AUTOUR DU MIEL

Découvrez l'héritage de Catherine-Élisabeth Vicat, pionnière lausannoise de l'apiculture moderne, lors d'un événement spécial à l'Abbaye de Montheron.

Participez à un pique-nique gastronomique organisé par Prometerre autour du miel, élaboré avec des produits locaux, incluant notamment du beurre et du miel à la truffe vaudoise.

Des animations sur l'agriculture et l'alimentation rythmeront la journée, et chaque participant·e repartira avec un exemplaire de la bande dessinée *CULTURES*, dédiée à l'agriculture romande.

Joignez-vous à nous pour une journée mêlant histoire, saveurs et découvertes du terroir local.

Dimanche 25 mai 10:00–16:00

Abbaye de Montheron

Route de l'Abbaye 2 Montheron

Adulte 60.–

AVS · AI · Étudiant 50.–

Enfant (6-16) 20.–

Inscription lausanneatable.ch



Le Miam Festival déménage!

Après six éditions sur la Place de la Riponne, Lausanne à Table et les quelques 50 tenancier·ères vous donnent rendez-vous à la rue Centrale et sur les places des Pionnières et Pépinet.

Changement de décor pour cet événement emblématique de la ville, mais c'est promis le reste ne bouge pas : des spécialités culinaires du monde entier, des boissons locales, des animations gratuites pour enfants et adultes, des concerts et bien sûr une ambiance conviviale et festive au cœur de Lausanne.

Lausanne à Table se réjouit de pendre la crémaillère de ce nouveau lieu en votre compagnie!

Dernier service 60 minutes avant la fermeture.
A lieu par tous les temps.

Samedi 7 juin 18:00–00:00

Dimanche 8 juin 11:00–00:00

Lundi 9 juin 11:00–22:00

Rue Centrale Lausanne

Entrée libre

Programme lausanneatable.ch

ATELIER APÉRO- GRAPHIQUE

Le principe est simple: une fine équipe se réunit chez un-e artisan-e du goût pour dessiner, croquer et déguster des préparations culinaires, les alentours, le décor, l'ambiance lors d'un apéro partagé.

Après la magnifique expérience de Croque le pâté vaudois, qui a eu lieu au Forum de l'Hôtel de Ville pour les 10 ans de l'association Lausanne à Table, on remet le couvert. À vos crayons!

Nombre de places limité.

● Lundi 9 juin	11:00–13:00
● Miam Festival	Lausanne
● Jeudi 21 août	17:30–19:00
● Chalet des Enfants	Le Mont
● Mercredi 22 oct.	17:30–19:00
● Entre Chexbres et Cully	
● Vendredi 28 nov.	17:30–19:00
● Goûter avec Sedef Pâtisserie	
Adulte	25.–
AVS · Étudiant · Apprenti	20.–
Inscription	lausanneatable.ch

BRUNCH DE L'ACADÉMIE

Sedef Pâtisserie et l'Académie Café vous invitent à un brunch gourmand.

Des grandes tablées, au cœur de la Cité, le tout accompagné de pancakes, tartines et plein de surprises pour un moment convivial et savoureux en plein cœur de Lausanne.

Vous ne repartirez pas sans avoir goûté à toutes les variations du café de spécialité. Un dimanche de rêve!

Nombre de places limité.
Reporté au dimanche 13 juillet en cas de pluie.

Dimanche 15 juin	11:00–14:00
L'Académie Café	
Rue de l'Académie 3	Lausanne
Adulte	Avec boissons 50.–
Enfant	Avec boissons 35.–
Inscription	lausanneatable.ch

LE MUSÉE DES GLOUTONS



Lausanne à Table s'associe à cinq musées de Lausanne et ses environs pour proposer cinq mercredis après-midis ludiques mêlant découverte culturelle et délicieux goûter – une aventure qui ravira autant les esprits curieux que les papilles gourmandes! Chaque visite se termine par un goûter gourmand pour régaler les petits gloutons.

Attention!
Les adultes ne sont pas conviés.

● Mercredi 18 juin	14:30
● Place de la Gare 17	Lausanne
● Mercredi 8 octobre	15:00
● Avenue du Prieuré 4	Pully
● Mercredi 22 octobre	14:30
● Place de la Cathédrale 4	Lausanne
● Mercredi 12 novembre	14:30
● Place de la Riponne 6	Lausanne
● Mercredi 19 novembre	14:30
● Place de la Gare 17	Lausanne
Prix	10.–
Inscription	lausanneatable.ch

● MUDAC

1,2,3 Soleil... Venez découvrir toutes les différentes facettes du soleil et danser avec les mauvaises herbes! *Le goûter est servi par le Nabi. Pour les enfants de 6 à 10 ans.*

● ArchéoLab

Un voyage dans le passé. Plongez dans la vie quotidienne de nos ancêtres grâce à une expérience inédite de réalité virtuelle. Partez sur les traces des hommes du passé et découvrez comment ils vivaient, travaillaient et se nourrissaient. *Le goûter est servi par Accaré. Pour les enfants de 8 à 12 ans.*

● Musée Historique de Lausanne

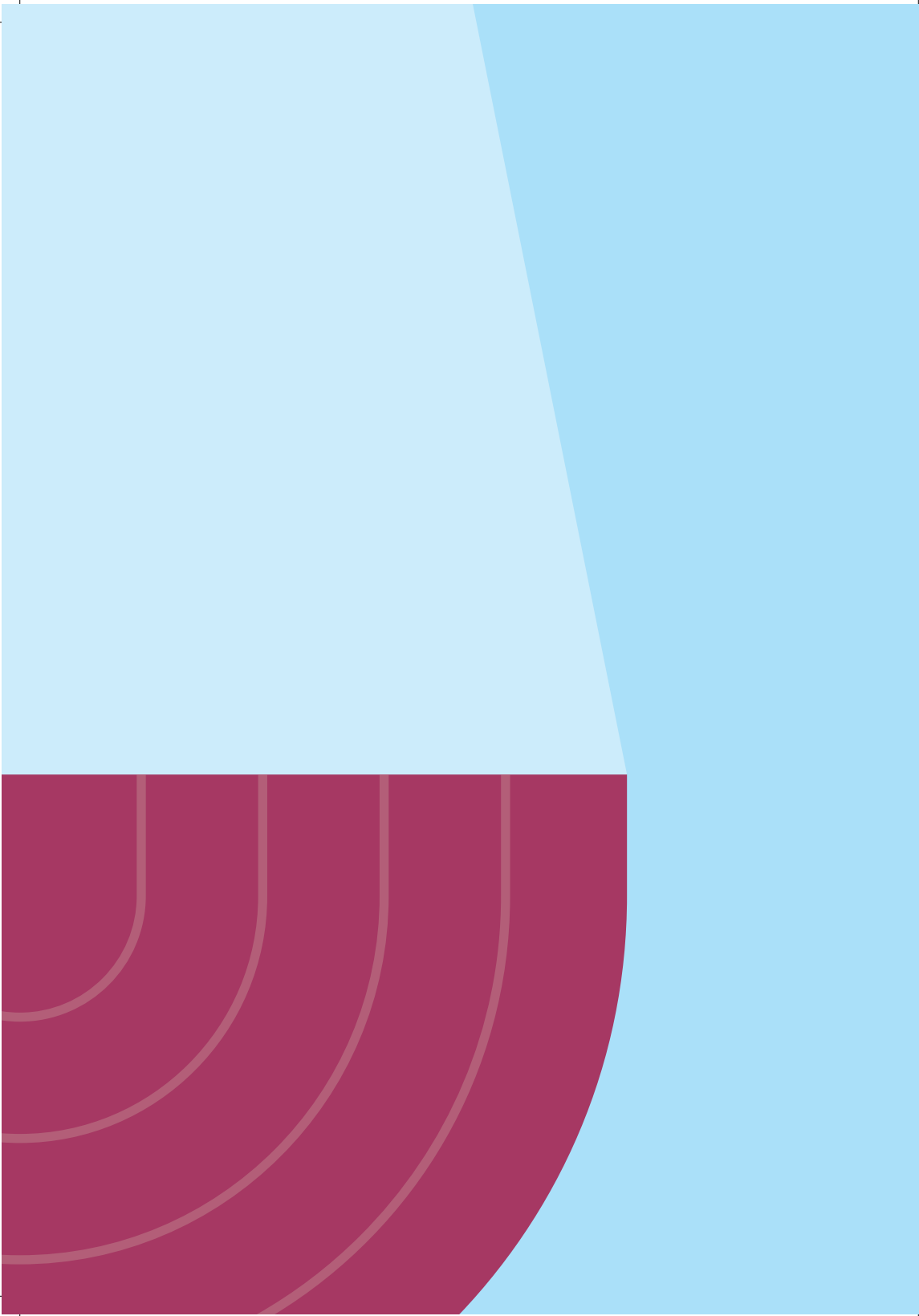
Mais où est passée la Porte aux étoiles? Menez l'enquête au musée et dans le quartier de la Cité. Saurez-vous relever les défis et résoudre les énigmes qui vous conduiront à cette porte énigmatique? *Le goûter est servi par l'Académie café. Pour les enfants de 8 à 12 ans.*

● Musée de Zoologie · Naturéum

À la découverte des animaux! Partez à l'aventure dans les galeries de zoologie et résolvez des questions amusantes tout en découvrant des anecdotes fascinantes sur les animaux! *Le goûter est servi par la Paddyserie. Pour les enfants de 8 à 11 ans.*

● Photo Elysée

D comme Découvrir! Plongez-vous dans l'univers des livres photographiques pour enfants dans l'exposition «R comme regarder». Une visite pleine de découvertes et d'expérimentations autour du livre, de l'image, mais aussi des arts de la table. *Le goûter est servi par le Nabi. Pour les enfants de 6 à 10 ans.*



TABLES ÉPHÉMÈRES: LES LIEUX DU SPORT



Pour cette édition des Tables Éphémères, enfiler vos baskets ou vos patins à glace, vos maillots de foot ou de bain, et n'oubliez pas votre raquette et vos rames... Lausanne à Table vous emmène à la découverte des lieux du sport de la capitale olympique et des communes alentours.

Soyez rassuré-es, même si vous n'êtes pas adepte des compétitions sportives mais simple amateur-ice de bonne chère, vous y trouverez votre compte.

Tentez votre chance de participer à l'une de ces tablées uniques et hors du temps.

Au programme, huit tables dans huit lieux du sport et huit chef-fes pour ravir vos palais.

● Jeudi 19 juin	19:00
● Lundi 7 juillet	18:30
● Jeudi 17 juillet	18:30
● Jeudi 24 juillet	18:30
● Jeudi 21 août	18:30
● Dimanche 24 août	18:30
● Jeudi 28 août	18:30
● Jeudi 11 septembre	18:30

- **Piscine Renens Aquasplash** avec Le Bar Gala
- **Centre aquatique de la Vaudoise aréna** avec Fabien Pairon de l'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne
- **Stade de la Pontaise** avec Shahrzad Zardoost de Ardineh
- **Tennis de Montchoisi** avec Benjamin Deschamps de Déci Comptoir Gourmand
- **Club du Lausanne-Sports Aviron** avec le Vieux-Lausanne × La Rincette
- **Centre de glace de la Vaudoise aréna** avec Luis Zuzarte de l'Appart
- **Manège du Mont-sur-Lausanne** avec Boris Spicher de la Taqueria Don Vergas
- **Terrain de street basket du Collège Arnold-Reymond à Pully** avec Julien Ryter de Aux Complices

Prix	Avec boissons	120.-
AVS · AI · Chômage	Avec boissons	100.-
Inscription	lausanneatable.ch	

BALADE AU FIL DES PRÉAUX

Partez à la découverte de trois préaux scolaires du quartier de Bellevaux lors d'une balade atypique mêlant saveurs et savoirs!

À chaque préau son plat: de l'entrée au dessert, le tout accompagné des spécialistes de l'UNIL et de la Ville de Lausanne.

Ils expliqueront comment l'aménagement des préaux scolaires influence les dynamiques sociales, l'environnement et la vie de quartier.

Nombre de places limité.

Événement organisé par la Ville de Lausanne et L'Éprouvette, le Laboratoire Sciences et Société de l'UNIL.

Samedi 21 juin 11:00–13:00

Arrêt de bus Hermitage

Route du Pavement Lausanne

Prix Offert

Inscription lausanneatable.ch

FESTIVAL VÉGÉTAL À CHIVRAGEON

Les Jardins de Chivrageon ont le plaisir de vous inviter à une nouvelle célébration du végétal aux côtés de chef-fes passionnées de la région et d'une vigneronne.

Six chef-fes, six stands, cinq légumes et un fruit pour six arrêts gourmands dans les Jardins: chaque chef-fe installera sa cuisine nomade et sublimerà l'ingrédient qui a été cultivé à cet endroit précis! Une véritable expérience de la graine à l'assiette au cœur de nos cultures.

Avec la participation de: Benjamin Deschamps & Nathalie Cruchon (DéCi Comptoir Gourmand), Rémy Tranchida (Chef et auteur), Aurélien Guala (Amarante), Margaux Grange-Stepczynski (La Betsch) et pour la douceur, Thibaut Honajzer (The Sweet Sage Pâtisserie). Sans oublier Maryline Taurian de la Cave Clair Obscur, qui sublimerà cette balade avec son accord!

Nombre de places limité.

Reporté au dimanche 6 juillet en cas de pluie.

Dimanche 22 juin 11:00–14:00

Les Jardins de Chivrageon

En Chivrageon 15 Aubonne

Prix Avec une boisson 90.–

Inscription lausanneatable.ch

DU CAFÉ DANS LA TASSE ET DANS L'ASSIETTE

Lisa, gérante du Café de Chavannes, est passionnée de céramique et son souhait est de fabriquer de la vaisselle pour le restaurant. Cet événement allie trois disciplines: la torréfaction du café, la cuisine et la céramique.

Le chef Aldwin Beets propose un menu intégrant le café de Robin Moret de Charbon, qui sera sur place pour vous faire déguster quelques cafés. Pour l'occasion, Lisa fabrique une collection de petites tasses avec lesquelles chaque participant-es pourra repartir.

Nombre de places limité.

Dimanche 22 juin 12:00 – 15:30

Café de Chavannes

Route de la Maladière 40 Chavannes

Prix 70.–

Inscription lausanneatable.ch

À TABLE!



Après cinq longues années d'absence, c'est avec un immense plaisir que nous retrouvons les tables cachées de quelques restaurateur-ices lausannois-es

Dans un parc, au détour d'une ruelle, ou sur une place, à vous de jouer pour les découvrir en premier.

Les quatre premières personnes à s'installer dégustent un menu offert par les restaurateur-ices.

Des indices seront communiqués le jour même sur nos réseaux sociaux.

Reporté au mercredi 25 juin en cas de pluie.

Événement organisé avec le soutien de l'Office des Vins Vaudois.



Mardi 24 juin Midi

Lieux dévoilés le jour même

Prix Offert

Inscription lausanneatable.ch

LES VISITES À LA FERME



Deux fermes de la région nous ouvrent leurs portes le temps d'un après-midi pour que petit-es et grand-es partent à la rencontre d'agriculteur-ices de la région.

Nombre de places limité.

● Mercredi 2 juillet	15:00
● Cerises et petits fruits	
● Mercredi 9 juillet	14:30
● Les arbres fruitiers	
● Mercredi 23 juillet	14:30
● Le moulin	
● Mercredi 13 août	15:00
● Framboises et prunes	

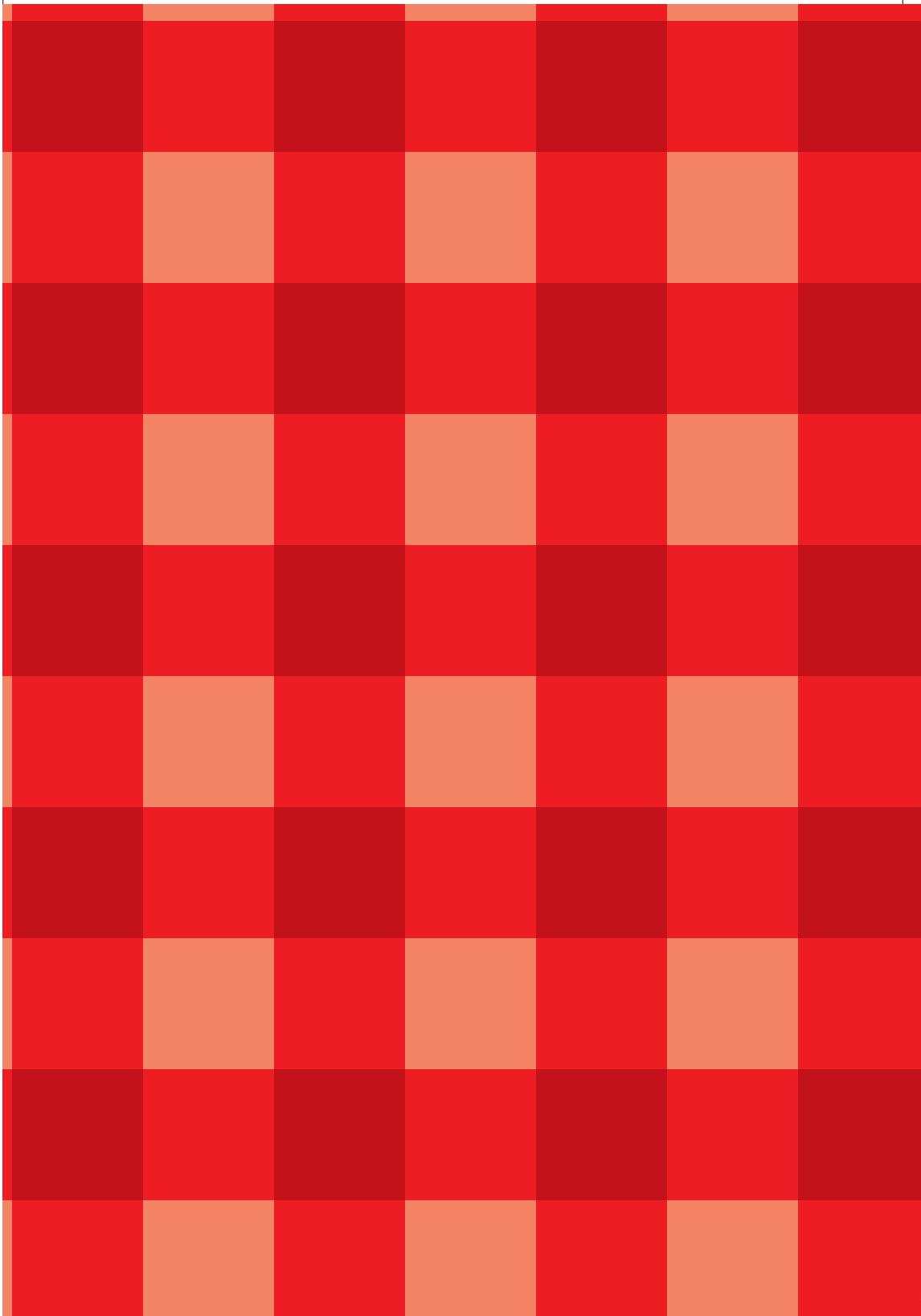
● **Henny Fruits**

Henny Fruits vous invite à une visite de leur ferme au Mont-sur-Lausanne. Une balade bucolique dans les vergers pour découvrir leurs variétés de fruits insolites. Aux portes de la ville, un domaine spécialisé dans la production de fruits, légumes et produits transformés. Pour finir en beauté, une dégustation de produits vous sera proposée.

● **La Ferme de Rovéréaz**

La Ferme de Rovéréaz vous invite à découvrir un projet d'agriculture biologique et de proximité aux portes de Lausanne. Vous vous baladez le long de bandes fleuries, dans leurs cultures mellifères, parmi les nichoirs et hôtels à insectes, à la découverte de leurs cultures maraîchères, céréalières et de leur verger. La visite se termine par un goûter.

● Route de la Blécherette 82	Le Mont
● Route d'Oron 127	Lausanne
Prix	10.–
Inscription	lausanneatable.ch



À LA TABLE DU VIGNERON

Un vigneron de Lavaux vous invite à une soirée exclusive dans son domaine viticole. Après une présentation de l'histoire des lieux, vous découvrirez les vignes tout en dégustant un verre de Chasselas.

La balade vous permettra de comprendre le travail viticole unique de la région, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Ensuite, un menu quatre plats, préparé par une cheffe locale avec des produits régionaux, sera accompagné de trois verres de vin du domaine.

Ces soirées en petit comité offrent une expérience conviviale à partager en duo ou entre amis.

Nombre de places limité.

Prix 99.–

Inscription lausanneatable.ch

● **Mercredi 2 juillet** 18:30–21:30

● **Clos des Abbayes**

● Chemin du Dézaley 1 Puidoux

● **Mercredi 23 juillet** 18:30–21:30

● **Domaine Gaillard & Fils**

● Chemin du Mont 11 Épesses

● **Mercredi 13 août** 18:30–21:30

● **Domaine de la Bourgeoisie**

● Rue du Collège 22 Riex

LE GOÛT DE L'ART

Une expérience unique où l'art se contemple et se déguste!

Un repas inspiré des œuvres du musée créé par le Chef Bruno Andrade et son sous-chef Mateo Juez du Nabi.

Chaque assiette devient une création où la gastronomie épouse l'art pictural. Passionnés par le potentiel créatif des aliments, les chefs composent avec leurs ingrédients, comme un peintre avec ses couleurs, jouant avec les textures croquantes et fondantes, les formes géométriques et les contrastes visuels.

Prolongez l'expérience par une visite privilégiée dans les salles du musée, où une guide vous dévoilera les secrets des œuvres qui ont inspiré votre repas.

Nombre de places limité.

Samedi 5 juillet	12:00 – 15:30
-------------------------	---------------

Samedi 12 juillet	12:00 – 15:30
--------------------------	---------------

Restaurant le Nabi	Plateforme 10
---------------------------	---------------

Place de la Gare 16	Lausanne
---------------------	----------

Prix	95.–
------	------

Inscription	lausanneatable.ch
-------------	--------------------------

DOLMEH & VIN

Quand la tradition perse rencontre le terroir suisse. Plongez dans une expérience culinaire unique avec Ardineh au Domaine La Colombe.

Cet atelier vous invite à explorer les saveurs d'Iran tout en découvrant les vins de la région. Vous apprendrez à préparer de délicieux Dolmehs, ces feuilles de vigne farcies, et dégusterez un yaourt iranien au concombre, frais et parfumé.

Pour parfaire cette expérience, une sélection de vins locaux accompagnera chaque bouchée, créant une harmonie surprenante entre la cuisine perse et le terroir suisse.

Un moment de partage, de découverte et de gourmandise à ne pas manquer.

Nombre de places limité.

Samedi 5 juillet	10:00 – 14:00
-------------------------	---------------

Samedi 12 juillet	10:00 – 14:00
--------------------------	---------------

Domaine la Colombe	
---------------------------	--

Route du Monastère 1	Féchy
----------------------	-------

Prix	87.–
------	------

Inscription	lausanneatable.ch
-------------	--------------------------

GARDEN PARTY DU MANOIR DE ST-PREX

Célébrons le début des vacances d'été au bord du Léman avec une Garden Party dans le magnifique jardin du Café du Manoir!

Cocktails préparés par Bornand Liquors, mets savoureux, boissons rafraîchissantes, musique live, activités ludiques et vue splendide. Le programme d'un dimanche idyllique sur les rives du lac!

Reporté au dimanche 13 juillet en cas de pluie.

Dimanche 6 juillet 14:00–21:00

Le Café du Manoir du St-Prex

Rue Forel 15 St-Prex

Prix 20.–

Inscription lausanneatable.ch

FESTIN D'ÉPOQUE



Et si, le temps d'une soirée, on vous faisait voyager dans le passé?

Lausanne à Table s'associe aux commerçant-es de la Rue du Grand-Saint-Jean pour vous transporter directement dans les années 50.

Au programme: histoires d'époque, anecdotes savoureuses, mets revisités inspirés de cette décennie iconique, et ambiance rétro pour éveiller tous vos sens. Préparez-vous, ce n'est que le début...

Avec la participation des commerçant-es de la Rue Grand-Saint-Jean dont nos membres: Le Fraisier, Maison Buet, La Luncheonette et Le Cercle du Thé.

Reporté au jeudi 10 juillet en cas de pluie.

Mercredi 9 juillet 19:00

Rue Grand-Saint-Jean Lausanne

Prix Avec boissons 85.–

AVS · AI · Chômage Avec boissons 75.–

Inscription lausanneatable.ch

CINÉMANGE

Le Café de Chavannes vous attend pour deux soirées uniques alliant cinéma et gastronomie! Chaque soir un film inspiré d'une culture culinaire différente sera projeté et accompagné de plats en références au film.

Première projection

Plongez dans l'univers de la gastronomie occidentale, avec un film qui célèbre les saveurs de nos traditions culinaires.

Seconde projection

Direction l'Asie, pour découvrir les richesses de la cuisine asiatique à travers un film inspirant.

Les films sélectionnés et les menus seront dévoilés prochainement.

Une expérience à la fois gourmande et cinématographique, à ne pas manquer!

Nombre de places limité.

Samedi 19 juillet	19:00–00:00
--------------------------	-------------

Samedi 27 septembre	19:00–00:00
----------------------------	-------------

Café de Chavannes

Route de la Maladière 40	Chavannes
--------------------------	-----------

Prix	35.–
------	------

Inscription	lausanneatable.ch
-------------	--------------------------

L'APPART À LA FERME DE BASSENGES

L'Appart s'invite à la Ferme de Bassenges: une expérience gastronomique en pleine nature.

Pendant trois soirées exceptionnelles, l'Appart sort de ses murs pour s'installer au cœur de la Ferme de Bassenges, transformant ce cadre agricole authentique en scène culinaire éphémère.

Les convives savoureront un menu unique, en plusieurs étapes, célébrant les produits du terroir avec créativité et finesse. Chaque assiette, chaque accord mets-boissons, sera pensé pour sublimer les saveurs de saison et offrir un moment suspendu, en parfaite harmonie avec le lieu.

Nombre de places limité.

Du jeudi 21 août au samedi 23 août

18:30–23:00

Ferme de Bassenges

Chemin de la Raye 12	Écublens
----------------------	----------

Prix	Hors boisson 140.–
------	--------------------

Inscription	lausanneatable.ch
-------------	--------------------------

BRUNCH DE LA RIPONNE



Redécouvrez le brunch à la sauce vaudoise, dans une version revisitée et sublimée par le restaurant L'Instant.

Dans le cadre bucolique de la Pergola du Palais de Rumine, laissez-vous tenter par une parenthèse gourmande où traditions et modernité se rencontrent.

Au menu: saveurs authentiques du terroir, spécialités revisitées et produits locaux, soigneusement sélectionnés pour éveiller vos papilles.

Un moment chaleureux, convivial et résolument gourmand, à savourer sans modération.

Nombre de places limité.

Événement organisé
avec le soutien d'INOVIL.

INOVIL

Samedi 23 août 11:00

Palais de Rumine

Place de la Riponne 6 Lausanne

Adulte Avec boissons 60.–

Enfant Avec boissons 25.–

Inscription **lausanneatable.ch**

DÎNER À LA BOUGIE



À la douce lueur des bougies, laissez-vous envoûter par la cuisine perse raffinée de Little Persia. Des plats généreux, colorés et parfumés d'épices vous transporteront au cœur de l'Iran, dans une ambiance feutrée et chaleureuse.

Sous l'œil bienveillant du griffon du Palais de Rumine, les participant-es pourront prendre place autour d'une longue table garnie de plats perses.

Nombre de places limité.

Événement organisé avec
le soutien du Palais de Rumine.



Samedi 23 août 19:00

Palais de Rumine

Place de la Riponne 6 Lausanne

Prix Avec boissons 85.–

Inscription **lausanneatable.ch**

BEERART FESTIVAL

Le Beerart Festival est une occasion unique de réunir brasseurs régionaux et amateur·ices de bière dans le cadre chaleureux de la Cantine de Sauvabelin.

Les brasseries et micro-brasseries romandes vous présentent leurs dernières créations, offrant l'opportunité de découvrir et redécouvrir le talent des brasseur·euses de la région.

Accompagné·es par des foodtrucks vaudois, proposant des mets gourmands à base de produits locaux, le tout rythmé par une ambiance musicale.

L'accès est gratuit, mais l'achat d'un verre est obligatoire pour la dégustation des bières.

Du vendredi 29 août au samedi 30 août

16:00–00:00

Cantine de Sauvabelin

Route du Signal 46 Lausanne

Entrée libre

2025



DÉJEUNER SECRET AU JARDIN

Z Atelier Culinaire et Sedef Pâtisserie vous invitent à leur Déjeuner secret, dans un jardin lausannois dont l'adresse sera révélée la veille.

Au programme: un délicieux poulet à la broche accompagné de saveurs marocaines et turques, du plat au dessert, pour un voyage épicé et gourmand.

Après ce festin, place à un *blind test* légendaire pour prolonger l'après-midi dans la bonne humeur. Un moment convivial et plein de surprises vous attend!

Nombre de places limité.
Reporté au samedi 6 septembre en cas de pluie.

Dimanche 31 août 12:00–16:00

Lieu dévoilé la veille Sur la ligne du M2

Prix 45.–

Inscription **lausanneatable.ch**

LES 30 ANS DE LA FASL

Une célébration haute en couleurs, à l'occasion des 30 ans de la Fondation pour l'Animation Socioculturelle Lausannoise (FASL).

L'événement débutera dès 14:00 avec un après-midi d'animations pour petit-es et grand-es. À partir de 17:30, place à un repas multiculturel, où le public pourra découvrir une cuisine du monde riche et variée, accompagnée de concerts et de spectacles.

Les stands culinaires, tenus par les habitant-es de divers quartiers lausannois, proposeront une multitude de saveurs, reflétant la diversité et la convivialité de nos quartiers.

Venez nombreux célébrer les 30 ans de la FASL dans une ambiance festive et chaleureuse, entre découvertes culinaires et moments de partage!

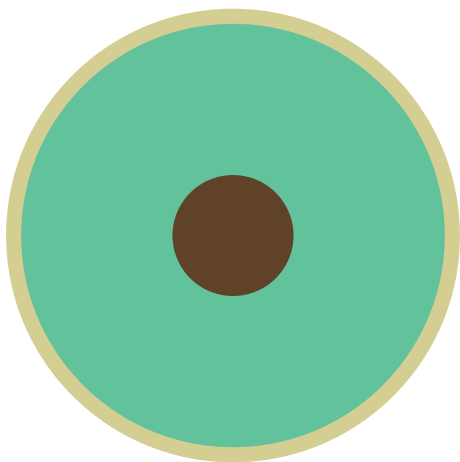
A lieu par tous les temps.

Samedi 6 septembre 14:00–23:30

Esplanade de Montbenon

Allée Ernest-Ansermet 3 Lausanne

Entrée libre



LE GRAND BANQUET VAUDOIS



Une ode au terroir sur les rives
du Léman.

Rejoignez-nous pour une célébration
gourmande mettant à l'honneur le
meilleur du patrimoine gastronomique
vaudois.

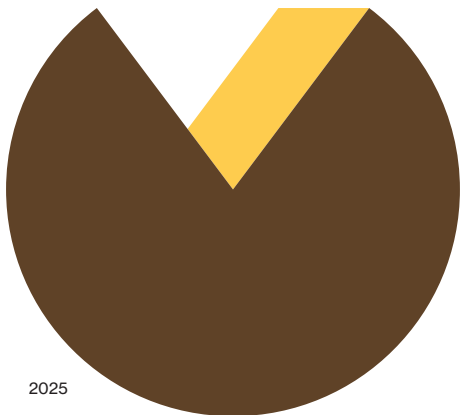
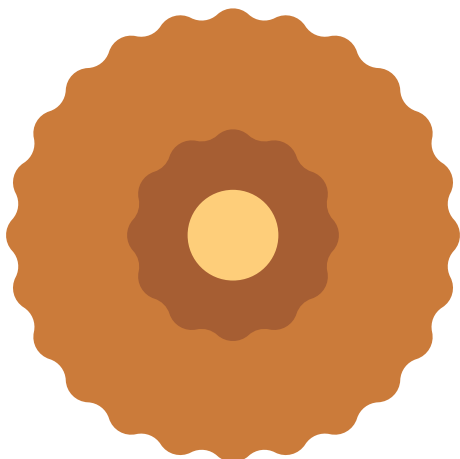
Deux cents chanceux-ses auront
l'opportunité de se retrouver autour
d'une longue table et d'aller à la
rencontre d'une dizaine d'artisan-es
vaudois-es représentant la crème de
la crème de leur discipline.

Des produits et un cadre d'exception
pour ce moment de convivialité où le
savoir-faire vaudois brillera de toute
sa splendeur.

Une carte sera remise aux participant-es
leur permettant d'aller de stand en
stand pour déguster les différents
produits et un bar sera mis en place
pour vous désaltérer.

Nombre de places limité.
Reporté au dimanche 14 septembre en cas de pluie.

Événement organisé avec GastroVaud, Vaud Promotion
et l'Office des Vins Vaudois.



Dimanche 7 septembre 11:00 – 17:00

Quai de Belgique Lausanne

Prix 40.–

Inscription **lausanneatable.ch**

LES VINGT DE BDFIL

Dans les caves de la Ville de Lausanne dorment des vins d'archive aux étiquettes illustrées par des auteur·ices de BD.

C'est le grand jour ! En présence d'un·e artisan·e du vin et de l'auteur de bande dessinée, Christophe Bertschy, venez déguster ces bouteilles uniques.

C'est dans le caveau de la Louve que se retrouveront les amateur·ices de vins et passionné·es de BD.

Nombre de places limité.

Jeudi 11 septembre 18:00

Caveau de la Louve

Place de la louve 1 Lausanne

Prix 10.–

Inscription lausanneatable.ch

RENENS OU NYC?

La Distillerie de Souboz, Bornand Liquors & Co et Urban Kombucha unissent leurs forces pour vous proposer une soirée Cocktails & Hot Dogs à ne pas manquer. Un forfait de quatre cocktails conçus spécialement pour l'occasion, quelques surprises en plus à déguster et des Hot Dogs NYC style cuisinés par William Murali, comme on les aime.

Une option vegan vous sera également proposée.

Ça se passe sur la terrasse au soleil, au sein même de la manufacture avec vue sur les cuves, entre copains et copines. On se voit là-bas ?

Nombre de places limité.

Jeudi 11 septembre 18:00

Urban Kombucha

Chemin du Cloisel 5 Renens

Prix 70.–

Inscription lausanneatable.ch

LES SECRETS DU BEAU-RIVAGE PALACE

À l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine, le Beau-Rivage Palace vous ouvre ses portes pour un voyage à travers le temps.

Depuis 1861, il est le théâtre d'événements historiques majeurs et le lieu de rencontres de nombreuses personnalités.

Au travers d'une visite guidée, vous découvrirez les secrets de cet hôtel mythique. La visite sera suivie d'un apéritif gourmand pour clôturer ce moment privilégié.

Nombre de places limité.

Samedi 13 septembre 17:30 – 19:30

Hôtel Beau-Rivage Palace Réception

Chemin de Beau-Rivage 21 Lausanne

Prix 60.–

Inscription lausanneatable.ch

LE JOUR DE LA BIÈRE

Venez plonger dans l'univers de la bière artisanale locale lors d'un mini festival, où les brasseries partenaires vous invitent à découvrir leur savoir-faire.

Cet événement ludique est spécialement conçu pour les non-initiés, avec des dégustations de bières locales et des explications détaillées sur le processus de brassage. Apprenez l'histoire de chaque brasserie et testez vos connaissances en participant à des jeux comme reconnaître une IPA à l'aveugle!

Samedi 13 septembre 12:00 – 20:00

Quai Milliquet

Route du Port 2 Pully

Entrée libre

Programme lausanneatable.ch

LES QUARTIERS GOURMANDS



Trois jours de découvertes culinaires et culturelles dans le cadre de la Semaine du Goût.

Pendant trois jours, trois quartiers se transforment en escales culinaires, mettant à l'honneur les traditions gastronomiques d'Afrique de l'Ouest, d'Amérique du Sud et d'Asie du Sud.

L'après-midi, plongez les mains dans la farine aux côtés de cuisinier·ères passionné·es issu·es des communautés locales et en compagnie du chef d'Alter Start Food. Vous serez guidé·es pour préparer des plats emblématiques de leurs cultures.

Le soir venu, place à la convivialité autour d'une grande tablée pour déguster les mets cuisinés dans l'après-midi. Que vous soyez chef·fe d'un jour ou simple gourmet, venez savourer une explosion de saveurs et de rencontres.

Vous pourrez mettre la main à la pâte ou les pieds sous la table.

Ce voyage culinaire se terminera le dernier soir autour d'un buffet.

Événement organisé avec le soutien du BLI – Bureau lausannois pour les immigrés.

Ateliers	15:00–17:30
-----------------	-------------

Repas	19:00–22:30
--------------	-------------

Inscription	lausanneatable.ch
-------------	--------------------------

- **Afrique de l'Ouest** à la Cité
- **Asie du Sud** au Flon
- **Amérique du Sud** aux Faverges

● Mercredi 17 septembre

● Pyxis Café par ASF

● Place de la Cathédrale 6

● Atelier 10.–

● Repas Avec minérales 40.–

● Jeudi 18 septembre

● Pôle Sud

● Avenue Jean-Jacques Mercier 3

● Atelier 10.–

● Repas Avec minérales 40.–

● Vendredi 19 septembre

● Maison de Quartier des Faverges

● Chemin de Bonne-Espérance 30

● Atelier 10.–

● Repas Buffet avec boissons 20.–

T'AS UN GRAIN? DE LA VIGNE À L'ASSIETTE

Une expérience sensorielle unique en
Ville de Lausanne.

Vivez une immersion totale au cœur
du vin et de la gastronomie dans le
magnifique parc de l'Hermitage.

Vincent Beetschen, vigneron engagé et
passionné à Bursins et Jérôme Binder,
chef fondateur de Parfum d'Épices à
Crissier s'associent pour vous faire
découvrir cinq cépages d'exception d'une
manière unique.

Goûtez les grains de raisin directement
sur les pieds de vigne spécialement
installés pour l'occasion, dégustez les
moûts avant leur vinification, appréciez
les vins issus de ces cépages et
savourer cinq petits plats spécialement
imaginés pour sublimer chaque accord.

Nombre de places limité.

En cas de pluie, l'événement est déplacé
à l'atelier de Parfum d'Épices à Crissier.

Judi 18 septembre 18:30 – 20:30

Parc de l'Hermitage

Avenue Louis-Vulliemin Lausanne

Prix 90.–

Inscription **lausanneatable.ch**

LOVE IS IN THE FOOD

Nouvelle année, nouveau concept culinaire à l'HyperAktiv!

Un parcours des belles étapes d'une relation amoureuse sous la forme de quatre soirées thématiques, du premier regard à l'amour en passant par un OUI. Chaque soirée sera l'occasion de revisiter un plat facile mais réconfortant et d'amener une dose de complicité entre les chef-fes invité-es et les convives.

Les soirées sont limitées à 100 personnes et une carte parcours de l'amour sera distribuée aux plus férus du concept pour avoir la dernière soirée offerte!

● Love Me At First Fries

Pour faire honneur à notre espace situé dans une ancienne usine de friteuses mais surtout pour huiler la machine dès le début.

● First Crisp

C'est le premier date et c'est croustillant, ça croque sous la dent et on se dévore des yeux. Y aura-t-il un first kiss aussi?

● Fork Me Tender

On rentre dans la tendresse des filets Angus ou de veau mais on garde l'aspect charnel pour une soirée plus carnale.

● Yes, I Wings

C'est le moment de l'envol et du mariage, oui, je veux m'envoler avec toi pour la vie <3<3<3.

Studio Raphaël Lutz · HyperAktiv.

Avenue d'Epenex 6 Écublens

Prix Dès 19.–

Inscription lausanneatable.ch

● **Vendredi 19 sept.** 18:00–00:00

● **Samedi 20 sept.** 18:00–00:00

● **Vendredi 3 octobre** 18:00–00:00

● **Samedi 4 octobre** 18:00–00:00

GLOBE- FRITTEUR



C'est avec une vue sur la ville et à l'ombre de la Cathédrale que Lausanne à Table vous embarque pour un tour du monde de la friture – ce mode de cuisson populaire dans de nombreuses cultures.

Rejoignez-nous et nos membres pour ce festival du frit tout en convivialité et en légèreté.

Au menu des spécialités d'artisan-es de la région: les Panuchos, Salbutes et churros mexicains de la Taqueria Don Vergas; les Sambussa erythréens de Sambussa by Bibi; les nems vietnamiens de My Sandwiches; le Fish'n'Chips local du Café de Chavannes; les pizzas frites de Forbici; les Malakoffs de DéCi Comptoir Gourmand; les Beignets à la congolaise de Le Beignet c'est Bon! Le tout accompagné du bar de Té d'iCy.

Événement organisé avec
le soutien de Valentine.

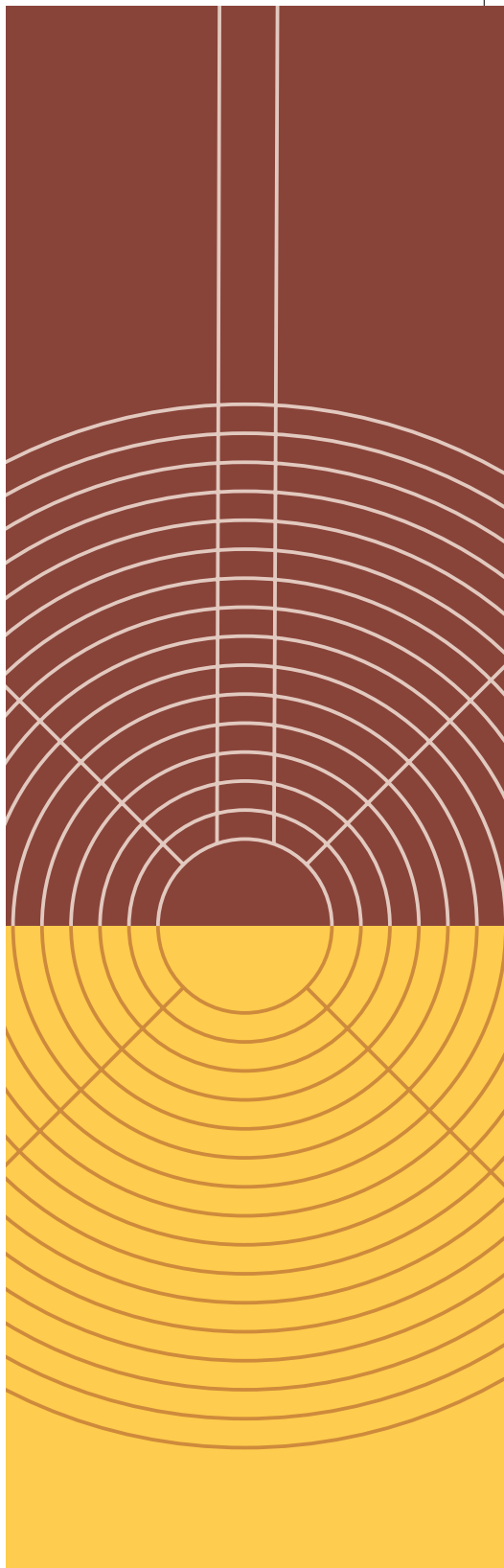
Valentine
SWISS MADE

Dimanche 28 septembre 11:00 – 18:00

Eplanade de la Cathédrale Lausanne

Entrée libre

Programme **lausanneatable.ch**



CINÉMADELEINE

Projection du film *Murina* (2021) de la réalisatrice croate Antoneta Alamat Kusijanović (sélectionné à la Quinzaine des Réalisateurs à Cannes, caméra d'or 2021) suivie d'un moment convivial autour d'un goûter dalmate.

À l'occasion de la 6e édition de Lausanne Méditerranées, Pro Senectute Vaud et la Cinémathèque suisse vous invitent à voyager sur une île sauvage de Croatie, et à découvrir les merveilles des paysages de Dalmatie.

Julija vit sur une île croate isolée avec ses parents. Ses journées sont rythmées par les sorties en bateau et les baignades. L'équilibre de l'adolescente va être perturbé par la visite d'un vieil ami de ses parents. Dès lors, elle n'a qu'une envie: quitter ces paysages idylliques qu'elle a toujours connus...

Nombre de places limité.

Jeudi 2 octobre 14:30–17:00

Cinémathèque suisse Cinéma Capitole

Avenue du Théâtre 6 Lausanne

Tarif plein 15.–

AVS · AI · Étudiant 12.–

Inscription **lausanneatable.ch**

LA TABLE DE GAËL

Rejoignez GastroVaud pour une expérience culinaire unique, ouverte à tous-tes – petit-es et grand-es! Apprenez à préparer et déguster un menu complet, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, sous la direction experte du chef Gaël Brandy.

Que vous soyez un-e passionné-e de cuisine ou simplement curieux-euse de découvrir de nouvelles saveurs, La Table de Gaël de GastroVaud vous offre l'opportunité de mettre la main à la pâte, de savourer vos préparations en bonne compagnie et de repartir avec des recettes.

Nombre de places limité.

● **Jeudi 2 octobre** 18:30–22:00

● Menu autour de la chasse 130.–

● **Mercredi 22 octobre** 15:00–18:00

● Atelier pour les enfants (8-12) 50.–

● **Jeudi 27 novembre** 18:30–22:00

● Menu de fêtes 130.–

La Pinte Vaudoise

Avenue Général-Guisan 42 Pully

Inscription **lausanneatable.ch**

GOÛTER À L'AVENTURE

Plantes sauvages et saveurs joratoises.

Lors d'une petite balade, les participants découvrent des règles de cueillette des plantes sauvages et des usages de plusieurs plantes comestibles de chez nous.

En deuxième partie de sortie, vous réaliserez et dégusterez une préparation simple à base des plantes sauvages que vous aurez cueillies, le tout agrémenté par des produits du terroir du Jorat autour d'un feu de bois.

Nombre de places limité.

Samedi 4 octobre 09:00–13:30

Centre sportif de Mauverney

Route de Cojonnex 95 Lausanne

Adulte 40.–

Enfant (8-12) 15.–

Inscription **lausanneatable.ch**

FONDUE D'AUTOMNE



On ne vous laissera pas commencer le mois d'octobre sans notre traditionnelle fondue sous les arbres du parc de Valency.

Une vue sur le Léman, des fondues moitié-moitié avec du bon Gruyère AOP préparées avec amour par André Macheret, du vin blanc et des ami-es: telle est la désormais célèbre recette de Lausanne à Table.

Reporté au dimanche 12 octobre en cas de pluie.
Tables de minimum quatre personnes requises.
Nombre de portions limité.

Événement organisé avec
le soutien du Gruyère AOP.



Dimanche 5 octobre Dès 12:00

Parc de Valency

Route de Prilly 18 Lausanne

Prix Par portion 25.–

Premier-ère arrivé-e, premier-ère servi-e!

SOIRÉE GÉORGIENNE EN MUSIQUE

Un voyage culinaire au cœur de
la Géorgie

Embarquez pour un voyage culinaire et
laissez-vous transporter en Géorgie, où
les saveurs authentiques vous attendent.

À chaque plat, une sélection de produits
soigneusement choisis, accompagnée
d'une boisson géorgienne – que ce
soit un vin, un cocktail ou une boisson
fermentée typique.

Pour sublimer l'expérience, une musique
d'ambiance viendra ajouter une touche
de magie à cette soirée inoubliable.

Un moment unique pour découvrir une
culture gastronomique riche, dans une
atmosphère chaleureuse et festive.

Nombre de places limité.

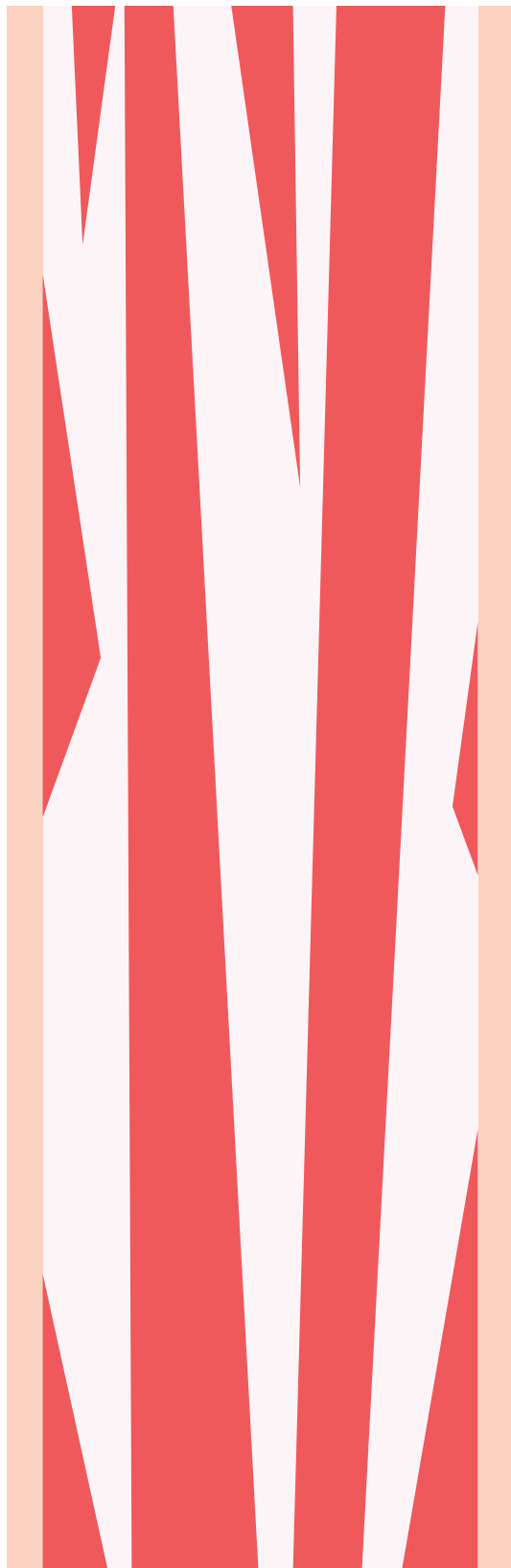
Mercredi 8 octobre 19:00–23:00

Lily Bar

Rue Chaucrau 10 Lausanne

Prix 79.–

Inscription **lausanneatable.ch**



SOIRÉES COCHONNES

Après plusieurs éditions à succès, les soirées autour du Pulled Pork sont de retour à l'HyperAktiv. et le smoker est déjà chaud pour produire des tonnes de cous de cochon bien fondants pour régaler les papilles les plus amoureuses de la cuisine US.

Le concept est simple, vous réservez votre place, vous venez vous régaler avec nos délicieux burgers de Pulled Pork et ça va dégouliner d'amour toute une soirée durant sans oublier le fameux coleslaw!

Of course, un bar à bières artisanales de la brasserie Fennek et un groupe de Blues viendront agrémenter de leur bonne sauce BBQ la soirée pour qu'elle soit digne des meilleurs signaux de fumée.

Du vendredi 10 au samedi 11 octobre

18:00–00:00

Studio Raphaël Lutz · HyperAktiv.

Avenue d'Epenex 6 Écublens

Prix Dès 19.–

Inscription lausanneatable.ch

ATELIERS CHAMPIGNONS

Cet après-midi-là, le contrôleur officiel des champignons et ses collègues vous attendent dans les hauts de la ville.

Rendez-vous au Chalet-à-Gobet pour ratisser les sous-bois en quête de chanterelles, bolets et autres tue-mouches. À l'issue de la récolte, contrôle officiel des récoltes et rejet des espèces toxiques et non comestibles. Les champignons restants seront pour votre omelette du lendemain.

Suite au contrôle, place à l'apéro!

Nombre de places limité.

Mercredi 15 octobre 14:00–18:00

Mercredi 22 octobre 14:00–18:00

Centre Sportif de Mauverney

Route de Cojonex 95 Lausanne

Prix 25.–

Inscription lausanneatable.ch

PARCOURS AGRICOLE

Venez explorer un parcours immersif organisé par Prometerre alliant agriculture, alimentation et patrimoine à travers plusieurs étapes incontournables de la Ville de Lausanne. Ce parcours propose des animations interactives et des découvertes dans des lieux tels que la Buvette du Parlement, les jardins communautaires, la Maison du paysan, et les caveaux de la Ville. Le parcours se clôturera en beauté à l'UNIL, avec une conférence passionnante de Philippe Kaenel, professeur d'histoire de l'art contemporain.

Un jeu de chasse aux trésors conçu par les Frères Brigands vous guidera tout au long de l'aventure, pour une expérience ludique et enrichissante. En prime, un titre de transport ou des navettes via les charmants petits trains des vignes pour vous emmener d'un lieu à l'autre.

Dimanche 26 octobre 10:00–16:00

À travers Lausanne

Adulte 75.–

AVS · AI · Étudiant 60.–

Enfant (6-16) 20.–

Inscription **lausanneatable.ch**

BALADE AU MUSÉE

Visitez l'exposition «Elles font la figuration» et savourez des dégustations culinaires préparés par des cheffes locales.

Trois étapes dans trois salles du musée mettant à l'honneur des artistes féminines d'art contemporain le tout accompagné de mets inspirés des œuvres et préparés par des femmes cheffes.

Avec la participation de Zineb Bekkali Pennese de Z Atelier Culinaire, Céline Pasche de Sedef Pâtisserie et Fatima Ribeiro du Fraisier.

Nombre de places limité.

Jeudi 30 octobre

Deux sessions 18:00 · 19:30

Musée d'Art de Pully

Chemin Davel 2 Pully

Prix 35.–

Inscription **lausanneatable.ch**

MEURTRES & MYSTÈRES AU CHÂTEAU D'OUCHY

Le Château d'Ouchy devient le théâtre d'un crime lors d'une soirée où le mystère règne en maître. Une enquête palpitante vous attend afin de trouver le coupable.

Plongez dans une expérience immersive le soir d'Halloween lors de ce dîner-spectacle en trois plats avec apéritif de bienvenue.

Nombre de places limité.

Vendredi 31 octobre 19:00

Château d'Ouchy

Place du Port Lausanne

Prix Avec boissons 135.–

Inscription **lausanneatable.ch**

QU'EST-CE QU'ON SOUPE?



Le souper est servi!

Le carnotzet de la Municipalité nous ouvre ses portes le temps d'un souper pour partir à la découverte de recettes suisses traditionnelles mais méconnues.

Pas de papet vaudois, fondue ou rösti, les participant-es sortiront des sentiers battus et dégusteront des mets inspirés de recettes de la collection de livres d'Helvetiq par la cheffe Alba Farnos Viñals de l'Auberge de l'Abbaye de Montheron.

On finit en beauté avec une dégustation d'absinthe racontée par Tania Brasseur.

Nombre de places limité.

Événement organisé
avec le soutien d'Helvetiq.

**HEL·
VETIQ**

Jedi 20 novembre 18:30

Carnotzet de la Municipalité

Place de la Palud 2 Lausanne

Prix Avec boissons 85.–

AVS · AI · Chômage Avec boissons 75.–

Inscription **lausanneatable.ch**

BANQUET D'OUVERTURE BÔ NOËL

Rejoignez-nous pour une expérience magique lors de notre grande parade de Noël. Montez à bord du Petit Train enchanté et défilez dans une ambiance festive et chaleureuse. Après la parade, régalez-vous avec un festin gourmand aux saveurs de Noël.

Un banquet unique préparé par différents restaurateur·ices lausannois·es.

Nombre de places limité.
Reporté au samedi 29 novembre en cas de pluie.

Samedi 22 novembre 18:00–23:00

Au cœur de Bô Noël

Prix 50.–

Inscription lausanneatable.ch

TIBITS × CRUCHON

Tibits et les vigneronnes du Domaine Henri Cruchon vous invitent à leur table d'hôte dans la mythique Salle des Vignerons pour partager en toute convivialité un menu avec accords mets et vins.

Les grands classiques de la cuisine traditionnelle sont subtilement réinterprétés à travers une approche végétale, pleine de fraîcheur et de créativité. Chaque plat s'accorde aux cépages emblématiques du domaine Henri Cruchon.

Nombre de places limité.

Mercredi 26 novembre 19:00–22:00

Mercredi 3 décembre 19:00–22:00

Mercredi 10 décembre 19:00–22:00

tibits Salle des Vignerons

Place de la Gare 11 Lausanne

Prix 110.–

Inscription lausanneatable.ch

LE GRAND LOTO



Le Grand Loto de Lausanne à Table revient pour une troisième édition pleine de surprises!

Porte-bonheur, grigris, trèfles à quatre feuilles... ou simple coup de chance: tout est permis pour tenter de décrocher les fabuleux lots de ce loto de folie.

Quelle meilleure façon de clôturer la saison de Lausanne à Table qu'avec un après-midi festif célébrant les produits de nos cher-ères membres?

Planchettes gourmandes, boissons et autres plaisirs vous attendent sur place pour une ambiance conviviale et savoureuse.

Nombre de places limité.

Dimanche 30 novembre 14:00

Ouverture des portes 13:00

Casino de Montbenon Salle des Fêtes

Allée Ernest-Ansermet 3 Lausanne

Prix Pour 20 séries 25.–

Inscription **lausanneatable.ch**

CALENDRIER DE L'AVENT DES GOURMANDS

Envie de surprises gourmandes pour les fêtes?

Plutôt qu'un calendrier de l'Avent classique, partez à la découverte de 24 délices préparés avec soin par les membres de Lausanne à Table.

Chaque jour de décembre, rendez visite à un-e artisan-ne ou restaurateur-ice différent-e pour récupérer votre surprise du jour – ou, pour les plus impatientes, récupérez-les toutes en une seule fois et savourez à votre rythme!

Du salé, du sucré, à boire ou à manger: il y en aura pour tous les goûts.

Le pass sera disponible en ligne dès octobre – restez à l'affût pour ne pas manquer ces gourmandises festives!

Du lundi 1er au mercredi 24 décembre

Après des membres participants

Pass 100.–

Inscription **lausanneatable.ch**

LE MARCHÉ DE NOËL DU BEAU-RIVAGE PALACE

Dans son décor de rêve au bord du lac, l'ambiance y est chaleureuse et festive.

Le Marché de Noël du Beau-Rivage Palace réunit ses producteur-ices et artisan-nes locaux favoris qui vous proposeront à l'étal le meilleur de leurs recettes et produits.

Vous n'êtes pas à l'abri d'y croiser le Père Noël et d'autres surprises...

Samedi 6 décembre 11:00 – 17:00

Hôtel Beau-Rivage Palace Côté lac

Chemin de Beau-Rivage 21 Lausanne

Entrée libre

ENCHÈRES DES VINS DES DOMAINES DE LA VILLE

Atelier de dégustation

Pour vous préparer à la mise aux enchères, profitez de découvrir les secrets de la dégustation des vins nouveaux ainsi que l'expression des cinq terroirs des vins des Domaines de la Ville de Lausanne en compagnie d'un œnologue et d'une vigneronne.

L'atelier se terminera en toute convivialité autour d'un apéritif dans le cadre magique du carnotzet de la Municipalité.

Atelier de dégustation

Mardi 9 décembre 18:00–20:00

Carnotzet de la Municipalité

Place de la Palud 2 Lausanne

Prix 40.–

Inscription **lausanneatable.ch**

225e mise aux enchères

Rituellement depuis 1803, les Domaines de la Ville de Lausanne vendent leurs vins lors d'une mise aux enchères. Cette vente se tient dans l'emblématique salle du conseil communal de l'Hôtel de Ville.

Une occasion unique d'acquérir des lots de la gamme historique des Domaines de la Ville et de partager une tradition vivante inscrite au patrimoine culturel immatériel vaudois.

Mise aux enchères

Samedi 13 décembre 08:00–12:00

Salle du conseil communal

Place de la Palud 2 Lausanne

Entrée libre

LA GRANDE RAISINÉE

Les vigneron·ne·s de Tartegnin investissent Lausanne pour préparer une grande raisinée au feu de bois. Sa préparation durera 36 heures. Ce sera l'occasion de partager des moments de convivialité entre ville et campagne et de déguster les produits du terroir tarteveno·is.

Une souscription pour les bouteilles de raisinée sera proposée et le bénéfice de la vente sera reversé à une œuvre caritative.

Du vendredi 12 décembre 11:00

Jusqu'au samedi 13 décembre 18:00

Non-stop

Place Bel Air

Rue Haldimand 20 Lausanne

Entrée libre

Bouteille Reversé à une œuvre caritative 25.–

Inscription **lausanneatable.ch**

LES BONUS

Pop-Up Local

Du mardi 2 au vendredi 19 décembre, les membres de Lausanne à Table investissent Le Pop-Up Local avec leurs produits. L'occasion rêvée de faire des cadeaux de Noël gourmands à vos proches ou à vous-mêmes. Toute l'équipe de Lausanne à Table vous y attend avec impatience pour vous faire découvrir ce que font de mieux nos membres.

Escaliers du Marché 2
Ma-Ve 10:00-17:00
Sa 10:00-14:00

Calendrier des chocolatiers

Retrouvez les membres chocolatiers de Lausanne à Table dans un calendrier de l'Avent gourmand. Chacun-e d'entre eux vous fera découvrir leurs pépites tout au long du mois de décembre.

Avec la participation de: Acarré, Ackermann Artisan Boulanger, Chocolaterie du Bugnon, Jorge Cardoso Chocolatier, L'espace Chocolat, Maison Buet, Noz Chocolatier, The Sweet Sage.

50.- sur lausannetable.ch



LES AMI·ES DE LONGUE DATE

#HappyWineFlon

Plus de 30 vigneron·nes s'installeront dans le Quartier du Flon pour y faire découvrir leurs vins le 16 mai de 17:00 à 21:00 et le 17 mai de 16:00 à 21:00. Grâce à l'achat d'un verre unique, les visiteurs pourront déguster librement les vins présentés durant la manifestation et profiteront des animations dans une ambiance chaleureuse en plein cœur de Lausanne!

La Fête des Vignerones

Chaque année, au mois de juin, une quinzaine de vigneronnes se déplace sous-gare pour faire savourer leurs vins. Cette année, le Café de Grancy vous invite à rencontrer un panel des meilleures vigneronnes de Romandie – et leurs merveilleux produits – sur la Place Alfred-Stucky le vendredi 27 de 16:00 à 22:00 et le samedi 28 juin de 15:00 à 22:00, le tout avec des artisan·es du terroir pour se sustenter.

Chocotreck

Du jeudi 18 au samedi 27 septembre. Balade à la découverte de véritables artisans chocolatiers passionnés, qui vont tout mettre en œuvre pour partager leur savoir-faire et le plaisir que procure le chocolat.

Dans la peau d'un·e artisan·e du goût

Plusieurs vendredis, samedis et dimanches de mai à décembre. Avec Matière Brute, ouvrez la porte des ateliers de production et mettez la main à la pâte:

Fermentez votre kéfir, kombucha ou soda sauvage aux Jardins de Chivrageon;

Réduisez votre sauce, bouillon et restes alimentaires avec Aux Complices;

Distillez votre gin avec la Distillerie la Roja.

UN GRAND MERCI

À tous nos partenaires, sponsors,
membres et participant-es enthousiastes!

Design - DidWeDo



LAUSANNE
CAPITALE OLYMPIQUE

GASTROVAUD



INOVIL



Ville de Lausanne
vigneron-ne-s encaveur-euse-s
depuis 1536

SIL

HUGO

VAUD+
ÇA COMMENCE ICI

Valentinez
SWISS MADE

GroupeZ

GASTROLAUSANNE
Unis pour le plaisir de vous servir

Imprimé sur papier Rapido offset,
certifié FSC (Forest Stewardship
Council), issu de forêts bien gérées
et d'autres sources contrôlées.

SWISS WINE
VAUD

HEL·
VETIQ

PALAIS DE
RUMINE
LAUSANNE