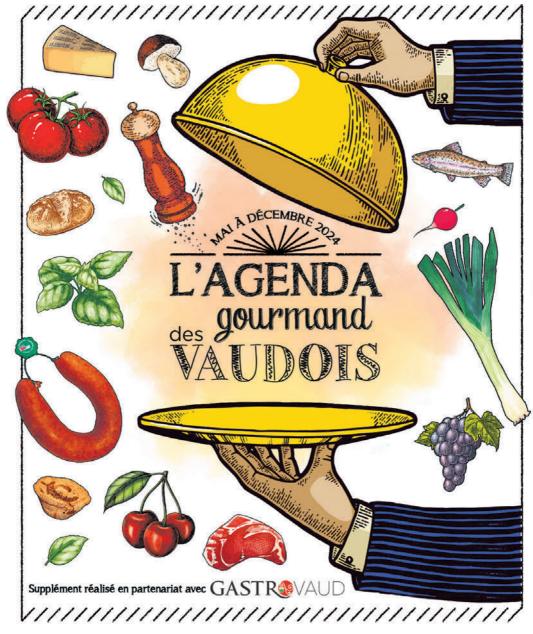
Samedi-dimanche 11-12 mai 2024

Ce supplément ne peut être vendu séparément

24 heures





Sommaire

La Côte, terre d'agrumes

Niels Rodin a bâti un royaume des agrumes à Borex en vingt ans. À l'heure de passer la main, il raconte ses inspirations et comment il est devenu collectionneur pour un vuzu! La Ferme aux agrumes continue ses activités.

6-7

Une tourte d'été pour l'apéro

Le chef et pâtissier lausannois Xavier Bats a concocté une tourte charcutière estivale, avec chanterelles et piment d'Espelette, spécialement pour ce supplément. Il promet: la recette est réalisable chez soi.

24-25

Agenda

Plus de 200 rendez-vous gourmands jusqu'à la fin de l'année. Attention, infos sous réserve de modifications des organisateurs.

14-16
18-23
26-28
29-30
32-36
37-39
42-45
46



Lausanne à Table



Label Fait Maison

Cavons la truffe vaudoise

Les terres argilo-calcaires du pied du Jura sont propices à la truffe. C'est d'ailleurs là qu'est née la première truffière didactique d'Europe. La filière du Nord vaudois développe ses activités, avec Isabelle Ravet pour capitaine.

40-41

Bonnes adresses

Les restaurateurs vaudois ont du talent! Nous les avons classés en six thèmes pour vous quider dans vos envies: poisson ou viande, mets montagnards ou pieds dans l'eau, saveurs d'ailleurs et Label Fait Maison.

«24 heures», av. de la Gare 33, 1001 Lausanne **Rédacteur en chef:** Claude Ansermoz Direction artistique: Adriano Fagioli Coordination rédactionnelle: Cécile Collet Impression: CIL Centre d'impression Lausanne SA à Bussigny Marketing: Jean-Luc Avondet Éditeur: Tamedia Publications romandes SA, une publication de Tamedia AG. Indication de participations importantes selon article 322 CPS: Centre d'Impression Lausanne SA







Le mot du président



Gilles Meystre

Président de GastroVaud et du Label Fait Maison

Un péché, la **gourmandise**? Que nenni! Une vertu

Si la gourmandise menait en enfer, les Vaudois y tiendraient une place de choix! La preuve: dans ce petit supplément, nous vous proposons plus de 200 occasions de délecter vos papilles! En solo, entre amis, en famille. Au bistrot bien sûr.

ou hors les murs, puisque le péché de gourmandise peut être commis à toute heure... Et partout! D'ailleurs, les endroits insolites ne manquent pas: trains, musées, vignobles, pâturages ou bateaux sont autant d'écrins où déguster un festin. Sans remords ni scrupule. Car la gourmandise est une vertu! Et tant pis pour les bigots.

«Dans cet agenda, vous ferez le plein d'idées, de saveurs et de convivialité.»

GASTR®VAUD

À l'heure où les oracles digitaux valent paroles d'évangile, où les algorithmes dictent la visibilité des événements sur vos murs, GastroVaud a souhaité renouer avec une recette éprouvée: celle du papier. En vous offrant cet

agenda gourmand en partenariat avec «24 heures», nous souhaitons vous simplifier la vie. Vous y débusquez une pépite, un concept inédit, un restaurant à découvrir? À vos agendas! Et en prévision d'un week-end où vous ne saurez que faire, gardez-le bien à portée de main, tout au long de l'année. Vous y ferez le plein d'idées, de saveurs et de convivialité. Et votre place au paradis, vous n'aurez plus qu'à la réserver! Bon appétit!

Les **agrumes**fascinants de Niels Rodin

Le seul agrumiculteur de Suisse a planté à Borex une collection rare de fruitiers résistants.

Cécile Collet

La révélation de Niels Rodin est arrivée par le vuzu. «J'avais tué un citronnier de balcon en le rentrant au salon pour l'hiver et je ne voulais pas rester sur cet échec. En cherchant des renseignements sur internet, j'ai découvert un monde gigantesque et ce mot: yuzu. Il m'a fait rêver! Quand j'ai enfin pu le goûter, ça a été comme le premier sucre pour un bébé!» Le fondateur de la Ferme aux agrumes de Borex parle encore de ce moment M avec des étoiles dans les yeux. Depuis janvier 2024, la marque qui porte son nom ne lui appartient plus. Il est désormais consultant externe pour

Green Market, partenaire depuis fin 2022. N'empêche, quelque 200 espèces continuent de fleurir sous les 3600 m2 de serres de l'exploitation de La Côte. On peut y organiser des événements, y suivre des ateliers de greffage, par exemple, ou simplement visiter les lieux.

Et Niels Rodin continue d'en apprendre chaque jour un peu plus sur le monde merveilleux des agrumes, dont il est devenu collectionneur, importateur et immense connaisseur - c'est encore aujourd'hui le seul agrumiculteur de Suisse. Au-delà du goût, le yuzu a passionné l'ancien banquier de par sa résistance au froid. Il comprend que ce sont les espèces rus-



Niels Rodin a développé la Fer me aux agrumes durant vingt ans. Il se retire de l'opérationnel, mais les agrumes et les activités du lieu restent! Marie-Lou Dumauthioz

tiques qui pourront survivre sous nos latitudes.

Les orangers de Vavilov

Féru d'histoire, il découvre l'institut Vavilov, un centre de recherche agronomique russe fondé en 1894, pionnier dans les fruits résistants, «l'inverse des USA et des plantes livrées avec les pesticides nécessaires». À côté des orangers russes, protégés du gel par leur greffe haute, il plante du satsuma japonais, du pitanga brésilien, ou encore du grenadier d'Azerbaïdjan. En bouts de rang, les pivoines, les géraniums et les roses sont aussi comestibles - tout est cultivé en bio.

Car les clients de la Ferme aux agrumes - principalement des chefs - sont exigeants: ils veulent du beau, du bon, du neuf. «Nous devons avoir chaque année des nouveautés avec une vraie personnalité organoleptique pour les grandes stars, mais aussi ce qui est à la mode en ce moment pour les autres, comme le citron caviar ou la main de bouddha», résume Niels Rodin.

La première de ces «stars» arrive en 2014, après un article dans «Femina» qui met le projecteur sur celui qui a encore un pied dans son ancien métier. «J'ai reçu un appel d'un 0033, avec un accent pincé

parisien. Je croyais que c'était quelqu'un qui me faisait une blague, j'ai dit: «Arrête ton char!» C'était l'assistante d'Anne-Sophie Pic!» La cheffe passera deux heures dans la première petite serre de Niels Rodin, puis les deux fa-

natiques d'agrumes ne se quitteront plus. Caminada, Wassmer, Giovannini sont aussi parmi ses clients.

Au pays du yuzu

S'il tourne la page de «sa» ferme avec un pincement au cœur, Niels Rodin part des projets plein les poches. On pourra toujours venir suivre ses master classes à Borex et le gourmet dispensera encore ses conseils cuisine aux chefs. À côté de cela, le créateur du gin bleu au yuzu travaille déjà sur le lancement de nouveaux produits. Il planche aussi sur des plantations en Afrique du Nord et sur l'aménagement de petits potagers de chefs. Mais un de ses projets l'excite particulièrement: des voyages gourmands organisés avec Slow Food lors desquels il dispensera son savoir agrumicole. La première destination est le Japon, pays du yuzu. «C'est une consécration!, se marre-t-il. Ie n'v suis iamais allé. Je vais enfin voir en vrai ce que j'ai étudié ces vingt dernières années.»

La Ferme aux agrumes, route d'Arnex 9, 1277 Borex Visites, ateliers, événements et épicerie fine sur nielsrodin.com

Nos restaurants cuisinent pour tous les goûts

Ils font des ronds dans l'eau!



En papillote ou meunière, des lacs de Joux, de Neuchâtel ou du Léman, le poisson fait partie de notre ADN culinaire. À déguster avec un verre de chasselas!

• Restaurant du Club Nautique

Place de la Navigation 1 à Morges www.restaurant-cnm.ch Dans un cadre unique, une cuisine qui suit les saisons afin d'offrir des produits régionaux de qualité d'une extrême fraîcheur.

• Auberge de la Gare

Rue de la Gare 1 à Grandvaux www.aubergegrandvaux.ch Filets de perche et steak tartare, ainsi que produits de saison, avec vue sur le lac.

Restaurant Les Quais

Chemin du Lac 43 à Grandson www.restaurantdesquais.ch Face au débarcadère, un large éventail de poissons du lac, viandes, mets de saison et du terroir.

Restaurant de l'Étoile

Chemin du Battoir 1 à Noville www.etoilenoville.ch Bouillabaisse «maison» de mi-mai à mi-septembre.

Restaurant du Lac

Sur-les-Quais 47 au Pont www.restaurantdulaclepont.com Poissons du lac de Joux selon arrivage. Féra en tartare ou meunière, brochet, filets de perche.

Café-Restaurant Populaire

Route du Jorat 67 à Vers-chez-les-Blanc www.restaurant-populaire.ch On y vient de loin pour ses poissons du lac Léman.

• Auberge de la Couronne

Au Village 1 à Fiez www.aubergecouronneafiez.com Poissons du lac de Neuchâtel selon arrivage (perche, bondelle, brochet).

• Avenue 8 Restaurant Pizzeria

Avenue de Grandson 8 à Yverdon www.avenue8.ch Tartare de thon, poulpe snacké, fritto misto et autres spécialités qui fleurent bon l'Italie.

• Hôtel du Chamois

Route des Mosses 77 à L'Étivaz www.hotelduchamois.ch Une enseigne centenaire, qui propose filet de truite meunière, tartare de bœuf et fondue 100% L'Étivaz.

Le Normand'Agiez

Rue des Fontaines 4 à Agiez www.normand.ch Service et découpe en salle, que ce soit du poisson ou un délicieux chateaubriand!

Restaurant Byblos SNC

Place des Anciens-Fossés 14 à La Tour-de-Peilz Filets de perche et délicieux mets de brasserie dans une petite ruelle, à quelques pas du lac.

Leo Caffè

Route du Bois 17 à Écublens www.leocaffe.ch Spécialités italiennes, poulpe, pizza.

Saignant ou à point



Plutôt viande blanche ou viande rouge? Saignante ou à point? Grillée ou crue? Vous avez l'embarras du choix! À ne pas manquer: la période de la chasse et ses mariages de saveurs. Pensez à réserver!

• Auberge de la Couronne

Au Village 1 à Fiez www.aubergecouronnefiez.com Langue de bœuf sauce aux câpres, pieds de porc au madère et pièces de viandes de choix.

Café-Restaurant Populaire

Route du Jorat 67 à Vers-chez-les-Blanc www.restaurant-populaire.ch

On y vient de loin pour sa chasse et pour ses viandes: souris d'agneau en cuisson lente, filets mignons de porc aux champignons, escalopes de veau, médaillons de filets de bœuf ou... saucisse à rôtir!

Auberge de Berolle

Route du Village 9 à Berolle www.aubergedeberolle.ch Tartare de bœuf apprêté par le champion du tartare 2018.

Auberge de l'Union

Rue de la Gare 3 à Palézieux-Gare www.aubergedelunion.ch Un chef qui cuisine selon ses goûts et ses envies, loin des modes, mais en fonction des saisons. Viandes a minima suisses, souvent plus locales.

Auberge-Épicerie ben ouais

Rte du Village 3 à Corcelles-le-Jorat www.benouais.ch Viande de bœuf rassie sur os.

Viande de bœuf rassie sur os, tartare, abats, croûte aux morilles, cuisine régionale de saison, fondue.

Le Normand'Agiez

Rue des Fontaines 4 à Agiez www.normand.ch Spécialiste du chateaubriand et des tartares.

Auberge Communale de Suchy

Chemin du Pontet 8 à Suchy www.auberge-suchy.ch Régional et simple avec un petit plus. Plats stars: araignée de veau, parisienne de bœuf du pâturage, mets véganes et végétariens.

Miroir d'Argentine

Route de Solalex 148 à Gryon https://miroir-solalex.ch/ Le terroir qui nous entoure, en prenant le temps, toujours de saison, souvent simplement, parfois revisité, chaque fois avec passion.

• Restaurant de la Piscine de la Venoge

Route de la Piscine à La Sarraz www.restopiscine.ch Ouvert de mars jusqu'à dé

Ouvert de mars jusqu'à décembre. Spécialités de viandes grillées. Plusieurs soirées à thème durant la saison, avec des menus spéciaux.

Restaurant de l'Étoile

Chemin du Battoir 1 à Noville
www.etoilenoville.ch
Confortablement installés à l'abri du mauvais temps, sur la
terrasse-véranda ou dans le bistro chic, une cuisine goûteuse
pleine de couleurs et le sourire
du service.

Restaurant du Chasseur

Route Suisse 6 à Allaman www.restaurantduchasseur.ch Gastronomie argentine et viandes exceptionnelles au feu de bois.

Restaurant Piazza San Marco

Av. d'Ouchy 38 à Lausanne www.piazza-san-marco.ch Spécialités italiennes, à deux pas des rives d'Ouchy.

Brasserie des Sauges

Av. du Grey 58 à Lausanne www.brasserie-des-sauges.com Tartare de bœuf, suggestions de saison, coquelet suisse à la broche.

Restaurant Byblos SNC

Place des Anciens-Fossés 14 à La Tour-de-Peilz De délicieux mets de brasserie dans une petite ruelle paisible, à quelques pas du Léman.

• Café-Restaurant de la Chavanne

Route de Gruyères 14 à Oron-le-Châtel www.restaurantdelachavanne.ch Spécialité: viandes de bœuf et de cheval sur ardoise de 150 g à 600 g, à deux pas du château d'Oron.

Chez Lacroix

Rue de la Gare 36 aux Diablerets www.chezlacroix.ch Le chaudron du diable (vigneronne de filet de bœuf), véritable délice!

Là-haut sur la montagne...



Quand Jean vint au chalet, la chanson ne dit pas s'il prit le temps d'une pause gourmande... Sur les bancs d'un refuge ou entre les murs boisés d'une cabane, les occasions de déguster nos plats traditionnels ne manquent pas. Montez!

Restaurant du Lac

Sur-les-Quais 47 au Pont restaurant dulaclepont.com Poissons du lac de Joux selon arrivage. Féra en tartare ou meunière, brochet, filets de perche.

L'Hôtel du Chamois

Route des Mosses 77 à L'Étivaz www.hotelduchamois.ch Une enseigne centenaire, proposant filet de truite meunière, tartare de bœuf et fondue 100% L'Étivaz.

Chalet du Mont de Baulmes

Le Mont-de-Baulmes 302 à Sainte-Croix montdebaulmes.com Spécialité du chalet: beignets au gruyère AOP à volonté.

Chez Lacroix

Rue de la Gare 36 aux Diablerets www.chezlacroix.ch Le chaudron du diable (vigneronne de filet de bœuf), véritable délice!

Refuge de Solalex

Route de Solalex 149 à Gryon https://refuge-solalex.ch Cuisine du terroir, raclette au feu de bois, fondue, feuilleté aux champignons des bois, vacherin Mont-d'Or au four, cadre rustique et chaleureux, et musique folklorique.

Buvette des Petites Fauconnières

Creux-du-Van à Provence www.creuxduvan.com À 1345 m d'altitude, mets au fromage (dont la fondue aux bolets), jambon, macaronis de chalet. Avec des bals champêtres et des expositions.

Café 12

Rue Neuve 1 à Sainte-Croix www.cafe12 Spécialité de burgers maison.

• Les Cernys, Chalet d'Alpage

Route des Cernys à Ballaigues www.lescernys.ch Nombreux événements au long de la belle saison: cor des Alpes, carrousel de raclettes à gogo.

Restaurant La Croix-d'Or

Place du Marché 3 à Orbe www.restaurantlacroixdor.ch Spécialités de chasse du 1er octobre au 30 novembre.

Restaurant Tour de Gourze

Route de la Tour-de-Gourze 26 à Riex Haut lieu de la fondue vaudoise, spécialités aux fromages, assiettes de viandes froides et desserts copieux, comme des meringues à la double crème de la Gruyère et des gâteaux aux fruits «maison» le dimanche. Et en hiver, une bonne saucisse aux choux avec des röstis.

• Le Chalet de la Thiolle

La Bessonnaz à Lignerolle www.lathiolle.ch

Accessible depuis Lignerolle, Le Chalet, situé à 1142 m d'altitude, est ouvert tous les jours de mi-avril à octobre. Spécialités: mets d'alpage et produits du terroir, fondue à l'ail d'ours, à la tomate, au fromage de brebis, tomme poêlée lardée avec salade et petites pommes de terre.

Le Grütli

Rue de Chabiez 23 à L'Isle www.grutli-restaurant.ch

La carte semi-gastronomique maison évolue au gré des saisons et des nouvelles recettes du chef. Des samedis gourmands sont proposés durant l'année en collaboration avec la Cave Jean-Daniel Coeytaux.

• Le Chalet du Mont-Pèlerin

Route de Baumaroche 29 au Mont-Pèlerin

www.lechaletdumontpelerin.ch Situé au sommet du funiculaire, vue

spectaculaire sur le Léman et les montagnes. Produits achetés bruts chez de petits producteurs et transformés sur place. Spécialités de poissons du lac et de viandes.

Restaurant de la Piscine du Berceau

Route des Mosses 16 à Château-d'Œx www.piscine-camping-restaurant.ch Terrasse au bord de la piscine publique, spécialités du Pays-d'Enhaut à base de produits authentiques.

Ecrins azur ou de verdure

Pour paresser, certains mettent les pieds dans l'eau, d'autres préfèrent les verts pâturages. Sur l'herbe, le sable ou les cailloux, on se pause, on respire et on profite de la vie... Choisissez votre écrin!

• Restaurant du Club Nautique

Place de la Navigation 1 à Morges www.restaurant-cnm.ch Dans un cadre unique, une cuisine qui suit les saisons afin d'offrir des produits régionaux de qualité d'une extrême fraîcheur.

Restaurant de la Piscine du Berceau

Route des Mosses 16 à Château-d'Œx www.piscine-camping-restaurant.ch Terrasse au bord de la piscine publique, spécialités du Pays-d'Enhaut à base de produits authentiques.

Restaurant Les Quais Chemin du Lac 43 à Grandson

www.restaurantdesquais.ch Face au débarcadère, un large éventail de poissons du lac, viandes, mets de saison et du terroir.

La Piscotte

Promenade du Général-Guisan 13 à Morges. www.lapiscotte.ch Cuisine locale et de saison, carte gourmande à partager. Grande terrasse au bord du lac, face au Mont-Blanc, à la piscine du parc de Morges. Espace pelouse, snacks à déguster les pieds dans l'herbe.

• Restaurant de la Piscine de la Venoge

Route de la Piscine à La Sarraz www.restopiscine.ch Ouvert de mars jusqu'à décembre. Spécialités de viandes grillées. Plusieurs soirées à thème durant la saison, avec des menus spéciaux.

• Cafétéria du Centre Sport et Santé

Centre Sport et Santé UNIL à Saint-Sulpice Cuisine méditerranéenne. Menu du jour, aussi à l'emporter (fait maison et cuisiné minute à l'huile d'olive).

• Auberge de la Gare de Grandvaux

Rue de la Gare 1 à Grandvaux www.aubergegrandvaux.ch Filets de perche et steak tartare, ainsi que des produits de saison, avec vue sur le lac.

• Auberge Au Cœur de la Côte

Route du Château 2 à Mont-sur-Rolle. www.aubergedemont.ch Une cuisine traditionnelle, du terroir et de proximité.

• Le Chalet du Mont-Pèlerin

Route de Baumaroche 29 au Mont-Pèlerin. www.lechaletdumontpelerin.ch Situé au sommet du funiculia wuo spoctaculairo sur la Ló

Situé au sommet du funiculaire, vue spectaculaire sur le Léman et les montagnes. Produits achetés bruts chez de petits producteurs et transformés sur place. Spécialités de poissons du lac et de viandes.

Auberge Aux 3 Sapins

Grand-Rue 6 à Longirod www.aux3sapins.ch Paellas, tentacules de poulpe braisé, tapas, fondue boyarde, bressane, brasero de filet de bœuf.

• Auberge de la Croix-Blanche

Rue de l'Église 2 à Gingins www.aubergedelacroixblanche.ch À quelques minutes de Nyon, l'auberge, avec son restaurant et son bistrot, propose des spécialités italiennes de qualité et des plats locaux savoureux.

Auberge Au Mai

Route de Cossonay 8a à Mex www.aumai.ch

Des plats goûteux aux influences italiennes et méditerranéennes, qui font appel aux souvenirs d'enfance et de voyage, produits locaux de qualité et de saison, tapas.

• Auberge Communale de Suchy

Chemin du Pontet 8 à Suchy www.auberge-suchy.ch Vue époustouflante sur la plaine de l'Orbe et la chaîne du Jura. Nos plats stars: araignée de veau, parisienne de bœuf du pâturage, mets véganes et végétariens.

Miroir d'Argentine

avec passion.

Route de Solalex 148 à Gryon www.miroir-solalex.ch Le terroir qui nous entoure, en prenant le temps, toujours de saison. souvent simplement.

• Les Cernys, Chalet d'Alpage

Route des Cernys à Ballaigues

parfois revisité, chaque fois

www.lescernys.ch Nombreux événements au long de la belle saison: cor des Alpes, carrousel de raclettes à gogo.

Restaurant Tour de Gourze

Route de la Tour-de-Gourze 26 à Riex

Haut lieu de la fondue vaudoise, spécialités aux fromages, assiettes de viandes froides et desserts copieux, comme des meringues à la double crème de la Gruyère et des gâteaux aux fruits «maison» le dimanche. Et en hiver, une bonne saucisse aux choux avec des röstis.

• Le Chalet de la Thiolle

La Bessonnaz à Lignerolle www.lathiolle.ch

Accessible depuis Lignerolle, Le Chalet, situé à 1142 m d'altitude, est ouvert tous les jours de miavril à octobre. Spécialités: mets d'alpage et produits du terroir, fondue à l'ail d'ours, à la tomate, au fromage de brebis, tomme poêlée lardée avec salade et petites pommes de terre.

Le Normand'Agiez

Rue des Fontaines, 4 à Agiez www.normand.ch

La patte du Normand pour les tartares, le service et la découpe en salle, que ce soit du poisson ou un délicieux chateaubriand!

Saveurs d'ici et d'ailleurs



La cuisine, c'est un mélange de cultures et de traditions. Des goûts, des couleurs et des odeurs par milliers. Envie de faire une petite incartade à nos saveurs vaudoises? Benvenuto! Huanyíng! Bienvenido!

Au Canard Pékinois

Place Chauderon 16 à Lausanne www.au-canard-pekinois.ch Home Made cuisine cantonaise de Hongkong, une adresse incontournable à Lausanne.

Terrenal Restaurant Ruelle des Moulins 2 à Nyon

https://terrenalresto.ch/
Le Terrenal est une ode à la cuisine péruvienne, en mode rebelle, moderne et généreuse, qui chérit les saveurs et la joie de surprendre à chaque plat.

L'Arboulastre

Rue Basse 4 à Grandson. www.larboulastre.ch Franchissez les portes du temps et découvrez des saveurs et des mets oubliés. Le Moyen Âge sous un jour nouveau, à travers sa cuisine et ses coutumes gastronomiques.

• The Project Restaurant

Rte de La Claie-aux-Moines 324 à Lutry www.theprojectrestaurant.ch Japanese soufflé pancakes, plats du iour et smash burgers, que vous soyez passionné de paintball ou en quête d'une expérience culinaire authentique.

Mami Pizza.

Avenue de Sévelin 13f à Lausanne www.mamipizza.ch

La véritable pizza napolitaine! Avec des produits de Campanie: mozzarella «fior di latte» ou «di bufala», huile d'olive extravierge, basilic et tomates fraîches, et autres spécialités italiennes.

Cafétéria du Centre Sport et Santé

Centre Sport et Santé UNIL à Saint-Sulpice Cuisine méditerranéenne. Menu du jour, aussi à l'emporter (fait maison et cuisiné minute à l'huile d'olive).

La Table d'Olivier

Rue du Milieu 12 à Essertines-sur-Yverdon. https://www.latabledolivier.ch/ Le chef Olivier Dufrenne se déplace dans votre cuisine et réalise votre repas gastronomique étoilé. Il confectionne ses foies gras à partir de foies crus de canard 1er choix d'origine française.

Leo Caffè

Route du Bois 17 à Écublens. www.leocaffe.ch Spécialités italiennes, poulpe, pizza.

GERBER WYSS

Rue du Four 1 à Yverdon-les-Bains www.gerberwyss.ch

Deux spécialités: la cuisine gastronomique et le pain au levain naturel de la boulangerie située à deux pas.

Le Grütli

Rue de Chabiez 23 à L'Isle www.grutli-restaurant.ch

La carte semi-gastronomique maison évolue au gré des saisons et des nouvelles recettes du chef. Des samedis gourmands sont proposés durant l'année en collaboration avec la Cave Jean-Daniel Coeytaux.

Restaurant de la Piscine du Berceau

Route des Mosses 16, Château-d'Œx www.piscine-camping-restaurant.ch Terrasse au bord de la piscine publique, spécialités du Pays-d'Enhaut à base de produits authentiques.

Café 12

Rue Neuve 1 à Ste-Croix. www.cafe12.ch Spécialité de burgers maison.

Auberge Au Mai

Route de Cossonay 8a à Mex www.aumai.ch Des plats goûteux aux influences italiennes et méditerranéennes, qui font appel aux souvenirs d'enfance et de voyage, produits locaux de qualité et de saison, tapas.

Avenue 8 Restaurant Pizzeria

Avenue de Grandson 8 à Yverdon-les-Bains. www.avenue8.ch Tartare de thon, poulpe snacké, fritto misto et autres spécialités qui fleurent bon l'Italie.

Smaggy

Av. Émile-Henri-Jaques-Dalcroze 9 à Lausanne. www.smaggy.ch Brunch buffet illimité et smash burgers gourmets.

Restaurant Piazza San Marco

Av d'Ouchy 38 à Lausanne www.piazza-san-marco.ch Spécialités italiennes, à deux pas des rives d'Ouchy.

Restaurant du Chasseur

Route Suisse 6 à Allaman www.restaurantduchasseur.ch Gastronomie argentine et viandes exceptionnelles au feu de bois.



Transparence, savoir-faire, proximité: trois valeurs du Label Fait Maison! Conduit par GastroVaud, il s'implante en Suisse alémanique, sous le patronage de GastroSuisse, de la FRC, de Slow Food et de la Semaine du goût. Liste complète des restaurants sur www.labelfaitmaison.ch

Auberge de l'Union

Rue de la Gare 3 à Palézieux-Gare www.aubergedelunion.ch Un chef qui cuisine selon ses goûts et envies, loin des modes, mais en fonction des saisons. Viandes a minima suisses, souvent plus locales.

Auberge Communale de Suchy

Chemin du Pontet 8 à Suchy www.auberge-suchy.ch Régional et simple avec un petit plus. Plats stars: araignée de veau, parisienne de bœuf du pâturage, mets véganes et végétariens.

Restaurant de l'Étoile

Chemin du Battoir 1 à Noville www.etoilenoville.ch Bouillabaisse «maison» de mi-mai à mi-septembre.

L'Arboulastre

Rue Basse 4 à Grandson. www.larboulastre.ch Franchissez les portes du temps et découvrez des saveurs et des mets oubliés. Le Moyen Âge sous un jour nouveau, à travers sa cuisine et ses coutumes gastronomiques.

• Auberge Au Cœur de la Côte

Route du Château 2 à Mont-sur-Rolle www.aubergedemont.ch Une cuisine traditionnelle, du terroir et de proximité.

Au Canard Pékinois

Place Chauderon 16 à Lausanne www.au-canard-pekinois.ch Home made cuisine cantonaise de Hongkong, une adresse incontournable à Lausanne.

Refuge de Solalex

Route de Solalex 149 à Gryon https://refuge-solalex.ch Cuisine du terroir, raclette au feu de bois, fondue, feuilleté aux champignons des bois, vacherin Mont-d'Or au four, cadre rustique et chaleureux et musique folklorique.

Miroir d'Argentine

Route de Solalex 148 à Gryon https://miroir-solalex.ch Le terroir qui nous entoure, en prenant le temps, toujours de saison, souvent simplement, parfois revisité, chaque fois avec passion.

■ Le Chalet du Mont-Pèlerin

Route de Baumaroche 29 au Mont-Pèlerin www.lechaletdumontpelerin.ch Situé au sommet du funiculaire, vue spectaculaire sur le Léman et les montagnes. Produits achetés bruts chez de petits producteurs et transformés sur place. Spécialités de poissons du lac et de viandes.

• Auberge de Berolle

Route du Village 9 à Berolle

www.aubergedeberolle.ch Tartare de bœuf apprêté par le champion du tartare 2018.

Restaurant du Chasseur

Route Suisse 6 à Allaman www.restaurantduchasseur.ch Gastronomie argentine et viandes exceptionnelles au feu de bois.

Les Cernys, Chalet d'Alpage

Route des Cernys à Ballaigues www.lescernys.ch

Nombreux événements au long de la belle saison: cor des Alpes, carrousel de raclettes à gogo.

• Café-Restaurant de la Chavanne

Route de Gruyères 14 à Oron-le-Châtel www.restaurantdelachavanne.ch Spécialité: viandes de bœuf et de cheval sur ardoise de 150 g à 600 g, à deux pas du château d'Oron.

Restaurant du Lac Le Pont

Sur-les-Quais 47 au Pont www.restaurantdulaclepont.com Poissons du lac de Joux selon arrivage. Féra en tartare ou meunière, brochet, filets de perche.

• Le Chalet de la Thiolle

La Bessonnaz à Lignerolle www.lathiolle.ch

Accessible depuis Lignerolle, Le Chalet, situé à 1142 m d'altitude, est ouvert tous les jours de mi-avril à octobre. Spécialités: mets d'alpage et produits du terroir, fondue à l'ail d'ours, à la tomate, au fromage de brebis, tomme poêlée lardée avec salade et petites pommes de terre.

Auberge-Épicerie ben ouais

Rte du Village 3 à Corcelles-le-Jorat www.benouais.ch

Viande de bœuf rassie sur os, tartare, abats, croûte aux morilles, cuisine régionale de saison, fondue.

Mai

7^e Salon BioVino des vins bios et nature

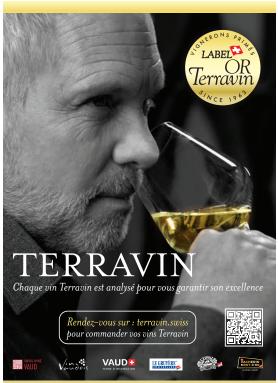
BioVino, c'est l'événement de référence pour les vins bios et nature en Suisse. Créé en mai

2016 à Moudon, le salon veut initier à ces vins et raconter la viticulture respectueuse des

Infos: Sa 11 mai, 10 h-19 h, di 12 mai. 10 h-17 h. salle de la

14

PUBLICITÉ



Douane, Moudon. Prix: 10.-. www.bio-agri.ch/bio-vino

Le Chemin du ramequin



Après le carac, les glaces et la salée au sucre, Lausanne à Table consacre son concours annuel au ramequin au fromage. Avec Ackermann Artisan Boulanger, Boulangerie des Bergières, Confiserie Christian Boillat, Maison Buet, Manuel Artisan Chocolatier, Monco'Pain Boulanger, Noz Chocolatier. Le Petit Coin Gourmand, Chez Rado. Boulangerie Chez Séverine et Luca et le soutien de l'ABPCV.

Infos: Lu 13 mai au me 26 juin, auprès des 10 boulangeries participantes. Prix: 35.-. (Pass) lausanneatable.ch

MIAM Festival



Depuis six ans. le Miam Festival - une cinquantaine de stands et food-trucks de la région pour des spécialités du monde entier - investit la place de la Riponne à Pentecôte. Nouveauté cette année: Bruxelles est la ville invitée. Immersion garantie dans le meilleur de la gastronomie belge. Concerts et animations gratuites.

Infos: Sa 18 mai, 18 h-minuit; di 19 mai. 11 h-minuit: lu 20 mai. 11 h-22 h, place de la Riponne, Lausanne. Prix: Entrée libre. lausanneatable.ch

Caves ouvertes vandoises

Durant le week-end de la Pentecôte, les vignerons vaudois attendent les amateurs pour partager un moment convivial et déguster leurs crus.

Infos: Sa-di 18-19 mai. 10 h-18 h, dans plus de 200 caves du canton. Prix: 40.- (y c. bon d'achat de 20.-). www. mescavesouvertes.ch

The Gin Fest

Workshops, miniconférences. dégustations, marché, bar à Gin-To': la 1re Convention suisse de gin de Lausanne, organisée par le Brasserie de Montbenon. va réunir tout ce qui a trait de près ou de loin au genièvre, avec plus de 100 gins, une trentaine d'exposants de Genève à Saint-Gall et un Gin Garden dans le parc.

Infos: Sa 18 mai. 11 h-22 h. salle des fêtes, salon bleu et parc de Montbenon, Lausanne, Prix: de 30.- à 65.- (dégustation) ou entrée libre pour les curieux. www.theginclub.ch

Festival Menus Métissés



Après deux éditions, les restaurants locaux proposent de nouveau des menus cuisinés avec des habitant-e-s issu-e-s de la migration. À travers cette manifestation. Prilly et sa Commission

d'intégration Suisses Immigrés (CISIP), tiennent à mettre en valeur les cultures du monde aui cohabitent sur son sol.

Infos: Ma 21 au sa 25 mai. auprès des restaurants participants de Prilly. Prix: Selon menu. Réservation conseillée. lausanneatable.ch



Une trentaine de vigneron-ne-s de la région sont présent-e-s durant deux jours au Flon pour présenter leurs meilleurs crus. Concerts et animations autour

du vin et nombreuses offres des commerces du quartier.

Infos: Ve 24 mai, 17 h-21 h; sa 25 mai, 16 h-21 h, quartier du Flon. Lausanne. Prix: Entrée libre, 20.- le verre de la fête.

Aubonne Gourmande

Une délicieuse promenade permet de découvrir la région d'Aubonne tout en dégustant des mets savoureux. Marche de 6.5 km en direction de Féchy. puis retour à Aubonne.

PUBLICITÉ



Intéressé d'en apprendre plus sur le monde de la vigne et du vin?

Depuis 25 ans, l'école du vin de CHANGINS propose des cours alliant professionnalisme et plaisir: initiation à la dégustation, analyse sensorielle, découvertes de cépages et de régions, entre autres. Programme et infos sur www.changins.ch/cours-pour-tous.

AperoVinoSciences - Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le vin!

L'école propose des soirées durant lesquelles le grand public et les professionnels se rencontrent autour d'un thème. Un apéritif convivial favorise ensuite les échanges.

Prochaine soirée:

15

3 iuin 2024 à 18h30 - Réchauffement climatique et impacts sur la vigne et le vin suisses. Déquitation scientifique.

Programme et infos sur www.changins.ch/changins/ lecole/aperovinosciences/



haute école de viticulture et œnologie

école supérieure de technicien/ne vitivinicole

Infos: Sa 25 mai, 10 h 30-17 h 30, départ et arrivée toutes les 15 minutes au château d'Aubonne. Prix: 65.-, réductions enfants et familles. aubonne-tourisme.ch/ aubonne-gourmande

Festin d'escargots à Grandvaux

En présence des vignerons du Caveau Corto, dégustation d'escargots du Mont-d'Or et du millésime 2023. Possibilité de goûter également un excellent tartare de bœuf en contemplant Lavaux et ses coteaux.

Infos: Ve 24 au di 26 mai, 16 h-22 h, Caveau Corto, Grandvaux. Prix: De 9.- à 17.- (tartare de bœuf 25.-).

Festival Animai Vevey

Le Jardin du Rivage accueille la 42º édition d'Animai, trois jours de festivités proposés par les associations et partenaires locaux. Activités créatrices, animations ludiques, démonstrations et initiations sportives, spectacles, contes et performances culturelles sur la scène du Théâtre de Verdure.

Infos: Ve 24 au di 26 mai, Jardin du Rivage, Vevey. Prix: Entrée libre. www.vevey.ch/ vivre-vevey/jeunesse/ animation-jeunesse

Train Bières & Burgers Morges

Accord exclusif bières et burgers à bord du train historique du BAM. Menu concocté par le chef Stéphane Brioschi sur la base des bières sélectionnées par Alexander Rockinger de la Brasserie de Couvaloup à Apples.

Infos: Ve 24 mai, 14 juin, 16 et 30 août, 19 h-23 h, départ gare de Morges. **Prix:** 75.- (adulte). Sur réservation.

lavoiedessens.ch/burger

Marché des vins Chardonne

Dégustation et vente des vins des propriétaires-encaveurs de Chardonne. Animation musicale, petite restauration et bien plus encore.

Infos: Sa 25 mai, 10 h-15 h, dans les rues de Chardonne. Prix: 25.- le verre de la fête. chardonne-vins.ch

Train des saveurs Morges

Gastronomie du terroir à bord du train historique du BAM. Réputé pour sa cuisine créative et riche en produits locaux de qualité, le chef Frédéric Simond confirmera l'appellation du «Train des saveurs»!

Infos: Sa 25 mai et sa 22 juin, 11 h 30-15 h, départ gare de

Morges. **Prix:** 94.- (adulte). Sur réservation.

lavoiedessens.ch/saveurs

Les Ateliers d'Amaretto



Trois ateliers didactiques (pain, salsa et bouillon) pour sensibiliser aux enjeux liés à la production et l'exploitation de la terre de manière festive et gourmande.

Infos: Di 26 mai (récupération du pain sec), di 16 juin (conservation de sauces pour les pâtes), di 6 octobre (récupération des épluchures), 10 h-13 h, Espace Amaretto, Rue de Genève 97b, Lausanne.

Prix: De 65.- à 85.- (adulte), réductions enfants, étudiant-e-s, AVS. Sur réservation.

De la biodiversité à l'assiette

lausanneatable.ch



L'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne et le Parc naturel du Jorat invitent à une soirée gourmande sur le thème de la biodiversité. Le chef et Meilleur Ouvrier de France Fabien Pairon concoctera un menu à base de produits du Jorat, précédé d'un éclairage du biologiste (UNIL) Philippe Christe sur les rôles de la biodiversité pour l'être humain.

Infos: Je 30 mai, 18 h 30, Auberge Communale du Mont. Prix: 85.- (sans les boissons). Sur réservation.

lausanneatable.ch



Lausanne à Table et ses 250 membres, tous ambassadeurs du bon goût local, aiguisent l'appétit avec des événements festifs et décalés, riches en saveurs

et en découvertes.

Un programme gourmand inspiré par la grande diversité culinaire de la ville et de son immense bouillon de cultures: brunchs atypiques, festival de foodtrucks, soirée de micro-brasseurs, balades gastronomiques, tables éphémères ou encore visites à la ferme.

Juin

Grand marché de printemps à Morges

Plus de 200 stands d'alimentation, d'artisanat, de vêtements, de brocante et l'École de cirque Coquino animent les rues de Morges. Stands et food-trucks à la rue de Couvaloup.

Infos: Sa 1er iuin. 8 h-17 h. dans les rues de Morges. Prix: Entrée libre. www.morges-tourisme.ch

Chemin des capites de Chardonne

Une expérience exceptionnelle au plus près du vignoble, entre Chardonne et Corseaux, permet de découvrir une partie méconnue du patrimoine vitivinicole. Cette balade gourmande de 5 km enchantera petits et grands.

Infos:

Sa-di 1er-2 iuin, dès 11 h. départ de Chardonne. **Prix:**

8.- le verre et son support. Pas de réservations nécessaires. www.autourduvin.ch/chemin-capites

Triple A Fest

Le Triple A (Amour - Asie - A Table!) Fest, trois jours dédiés à l'amour de la culture culinaire asiatique. réunit une vingtaine d'artisan-e-s restaurateur-trice-s sur l'esplanade de la cathédrale. Ateliers, stands, concours, musique et autres surprises.

Infos: Ve 31 mai. 16 h-minuit, sa 1er juin, 11 h-minuit, di 2 juin, 10 h-20 h, esplanade de la cathédrale, Lausanne. Prix: Entrée libre.

Honey, where are mv sausages?

Après le succès de Honey, where are my fries? On prend les mêmes et on recommence! Sur la base d'une invitation ouverte - sur le thème de la

saucisse cette année - aux chef-fe-s lausannois-es (Aldwin Beets, Alba Farnos, Camille Gaspar, Füdlab...) HyperAktiv propose dans ses locaux un concept street food, DJ, bar à vins locaux et cocktails.

Infos: Sa 1er juin, dès 18 h, HyperAktiv, avenue d'Épenex 6, Écublens. Prix: Entrée 9.- à faire valoir sur les stands. Sur inscription.

lausanneatable.ch

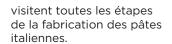
Le Goûter d'anni de Lausanne à Table 😵

Lausanne à Table fête ses 10 ans au Lausanne Palace à l'occasion d'un goûter géant orchestré par des fabuleux-ses pâtissier-ère-s de Lausanne. Dégustez et votez pour votre gâteau préféré. Couronnement en fin de journée!

Infos: Di 2 juin, 14 h, Lausanne Palace, salle Richemont, rue du Grand-Chêne 7-9, Lausanne. Prix: 30.-. Sur inscription. lausanneatable.ch

Il Pranzo della Domenica

Trois ateliers proposés par Si Mangia! avec des produits bios du territoire. cherchés directement chez les producteur-trice-s,



Infos: Di 2 iuin (les raviolis sous toutes leurs formes). di 8 septembre (les pâtes fraîches et leurs sauces), di 24 novembre (les lasagnes du dimanche), 10 h-14 h, Théâtre 2.21, rue de l'Industrie 10. Lausanne. Prix: 60.- tout compris (adulte), réductions enfants, étudiants, AVS, AI. Sur inscription.

lausanneatable.ch

Train brunch des champs de Morges

Simond concocte un brunch, toujours plus demandé, qui enchante le parcours.

Infos: Di 2. 16 et 23 iuin. 10 h-14 h, départ gare de Morges. Prix: 75.- (réduction enfants). Sur réservation.

lavoiedessens.ch/brunch

Les Design Days passent à table

Qui dit gastronomie dit art de la table. En collaboration avec les Design Days et en compagnie de la cheffe Alba Farnós Viñals. un repas qui célèbre les objets qui mettent en valeur la gastronomie, dans un lieu atypique en pleine transition.

Infos: Me 5 iuin. 18 h 30. La Rasude, place de la Gare 1, Lausanne. Prix: 85.- boissons comprises, prix réduit AVS, AI, Chômage. Sur inscription.

lausanneatable.ch

Mondial du pâté vandois

Pour sa 5^e édition, la Confrérie de la charcuterie artisanale et la Maison Obrist organisent le Championnat du monde (CDM) du pâté vaudois. Marché artisanal dans l'enceinte de la Maison Obrist à Vevey.

Infos: Sa 8 juin, 11 h-15 h (résultats et apéritif dès 17 h), Obrist, av. Reller 26, Vevey.

Prix: Entrée libre. www.obrist.ch



Un brunch à bord du train historique du BAM. Réputé pour sa cuisine créative et riche en produits locaux de qualité, le chef Frédéric

Pairing brunch & Café de spécialité 🛇



The Goodlife Coffee et Sedef Pâtisserie proposent une rencontre savoureuse entre le savoir-faire de maîtres torréfacteurs et la créativité pâtissière. Le brunch «coffee pairing», une nouvelle manière de (re) découvrir toute la subtilité des arômes du café. Atelier sur les secrets du café de spécialité, la torréfaction et le latte art. puis brunch exauis et en accord conçu par Sedef.

Infos: Sa 8 juin, 9 h-13 h 30, Goodlife Coffee, chemin de Geffry 7, Hangar 52, Savigny. Prix: 80.-. Sur inscription.

lausanneatable.ch

La Fête des **Vigneronnes**



Plus d'une dizaine de vigneronnes se déplacent à côté du Café de Grancy pour faire déguster leurs vins, seize ans après avoir eu le droit d'entrer dans la Confrérie des Vianerons! Programmation viticole, culinaire et conviviale bien remplie.

Infos: Sa 8 juin, 11 h-23 h, place Alfred-Stucky. Lausanne. Prix: Entrée libre.

La rhubarbe et le retour de l'été



Label Fait Maison propose dix jours découverte dédiés à la rhubarbe, une ambassadrice de l'été en Suisse. Ce légume de saison au goût fruité et acidulé à la fois se prête parfaitement à la préparation de desserts originaux 100% maison et à base de rhubarbe suisse, à déguster dans les restaurants participants.

Infos: Du 8 au 18 juin, dans les restaurants participants. Prix: Indication sur place. Réservation conseillée. labelfaitmaison.ch/ la-rhubarbe

Brunch de l'Académie



Quoi de mieux qu'une grande tablée avec plein

20

de brunchs pour embellir un dimanche de juin? À savourer à l'Académie Café, au cœur de la Cité, les délices de plusieurs membres de Lausanne à Table, dont Sedef Pâtisserie. Breadstore et CookiEd.

Infos: Di 9 juin, 10 h 30-15 h. Académie Café, rue de l'Académie 3. Lausanne. Prix: 45.- (jus et une autre boisson compris). Sur inscription.

lausanneatable.ch

Orb'Estivales

Orb'estivales fête sa 6e édition, une formidable opportunité pour tous les acteurs de la culture, du sport et du tissu associatif d'Orbe et de sa région pour vous divertir, Bars. stands de nourriture, musique et animations.

Infos: Du ve 14 iuin au di 18



août, Esplanade du château d'Orbe. Prix: Entrée libre, orbestivales,ch

Va y avoir du sport à Morges

Pour fêter le début de l'Euro de football et les rencontres aui se dérouleront ce jour-là, La Piscotte de Morges propose un voyage en 3 escales Suisse-Italie et Espagne avec une carte spéciale à déguster tout au long de la iournée et au rythme des matches diffusés sur écran géant sur les pelouses de la piscine du parc.

Infos: Sa 15 juin, 12 h-23 h, La Piscotte, piscine de Morges. **Prix:** Entrée libre. www.lapiscotte.ch

Balade gourmande romaine à Avenches



Infos: Sa 15 juin, 16 h 30-19 h, départ sanctuaire du Cigognier, Avenches. Prix: 80.- (adulte, réductions enfants). www.avenches.ch

Festival aux Jardins de Chivrageon

Pour célébrer la fin du printemps, les Jardins de Chivrageon collaborent avec cing chef-fe-s pour un événement unique autour du légume. Chaque chef-fe installe sa cuisine nomade et sublime un légume qui a été cultivé à cet endroit précis! Avec Julien & Lou Ryter (Aux Complices), Philippe Deslarzes (Njorden), Madam Kim (Chez Madam Kim) et Luis Zuzarte (L'Appart).

Infos: Di 16 iuin. 11 h-14 h. Les Jardins de Chivrageon, En Chivrageon 15, Aubonne. Prix: 75.- (25.de 7 à 11 ans). Sur inscription. lausanneatable.ch

La table des Vigne.Rhône.s



Trois vianeronnes de trois cantons réunies autour d'un vin unique le long du Rhône. Lors d'un repas dans les jardins de l'Hermitage, trois cheffes font écho à ce vin pour transporter les convives au fil d'un accord original. Avec Fanny Sueur (Café de Grancy), Caroline Hevin (L'Esquisse) et Marquerite-Marie Galley (Elle est en Cuisine).

Infos: Me 19 juin, 19 h, devant la Fondation de l'Hermitage, rte du Signal

21

2, Lausanne. Prix: 95.- avec boissons. Sur inscription. lausanneatable.ch

Fête de la musique de Morges

La Fête de la musique sera répartie sur trois différentes scènes: à l'Hôtel de Ville, sur la place de la Gare, et à Couvaloup pour les enfants, soutenue par la Ville et organisée par l'Association morgienne d'art et de culture. Ces dernières s'associent cette année avec de nouveaux lieux partenaires.

Infos: Me-di 19-23 juin, sur différentes scènes en ville de Morges. Prix: Entrée libre. www.morges-tourisme.ch

La Fête de la musique passe à table

Un repas mêlant gastronomie et musique au sommet de la tour Bel-Air! En collaboration avec la Fête de la musique, un moment orchestré par le chef Aldwin Beets unissant influences musicales dans l'assiette et performances tout autour.

Infos: Ve 21 juin, 19 h, tour Bel-Air, Lausanne. Prix: 100.- boissons comprises (prix réduit AVS, AI, chômage). Nombre de places limité, sur inscription. lausanneatable.ch



Virée des vins de Morges-Denens

Les Vins de Morges proposent une balade de 5 km dans le vignoble de Denens à la découverte des vins et des produits du terroir, sur le parcours puis à la fin de la balade, jusqu'à 19 h. Place de fête ouverte à tous et animations pour enfants.

Infos: Di 23 juin, 10 h-13 h, départ à la grande salle de Denens. Prix: 35.- (15.- jusqu'à 16 ans). Nombre de places limité. www.morges-tourisme.ch

BDFIL passe à Table

BDFIL et Lausanne à Table invitent à une soirée entre gastronomie, anecdotes historiques et illustrations, en compagnie des auteurs de «La faim de l'histoire», le critique culinaire Aïtor Alfonso et le dessinateur Jul, ainsi que Guillaume Rainex, chef du Café Saint-Pierre. Les récits du premier sont illustrés en direct par le deuxième, tandis que le troisième vous régale de mets inspirés des histoires contées.

Infos: Me 26 juin, 19 h, Café Saint-Pierre, pl. Benjamin-Constant 1, Lausanne. Prix: 70.- hors boissons (prix réduit AVS, Al, chômage). Sur inscription. lausanneatable.ch

StrEAT Food Festival Vevey

Le festival veveysan propose un maxiweek-end de découvertes culinaires. Des food-trucks innovants aux master classes de chefs célèbres, le quai s'anime pour offrir la plus longue table de Suisse, entre lac et montagnes.

Infos: Je 27 juin, 17 h-minuit, ve-sa 28-29 juin, 11 h-minuit, di 30 juin, 11 h-21 h, quai Perdonnet, Vevey. **Prix:** Entrée libre. Nombre de places limité.

www.vevey-streatfoodfest.ch

Les Tables éphémères vont voir ailleurs

Les Tables éphémères s'éloignent du centre et s'installent aux quatre points cardinaux de la ville: au sud (Musée olympique, avec Pascal Beaud'huin du Tom Café), à l'est (dans la capite de la ville de Pully, avec François Grognuz, Antoine Piguet et Arnaud Piolino de La Générale), à l'ouest (à la salle de spectacle de Renens, avec Emilie Bourquin de Perilla Café) et au nord (chez Henny Fruits avec Fabien Pairon de l'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne). Tentez votre chance de participer à l'une de ces tablées uniques et hors du temps.

Infos: Je 27 juin (capite de Pully), me 3 juillet (Musée olympique), je 11 juillet (Henny Fruits), je 22 août (Renens), 18 h 30. **Prix:** 120.- boissons comprises (100.- réduits). Sur inscription jusqu'au 28 mai à minuit (tirage au sort le 29) sur lausanneatable.ch

Soirées tartares à la piscine de la Venoge

Par une belle soirée d'été et en musique, quoi de mieux que de partager en famille ou entre amis un délicieux tartare de bœuf ou de poisson?

Infos: Ve 28 juin et ve 16 août, 19 h, Restaurant de la Piscine, La Sarraz. **Prix:** selon menu sur place. Sur réservation. **www.restopiscine.ch**

La Fête des Sens à Bière

Une fois par année, La Voie des Sens propose un marché local et de terroir. L'occasion unique de découvrir des producteurs passionnés, de déguster leurs produits, leurs vins, leurs bières et les mets préparés par les deux chefs animant les sorties régulières du train de La Voie des Sens.

Infos: Di 30 juin, 10 h-17 h, gare de Bière. **Prix:** Entrée libre. **lavoiedessens.ch**

Balade gourmande à la vallée de Joux

Un nouveau parcours de 8 km sur chemin pédestre (par tous les temps) propose une expérience culinaire (nourriture et boissons) en huit stands tenus par des commerçants locaux. Verre et porte-verre remis au début de la balade.

Infos: Di 30 juin, 9 h-14 h, départ grande salle du Lieu. Prix: 75.- (enfants: prix adapté à l'âge). Sur inscription. www.valleedejouxdiscovery.ch/

PUBLICITÉ



RÉSERVEZ UNE TABLE AU MILIEU du lac



La tourte charcutière d'été de Xavier Bats

Le chef et pâtissier lausannois a concocté une recette spéciale pour vos apéros d'été.

Cécile Collet

L'idée de la tourte charcutière n'est pas de lui, admet d'entrée de jeu Xavier Bats. «C'est une cliente, dans la joaillerie, qui m'a demandé un pâté rond qui entrait dans son packaging!» Arrivé en Suisse par les cuisines de Fredy Girardet, le cuisinier et pâtissier a plus tard contribué à amener la gastronomie en EMS, à La Rozavère de Lausanne. Il y a deux ans, c'est en indépendant qu'il a monté Ordanais (d'Ordan-Larroque, commune du Sud-Ouest d'où il vient), un service traiteur et une épicerie fine. L'artisan du goût, fils de boucher-charcutier, a concocté spécialement pour «24 heures» une tourte charcutière estivale, à base de veau, de chanterelles et de piment d'Espelette.

Ingrédients pour la farce:

25 g foie de veau 90 g bajoue de porc 35 g gras de dos de porc 65 g cou de porc 65 g épaule de veau 3 g sel



Xavier Bats a mille idées pour ses tourtes charcutières.

poivre noir, piment d'Espelette, macis 5 cl madère

Pour les marquants:

35 g ris de veau 50 g poitrine de volaille fermière 25 g pistaches

Pour la farce fine:

10 g beurre 25 g foie de veau 5 g échalote 10 g chanterelles 5 cl cognac Pour la pâte:

30 g saindoux 60g beurre 180 g farine







Le montage de la tourte demande un peu de technique et d'entraînement.

25 g farine d'épeautre 25 g poudre d'amande 1 œuf et 1 jaune 3 g sel 40 g eau

Préparation:

Hacher les viandes de la farce (8 mm). Assaisonner, réserver au frais 1 iour.

Nettoyer et pocher les ris de veau. Découper-les, ainsi que la volaille, en cube de 1 cm. Dans un beurre noisette, sauter très rapidement le foie de veau (rosé), ajouter chanterelles et échalote, flamber au cognac, réserver au frigo. Mixer très fin la farce fine, puis mélanger les trois farces. Faconner une boule, filmer, mettre au frais.

Mélanger les farines, l'amande, le sel, le beurre et le saindoux coupé en cubes. Ajouter les œufs, mélanger. Ajouter l'eau, mélanger puis former deux boules identiques, réserver 2 h au frais.

Montage:

Abaisser les deux pâtes (3-4 mm) en deux ronds réguliers. Déposer la boule de farce au milieu d'un. Au pinceau, mouiller les bords et recouvrir de la 2^e pâte. Appuyer régulièrement pour coller les bords. Découper le surplus pour la décoration.

Découper une cheminée sur le sommet de la tourte, décorer, dorer (œuf et lait). Cuire 15 min dans un four préchauffé à 200 °C. Baisser à 185 °C durant 25 min. Laisser reposer deux heures à température ambiante. Couler la gelée (achetée dans le commerce) par la cheminée. Réserver au frais 24 h. Sortir 15 min avant de déguster avec un verre de chasselas et une moutarde locale.

Il est aussi possible de commander cette tourte au 021 652 30 74 ou sur ordanais.ch

Juillet

Les visites à la ferme

Cina fermes vaudoises ouvrent leurs portes le temps d'un mercredi après-midi pour que petit-e-s et grand-e-s rencontrent des agriculteur-trice-s qui présenteront leur exploitation, leurs défis et leurs produits. En collaboration avec le Lait Équitable.

Infos: Me 3 juill., 14 h-16 h, Ferme la Coulette, Bel-

mont-sur-Lausanne: me 10 iuill.. 14 h 30-16 h 30. Ferme de la Bonne Foire, Savigny; me 17 juill., 14 h-15 h 30, Ferme de Rovéréaz, Lausanne; me 7 août. 14 h-16 h. Ferme de Lilan. Bavois: me 14 août. 16 h-18 h. Henny Fruits. Le Mont-sur-Lausanne. Prix: 5.- avec dégustation. lausanneatable.ch

Lausanne sur Mer passe à table

Une pôchouse - soupe de poissons, du lac bien sûr! sur les rives du Léman un



samedi soir de juillet? C'est ce que vous concoctent les équipes de Lausanne sur Mer et de la Guinguette. Lausanne sur Mer est un programme estival de la Fondation pour l'animation socioculturelle lausannoise (FASL) qui offre une multitude d'activités sportives gratuites et des initiations nautiques aux Pyramides de Vidy.

Infos: Sa 6 iuillet, dès 18 h 30. Pyramides de Vidy, esplanade des Cantons, Lausanne. Prix: 10.- sans les boissons. Premier-ère arrivé-e. premier-ère servi-e!

Marchés folkloriques de Vevey-La Tour

Des airs de musique, des vianerons aui vous font découvrir leurs vins, de bons moments de convivialité et d'amitié, quoi de mieux pour fêter l'été?

Infos: Les samedis du 6 juillet au 24 août. 10 h-13 h. La Grenette et l'Hôtel de Ville. Vevey.

www.marchesfolkloriques. com

Electro – Rétro brunchs à Chexbres

Musique électro ou tubes des années 70-80, chaque DJ a son style pour animer les brunchs du dimanche du Domaine Bovy, offrant une vue imprenable. Buffet de

produits frais et locaux, variant au rythme des saisons, concocté par l'équipe de la Gamme Let vins du domaine.

Infos: Di 7 iuillet et 4 août (électro), di 21 juillet et 25 août (rétro), 11 h-16 h, Domaine Bovy, rue du Bourg-de-Plaît 15, Chexbres. Prix: 120.-. Sur inscription. Annulation si mauvais temps. domainebovy.ch

Cadavre exquis culinaire

«Le cadavre - exquis - boira - le vin - nouveau.» Le Nabi, en lien avec l'exposi-

tion temporaire «Surréalisme. Le grand jeu» au MCBA, propose un cadavre exquis culinaire. Le concept? Les participant-e-s recoivent une liste d'ingrédients, une feuille, un crayon et écrivent chacun-e à leur tour, en secret, un ingrédient choisi selon une «grammaire» culinaire préétablie. Le chef réalise une composition insoupconnée à base de cette liste. Surprise et dégustation du cadavre exquis qui en découle.

Infos: Di 7 et 14 iuillet. di 11 août. 12 h-14 h. MCBA. Le Nabi, place de la Gare 16, Lausanne. Prix: 35.- avec entrée pour expo temporaire. Sur inscription.

lausanneatable.ch

Les Garden Parties passent à table

Coup de feu à Mon-Repos! On enfile son habit de cuisinier, on ouvre la valise et c'est parti pour une promenade surprise sur le thème de la gastronomie. Lausanne à Table et les Garden Parties s'associent aux Promenades de Floriane et proposent un moment pour les petit-e-s

PUBLICITÉ



tout en passant une soirée conviviale au restaurant Plein Roc. Les vendredis soir du 12.07 au 25.10.2024 (raclettes)

Les samedis soir du 13.07 au 26.10.2024 (entrecôte)

Les samedis soir du 27 07 au 26 10 2024

INFORMATIONS ET RÉSERVATION









dans le parc de Mon-Repos. Les Garden Parties investissent cinq parcs lausannois, pour cinq week-ends consécutifs gratuits et festifs.

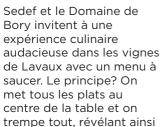
Infos: Sa 13 juillet, 15h-17h, parc Mon-Repos, Lausanne. Prix: Entrée gratuite. Premier-ère arrivé-e, premier-ère servi-e!

Fête de la vigne à Villeneuve

Dégustation de vins dans les vignes. Restauration par et en faveur d'une société locale. Résultat du concours photo. Championnat de plateau suisse de la Muraz. Paysage magique, ambiance chaleureuse. Vins à l'emporter.

Infos: Sa-di 13-14 juillet, 10 h-23 h, Domaine Bertholet, Villeneuve. Prix: Entrée libre. www.montreuxriviera.com

Skinny Dipping dans les vignes



des explosions de saveurs

inédites et cédant à notre



petit péché gourmand d'enfant.

Infos: Sa 13 juillet, 19 h-22 h 30, Domaine de Bory, chemin de Bory 40, Lutry. Prix: 80.-. Sur inscription. lausanneatable.ch

Lausanne Jardins passe à table



À la découverte des jardins éphémères de Lausanne Jardins puis à table dans la prairie de Vidy avec un menu végétarien imaginé par Aux Complices. Un moment à mi-chemin entre ville et lac où la nature s'invite dans les assiettes.

Infos: Je 18 juillet, 18 h 30, Théâtre de Vidy-Lausanne, av. Jaques-Dalcroze 5, Lausanne. Prix: 85.- boissons comprises (prix réduit AVS, AI, chômage). Sur inscription.

lausanneatable.ch

Balade Gourmande Vully-les-Lacs

La promenade pédestre de 6 km, jalonnée de 9 étapes gastronomiques, met en éveil chacun de nos sens par le panorama exceptionnel qu'offre cette région entre vignobles, lac et montagnes, la découverte de mets régionaux alliée à la dégustation des vins du Vully et le parfum des prairies, des bois et des différentes cultures tout au long du parcours.

Infos: Sa 20 juillet, 10 h-13 h 30, départ toutes les 15 min, consulter le plan pour le parcours. **Prix:** 82.- (prix réduits pour les groupes et les juniors). Inscription obligatoire.

www.balade-gourmande-vully-les-lacs.ch

Août

Fête des Jeunesses campagnardes

Tous les cinq ans, les quatre fêtes régionales sont remplacées par la «Cantonale», énorme organisation sur trois semaines qui réunit toutes les générations. Une année de préparatifs pour 19 jours de sports et de fête.

Infos: 31 juillet au 18 août, Givrins. **www.fvjc.ch/fvjc**

La Muni aux fourneaux

C'est unique: les sept membres de la Municipalité de Lausanne enfilent leur tablier et passent derrière les fourneaux pour concocter, avec les chefs Boris Spicher (Taqueria Don Vergas) et Luis Zuzarte (L'Appart), un délicieux menu du marché. Cerise sur le gâteau, le repas se déroule à la Villa Mon-Repos, habituellement réservée aux réceptions officielles de la Ville. L'occasion d'échanger en toute simplicité autour

d'un moment convivial.

Infos: Me 14 août, 19 h, Villa Mon-Repos, parc de Mon-Repos, Lausanne. Prix: 75.- avec boissons. Sur inscription.

La mi-été des Petites Fauconnières

Vivez la mi-août au son d'un orchestre folklorique tout en partageant un délicieux repas à la Métairie Les Petites Fauconnières, à Provence. Et pour bien digérer, vous êtes invité au bal!

Infos: Di 18 août, 11 h-16 h, Métairie Les Petites Fauconnières, Provence. **Prix:** 30.-. Réservation conseillée.

www.creuxduvan.com

Athletissima passe à table

Vivre les coulisses d'Athletissima la veille de la compétition et côtoyer les athlètes en pleine préparation, c'est possible! Et après l'immersion, repas sur la terrasse avec vue imprenable sur le stade de la Pontaise, concocté par Déci Comptoir Gourmand.

Infos: Me 21 août, 11 h 30-14 h 30, stade olympique de la Pontaise, Lausanne. Prix: 75.- avec boissons (prix réduit AVS, Al, chômage). Sur inscription, nombre de places limité Jausanneatable.ch

Brunch de la Riponne



Céline Pasche, de Sedef, et Alba Farnós Viñals, de La Superette vous invitent à savourer un brunch en utilisant les produits des artisan-e-s du fabuleux marché de la Riponne. Elles vous invitent à partager un moment convivial aux inspirations hispano-turques sur de grandes tables au pied du Palais de Rumine. Fleurs fraîches et produits artisanaux rendront ce moment magique. En collaboration avec INOVIL.

Infos: Sa 24 août, 11 h, place de la Riponne, Lausanne. **Prix**: 50.- avec boissons (prix réduit enfants). Sur inscription, nombre de places limité.

lausanneatable.ch

La Grande Table des Lausannois

Créée en 2012 par six amis restaurateurs, la Grande Table revient après sept ans d'absence. Lors de trois soirées végétales, huit chefs de la région imaginent un menu à 16 mains et en sept étapes, dans les serres de la ville de Lausanne. Avec Nicolas Abegg (ParisZurich), Mauro Bottazzi (Mauro Traiteur), François Grognuz (Brasserie de Montbenon), Romano Hasenauer (Auberge du Chalet-des-Enfants), Julien Lerouxel et Gabriel Serero (La Ferme de Lilan), Serge Prod'hom (L'Esquisse) et Didier Sidot (Quai 14).

Infos: Me-ve 28-30 août, 18 h 30, serres de la ville, av. du Chablais 49, Lausanne. Prix: 160.- (prix réduit sans vin, ou AVS, Al, chômage). Sur inscription dès lundi 3 juin à 10 h. lausanneatable.ch

Les meilleurs chasselas du monde

Quatre occasions à travers le canton à ne manquer sous aucun prétexte: la dégustation gratuite des meilleurs chasselas du monde!

Infos: Ve 30 août, château de Châtagneréaz, Essertines-sur-Rolle, sa 28 septembre, place Pestalozzi, Yverdon-les-Bains, puis au château d'Aigle (date communiquée ultérieurement). Je 12 décembre, Journée mondiale du chasselas, Aigle. **Prix:** dégustation gratuite. Sur inscription, nombre de places limité.

www.mondialduchasselas.com

Le marché d'Anne-Sophie Pic⊗

La cheffe la plus étoilée du monde, qui officie au restaurant gastronomique PIC au Beau-Rivage Palace depuis quinze ans, est une amoureuse du terroir helvétique. Elle y déniche des produits fabuleux et des artisans bourrés de talent. Son marché est donc un enchantement!

Inofs: Ve 30 août, 11 h-14 h, Beau-Rivage Palace, ch. de Beau-Rivage 21, Lausanne. Prix: Entrée libre. Balade gourmande Grandson et région

L'appellation Bonvillars invite à une balade pédestre et gourmande de 8,4 km, divisée en 9 étapes, alliant dégustations de vins et repas du terroir, mais aussi découverte de son paysage et de ses points de vue du Jura et du panorama alpin.

Infos: Sa 31 août, dès 9 h 30, départ toutes les 15 minutes. Prix: 79.- adulte (prix réduit de 9 à 16 ans). Sur inscription.

PUBLICITÉ



www.lavoiedessens.ch

29

021 811 43 45

SWISS WINE CAMPUS

Tout sur les vins suisses, partout et à tout moment.



Suisse, Naturellement,



SWISS WINE

WWW.SWISSWINE-CAMPUS.CH

Septembre

Braderie d'Aigle

Chaque année, cinq scènes, des dizaines de concerts gratuits, des stands de nourriture de tous horizons, des bars originaux et un grand luna-park rassemblent 50'000 personnes, venus en famille ou entre amis, à la Braderie d'Aigle.

Infos: Ve-di 30 août au 1er septembre, Aigle. Programme sur **www.braderie-aigle.ch**

Train brunch des champs de Morges

Un brunch à bord du train historique du BAM. Réputé pour sa cuisine créative et riche en produits locaux de qualité, le chef Frédéric Simond concocte un brunch, toujours plus demandé, qui enchante le parcours.

Dates: Di 1er, 15 et 29 septembre, 20 octobre, 17 novembre, 1er décembre, 10 h-14 h, départ gare de Morges. Prix: 75.- (réduction enfants). Sur réservation. lavoiedessens.ch/brunch

Balade dans le vignoble d'Ollon

L'appellation Ollon propose sa 27^e balade dans les coteaux, jalonnée de stands de dégustation et de spécialités culinaires. Elle attire chaque année près de 2000 visiteurs venus rencontrer les vignerons.

Infos: Sa-di 7-8 septembre, dès 10 h, stand d'information à proximité des parkings et de la gare d'Ollon. Navettes gratuites.

Prix: 20.- avec le verre de la fête. **www.vin-ollon.ch**

Balade gourmande de Mont-sur-Rolle

Les vignerons de Mont-sur-Rolle invitent à un parcours de 5 km dans un cadre d'exception, avec vue imprenable sur le lac Léman et les montagnes. Rencontre des artisans du vin à chaque étape, dégustation de différents cépages et de succulents produits du terroir.

Infos: Sa 7 septembre.
www.lacote-tourisme.ch



Train du Vigneron Morges

Un accord met/vins dans le train historique du BAM (entre Morges et Bière) basé sur la rencontre et la mise en avant d'un vigneron présent pour commenter ses vins! Le chef S. Brioschi propose un menu 3 plats, sublimant les vins proposés par le vigneron invité.

Infos: Sa 7 septembre et 12 octobre, 11 h 30-15 h, départ gare de Morges. Prix: 94.- (réduction enfants). Sur inscription. lavoiedessens. ch/vigneron

Balade et vin à la truffière didactique

Participez à une aventure unique et guidée au cœur de la trufficulture. Découvrez le processus complexe de la culture de la truffe, les différentes variétés cultivées et les caractéristiques uniques de chaque type de truffe. Apéritif mettant en vedette la truffe et les vins d'un de nos vignerons Compagnon de la truffe vaudoise en fin de visite.

Infos: Sa 7 septembre et 9 novembre, dès 10 h, La Cour, Bonvillars. Sur inscription.

www.truffevaudoise.ch

Les Journées du patrimoine à table

Depuis son inauguration en 1861, le Beau-Rivage Palace a été le théâtre de nombreuses réceptions, témoignant d'échanges historiques et interculturels, souvent au service de la paix. Voici une invitation à un voyage à travers le temps, en recréant un banquet selon les traditions d'antan, documenté par des archives authentiques. Visite guidée avant le repas, ponctué d'anecdotes historiques.

Infos: Di 8 septembre, 17 h 15, Beau-Rivage Palace, ch. du Beau-Rivage 21, Lausanne. Prix: 120.- avec boissons. Sur inscription, nombre de place limité. lausanneatable.ch

Le papet du LS

Soutenir, partager, s'amuser, vivre... toutes les raisons sont bonnes pour participer au traditionnel papet du Lausanne-Sport.

Infos: Je 12 septembre, dès 11 h 30, halle 7 du Palais de Beaulieu, Lausanne. Sur inscription.

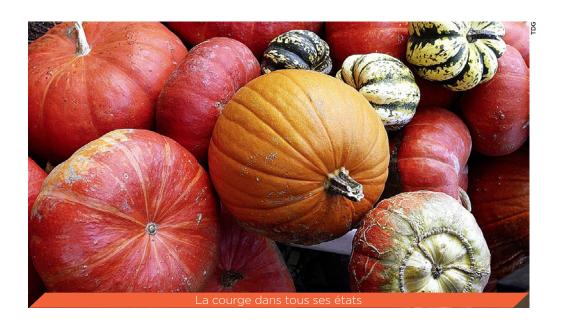
www.lausanne-sport.ch/le-papet-du-ls

Un aliment, une histoire



Étuver, braiser, fermenter, mijoter... Venez découvrir l'histoire de ces procédés de cuisson et les variantes





que l'on retrouve dans d'autres cultures, lors d'une table ronde avec des spécialistes de la gastronomie, organisée en partenariat avec le Bureau lausannois pour les immigrés. La soirée se poursuivra par une dégustation de produits.

Infos: Je 12 septembre, 18 h-20 h, place du Tunnel, Lausanne. Prix: 5.-. Sur inscription, nombre de places limité. lausanneatable.ch

Chocotreck

Balade gourmande dans Lausanne, à la rencontre de chocolatier-ère-s passionné-e-s. Parcours sur un jour ou sur toute la durée de la manifestation. Une spécialité créée pour l'occasion remise dans chaque chocolaterie et un tirage au sort à la fin de la manifestation avec de nombreux lots. Avec Ackermann Artisan Boulanger, Blondel, Maison Buet, Chocolaterie du Bugnon, Dürig Chocolatier, L'Espace Chocolat, Jacot Chocolaterie, Jorge Cardoso Chocolatier, Manuel Artisan Chocolatier et Noz Chocolatier.

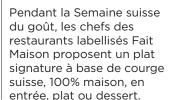
Infos: Je 12 septembre au sa 21 septembre, auprès des chocolateries participantes. Prix: 25.-. Nombre de cartes limité à acheter auprès des chocolateries dès le 2 septembre.

La Semaine du goût

La Semaine suisse du goût vise à promouvoir les produits locaux, à sensibiliser à l'importance de la durabilité et aux richesses gustatives du pays. Vins exceptionnels, plats délicieux et traditions culinaires suisses à découvrir dans les restaurants, au travers d'ateliers, de balades gourmandes, de marchés, de dégustations...

Infos: Je 12 septembre au di 22 septembre. **www.gout.ch**

La courge dans tous ses états



L'occasion de déguster la courge dans tous ses états et toutes ses variétés!

Infos: Je 12 septembre au di 22 septembre, dans les restaurants participants. Prix: Indication sur place. labelfaitmaison.ch/la courge

Balade gourmande Arnex-sur-Orbe

Organisée par le groupement des vignerons d'Arnex, cette balade gourmande propose un itinéraire de 5 km au cœur du vignoble des Côtes de l'Orbe. Vous pourrez déguster, au fil du parcours, de nombreux vins accompagnés d'un menu préparé par nos partenaires régionaux.

Infos: Di 15 septembre, 10 h-13 h, départ toutes les 15 min, Arnex-sur-Orbe. Prix: 70.- (réductions enfants).

Sur inscription.

www.baladegourmande.ch

À la découverte des produits «Presidi» &

Atelier culinaire en trois plats, à cuisiner et déguster, pour découvrir les produits Presidi Slow Food: l'étonnante farina bona de maïs grillé, l'incroyable sbrinz d'alpage, le délicieux miel des précieuses abeilles noires, les savoureux pruneaux récoltés à la main et séchés du Jura tabulaire, le rarissime pain de seigle au levain du Simplon et la traditionnelle huile de noix vaudoise.

Infos: Ve 20 septembre, 18 h 30-22 h 30, sa 21 septembre 10 h-14 h, atelier Parfums d'épices, ch. des Oches-du-Mur 15, Crissier. Prix: 130.- (100.- sans vins). Sur inscription. lausanneatable.ch

Train des saveurs spécial chasse

À bord du train historique du BAM, dégustez la gastronomie du terroir proposée par le chef Frédéric Simond, réputé pour sa cuisine créative et riche en produits locaux de qualité.

Infos: Sa 21 septembre, 5 et 26 octobre, 2 novembre, 11 h 30-15 h, départ gare de Morges. Prix: 99.- (réduction enfants). Sur inscription.

lavoiedessens.ch/saveurs

Fête du vacherin Mont-d'Or

Cette fête lance la saison de ce fromage à pâte molle typique de la vallée de Joux et aux Charbonnières. Désalpe, marché du terroir, animations traditionnelles et surtout dégustation gratuite du premier vacherin AOP (appellation d'origine protégée) de la saison attirent des milliers de gourmands lors de cette journée conviviale.

Infos: Sa 21 septembre, dès 9 h, Les Charbonnières. **Prix:** Entrée libre.

www.vacherin-montdor.ch



Fête de la saucisse aux choux

Chaque année depuis dix-huit ans, la saucisse aux choux se fête dans la cité urbigène, qui serait à l'origine de la création de cette charcuterie typique. Trois jours de célébrations gastronomiques pimentés d'animations musicales et de démonstrations.

Infos: Ve-di 27-29 septembre, Orbe. Prix: Entrée libre. www.orbe.ch



La fête, c'est toute une région qui se réunit chaque année dans le but de célébrer le patrimoine de Lavaux. Mais aussi un nombre incalculable de personnes qui s'investissent quelques jours ou une dizaine de mois pour organiser, dans la commune des «Singes», une des dernières Fête des vendanges de Suisse.

Infos: Ve-di 27-29 septembre. **fetedesvendanges.ch**

Désalpe de Saint-Cergue

Désalpe et défilé des troupeaux dès 8 h 30 et jusqu'à 13 h. De nombreuses animations auront lieu entre le passage des bêtes et la



fête se prolongera jusqu'à la nuit, avec ravitaillement!

Infos: Sa 28 septembre, 8 h 30-13 h, Saint-Cergue. www.desalpe-saintcergue.ch

Balade gourmande 4 coins du monde

Balade guidée en compagnie de l'auteur et éditeur de guides Pierre Corajoud, à la découverte des quartiers de la Pontaise, de la Borde et du Centre. Des arrêts dégustation auprès de quatre commerçant-e-s vous invitent à voyager au travers des saveurs de l'Afrique, l'Asie, et l'Amérique du Sud, tout en découvrant leurs parcours migratoires.

Infos: Sa 28 septembre, 14 h-16 h 30, quartiers Pontaise, Borde, Centre, Lausanne.

Prix: 10.-. Sur inscription, nombre de place limité. **lausanneatable.ch**

13^e Nuit des épouvantails Morges

Tous les deux ans, aux temps des vendanges, Morges sombre dans un flambovant chaos! La Nuit des épouvantails sert d'écrin à une fête déiantée, magique, solennelle, pétaradante et artistique. Cortège jusqu'à la place des Fêtes puis cérémonie du couronnement du roi des vignerons, spectacle pyrotechnique et enfin mise à feu du roi des épouvantails. Toute la iournée, traditionnel marché d'automne dans les rues de Morges.

Infos: Sa 28 septembre, selon programme, Morges.

Prix: Entrée libre.

www.morges-tourisme.ch

Octobre

Perilla & Urban Kombucha



Miso, kimchi, pickles, kombuchas... Plongez dans l'univers de la fermentation avec une collaboration exclusive entre deux acteurs de l'Ouest lausannois: le restaurant japonais Perilla et les kombuchas bios et artisanaux d'Urban Kombucha, le temps d'une visite de la manufacture suivie d'un repas accord mets & kombuchas.

Infos: Ma 1er octobre, 18 h 30-22 h 30, bar de dégustation d'Urban Kombucha, ch. du Closel 5, Renens. **Prix:** 100.- (65.- sans accords). Sur inscription.

lausanneatable.ch

Au menu: bières



Tibits et Dr. Gab's vous proposent un menu végétal sublimant les saveurs des bières aux multiples facettes de Dr. Gab's. Un menu élaboré grâce au savoir-faire culinaire du chef, en collaboration avec le docteur. À venir déguster dans la célèbre salle des Vignerons de Tibits

Infos: Me 2 octobre, 19 h-22 h, Tibits, place de la Gare 1, Lausanne.

Prix: 45.-. Sur inscription. **lausanneatable.ch**

Cinémadeleine



À l'occasion de la 5° édition de Lausanne Méditerranées, projection du film «Respiro» d'Emanuele Crialese (2002) suivie d'une collation sicilienne. Un voyage à Lampedusa, île de pêcheurs au large de la Sicile, où vit Grazia, jeune mère indépendante et à l'esprit libre. Échanges sur le film autour d'un goûter sicilien concocté par Si Mangia!

Infos: Je 3 octobre, 14 h 30, Capitole Cinémathèque suisse, av. du Théâtre 6, Lausanne. Prix: 15.- (prix réduit AVS, AI, chômage). Sur inscription. Iausanneatable.ch

Fête du taillé à Goumoëns

La traditionnelle Fête du taillé fait déguster le taillé sous toutes ses formes mais aussi d'autres spécialités culinaires régionales, tout cela autour d'animations diverses.

Infos: Ve-sa 4-5 octobre, Goumoëns. Tous les détails sur taille.ch

Journée du papet vaudois

Pour la 16° journée du papet vaudois, organisée par l'association Charcuterie Vaudoise IGP, le papet vous est offert (jusqu'à épuisement du stock), à l'achat d'une saucisse aux choux ou d'un saucisson vaudois IGP auprès de votre artisan boucher.

Infos: Ve 4 octobre, dans les boucheries participantes. Prix: papet offert. www. charcuterie-vaudoise.ch

Train Bières & Burgers Morges

Un accord exclusif bières et burgers à bord du train historique du BAM. Menu tout en burgers concocté par le chef Stéphane Brioschi sur la base des bières sélectionnées par Alexander Rockinger de la Brasserie de Couvaloup à Apples.

Infos: Ve 4 octobre et 15 novembre. 19 h-23 h. départ gare de Morges. Prix: 75.- (adulte). Sur réservation. lavoiedessens.ch/burger

La Table sicilienne



Gelateria et Alberto Longo dont chaque bouchée est un voyage sensoriel grâce à la voix de la soprano Laurène Paternò et de ses musiciens. Lorenzo Reggiani et Giovanni Merisi.

Infos: Ve 4 octobre, 19 h, Villa Mon-Repos, parc Mon-Repos, Lausanne. Prix: 85.- avec boissons. Sur inscription.

lausanneatable.ch

La Fête de la vigne **Nyon**

La Fête de la vigne, ce sont des concerts gratuits, la

dégustation de vins du

Infos: Ve-sa 4-5 octobre, place du Château, Nyon. Prix: Entrée libre. www.fetedelavigne.ch

La fondue d'automne



Une vue sur le Léman, des fondues moitié-moitié

district de Nyon et de produits d'artisans locaux, la vendange populaire de la vigne de la Duche, un petit-déieuner sur l'esplanade du château et un rallye pédestre dans la ville.

préparées avec amour par André Macheret, du vin blanc et des ami-e-s: telle est la désormais célèbre recette de la fondue d'automne de Lausanne à Table au parc de Valency, soutenue par le gruyère AOP.

Infos: Di 6 octobre (reporté au 13 si mauvais temps), dès 12 h, parc de Valency, route de Prilly 18, Lausanne. Prix: 25.-/ portion. Table de min. 4 pers. Premier-ère arrivé-e, premier-ère servie!

Train des vendanges Morges

Cette balade à bord du BAM. de Morges à Bière, invite les voyageurs à échanger avec les vignerons de la région. Les menus sont préparés selon la saison et sont accordés avec le vin du producteur du jour.

Infos: Sa 12 octobre, horaire variable, départ gare de Morges. Prix: dès 94.-. Sur inscription.

lavoiedessens.ch/vigneron

Ateliers fondue et champignons

Rendez-vous au Chalet-à-Gobet pour ratisser les sous-bois en quête de chanterelles, bolets et autres tue-mouches, en compagnie du contrôleur officiel des champignons et ses collègues. À l'issue de la récolte, rejet des espèces

toxiques et non comestibles, le reste est pour votre omelette du lendemain! À la suite du contrôle. fondue aux bolets séchés et merinaue double crème.

Infos: Ma 15 et 22 octobre. 14 h-22 h, Centre sportif de Mauvernay, Chalet-à-Gobet, Lausanne. Prix: 40.- (réduction enfants). Sur inscription.

lausanneatable.ch

Brisolée et vin nouveau Grandvaux

Brisolée au Caveau Corto à Grandvaux. Dégustation de marrons chauds accompagnés de viande séchée, lard fumé, raisins, pommes, poires, trois fromages, pain de seigle, beurre. Possibilité de goûter le vin nouveau fraîchement vinifié.

Infos: Ve-di 25-27 octobre. Grandvaux. caveaucorto.ch

Marché aux truffes de Bonvillars

L'espace d'une journée, le Marché aux truffes suisses permet aux caveurs de se retrouver et aux novices d'apprendre à mieux connaître ce produit. Plusieurs variétés de truffes se trouvent dans notre région et toutes s'accommodent à la gastronomie. Dégustation des produits des terroirs de Grandson et des vignerons-encaveurs de l'appellation Bonvillars.

Infos: Sa 26 octobre, Bonvillars. www.marche-truffes-bonvillars.ch

Mondial du tartare

Vous êtes un pro du tartare de bœuf? Le Mondial du tartare, 2^e édition, se tarque de préparer et de faire déguster les meilleurs du monde dans une ambiance conviviale.

Infos: Di 27 octobre. 9 h-17 h. L'Étivaz. Sur inscription à chamois-etivaz@bluewin.ch.

mondialdutartare.ch

Les Cinémas d'Afrique à table



Le cinéma et la gastronomie ont toujours fait bon ménage. Préparez-vous pour un voyage sensoriel en Afrique du Nord, rythmé de courts-métrages et de moments gourmands. Le festival Cinémas d'Afrique est une manifestation annuelle, unique en Suisse, aui offre une programmation originale de films provenant ou concernant les pays africains.

Infos: Je 31 octobre. 18 h 30. Maison de quartier sous-gare, av. Dapples 50, Lausanne. Prix: 65.- avec boissons (prix réduit AVS. Al. chômage). Sur inscription. lausanneatable.ch



La filière truffière du Nord Vaudois déploie ses radicelles

Qu'on se le dise, les truffes se plaisent au pied du Jura. La filière s'organise pour mieux diffuser ses spores.

Cécile Collet

Dans l'ancien verger du château de Mathod, 260 petits chênes, tilleuls, noisetiers, pins, charmes et cistes affûtent leurs radicelles depuis 2018. Mycorisés avant d'être plantés, ils promettent - d'ici à 2028! ici des truffes noires du Périgord (melanosporum), là des truffes de Bourgogne (uncinatum), plus communes chez nous. «Il y en a qui poussent naturellement sous ces vieux tilleuls de 250 ans, montre Olivier Hernan, le propriétaire, d'un geste. Nous avons le terroir idéal ici.» La truffière du château de Mathod, qui vient d'être récompensé pour les

chambres d'hôte réalisées dans son ancienne écurie, fait partie d'un réseau romand de 50 hectares (sur 100 en Suisse) qui s'étend surtout dans le Nord vaudois, au pied du Jura, dont la terre argilocalcaire convient bien au champignon. Depuis l'automne 2023 et pour une durée de trois ans, Isabelle Ravet travaille à la dynamisation et au développement économique de la «première région truffière de Suisse», sur mandat des associations de la truffe vaudoise. L'œnotourisme truffier fait partie des plans de la cheffe de projet. «Œno»? «On se calque sur ce qui existe car tout créer prendrait trop de temps, répond-elle. Et puis, les

«Aujourd'hui, on a davantage de demandes que d'offres. Il faut de nouvelles

Isabelle Ravet, avec «Rocky», le lagotto de son frère Guy, et Olivier Hernan, dans la truffiè re du château de Mathod.

séjours truffiers cumulent le produit, les vins et la gastronomie.»

Une Maison de la truffe

Le but de ce développement -«le plus déraisonnable!» - est de créer une Maison de la truffe près de Bonvillars, un centre de compétences où l'on pourrait aussi acheter des produits truffiers. Car la filière a aussi un but éducatif. La truffière didactique de Bonvillars, imaginée par des passionnés comme Frank Siffert et Pierre Pittet en l'art du cavage, ou chasse à la truffe, qui se pratique aussi bien au chien qu'au cochon ou à la mouche! En tapotant au pied des arbres, l'envol de grosses mouches ravées de rouge signale la présence du champignon. Le Marché de Bonvillars a précédé la truffière en 2009 et a lieu chaque dernier samedi d'octobre. La semaine qui suit sera désormais dédiée à la truffe dans certains restaurants de la région. Et une filière de vente devrait à terme remplacer les ventes privées sur WhatsApp qui échappent à un contrôle de qualité. Un label est même envisagé dans un second temps. «Mais aujourd'hui, on a davantage de demandes que d'offres», relate Isabelle Ravet. Pour y remédier, de nouvelles truffières doivent être planifiées chez des particuliers. La météo est un facteur moins maîtrisable. «En 2023, nous avions 40 kilos de truffes à vendre au Marché de Bonvillars. En 2021, c'était 90 kilos, grâce aux grosses pluies de juillet-août!»

2012 et plantée en 2016, était

et d'Europe. On y découvre

d'ailleurs la première de Suisse

Visites des truffières nord-vaudoises, dès le 11 mai à Bonvillars, dès septembre pour celles de Suchy, Bavois et Mathod. Caves ouvertes vaudoises, visite de la truffière de Bonvillars, vins et produits à la truffe, 18-19 mai. Balade gourmande de Grandson, pâté truffé des frères Ducry, 31 août. Marché aux truffes, Bonvillars, 26 octobre (9 novembre au château de Châtagneréaz). Détails, réservations et plus encore sur truffeyaudoise.ch

Truffe, mode d'emploi

Pour cuisiner la truffe, le plus simple est le mieux, indique Isabelle Ravet. «Il ne faut pas la cuire car elle perd ses qualités gustatives dès 65 degrés.» En omelette, avec des œufs conservés avec le champignon dans un bocal hermétique au frigo, séparés par du papier ménage changé chaque jour. Râpée sur une salade. Ou sous forme de



beurre qu'on ajoute au risotto à la fin.

Pour le beurre aux truffes: laisser le beurre à température ambiante pour le rendre «pommade». Incorporer les truffes fraîchement brossées et grossièrement hachées (15% pour la melanosporum, 30% pour l'uncinatum, 40% pour l'aestivum) et la fleur de sel (15 g/kg de beurre). Couvrir d'un film alimentaire et garder deux heures à température ambiante, c'est là que les arômes se développent, puis 24 heures au frigo et enfin au congélateur. Astuce: reconditionner en portions dans un bac à glacons avant de congeler.

Novembre

DiVINes! Le Salon des vigneronnes

Cavistes, propriétaires, viticultrices ou œnologues. les femmes sont de plus en plus nombreuses en Suisse à avoir choisi le monde du vin par amour du métier ou par filiation. Ce salon, créé à Rolle,

s'inscrit dans un environnement favorable à la mise en valeur des productrices et des consommatrices de vins suisses.

Infos: Ve 1er novembre 16 h-22 h. sa 2 11 h-19 h. La Perle du Léman, Rolle. Prix: 25.- (prix réduit AVS, AI, étudiants), verre offert. www.divines.ch

Brisolée à la Terrasse Villeneuve

Magnifique brisolée dans les vignes au Domaine Bertholet, accompagnée de chasselas et d'une superbe vue.

Infos: Sa 2 novembre le soir. di 3 à midi. Domaine Bertholet. Villeneuve. Prix: 25.- hors boissons. Sur réservation. www.cavebertholet.ch

À la découverte du Bourru de La Côte

Les vignerons de Begnins, Luins. Vinzel et Bursins

ouvrent leurs caves aux



amoureux du vin. Le «Bourru» est un vin nouveau en train de fermenter, encore faiblement alcoolisé qui permet de découvrir un stade de l'évolution naturelle du produit de leurs coteaux.

Infos: Sa 2 novembre 10 h-18 h, di 3 10 h-16 h, Begnins, Luins, Vinzel. Bursins. Prix: 20.- avec le verre de la fête.

www.caveau-luins-vinzel.ch

DIVINUM Aigle

Les vignerons partageront leur passion et font déguster leurs nombreuses variétés de crus. Venez (re)vivre l'expérience Divinum Automne!

Infos: Je-di 7-10 novembre. site des Glariers, Aigle, salon-divinum.ch

Comptoir du Pavs-d'Enhaut

Après deux décennies d'absence, le Comptoir du Pays-d'Enhaut revient. En vingt ans, notre région a connu une évolution économique passionnante et il est grand temps de rassembler de nouveau tous les acteurs clés qui en font battre le cœur.

Infos: Je-di 7-10 novembre. Château-d'Œx.

Prix: 10.- (prix réduit AVS. étudiants, enfants).

www.comptoir-paysdenhaut.ch

Train du fromager **Morges**

À bord du train historique du BAM, dégustez une délicieuse fondue et son mélange spécialement créé par la Fromagerie Kämpf à Bière et à Cottens.

Infos: Ve 8 et 22 novembre. 6 décembre, 19 h-23 h, départ gare de Morges. Prix:

69.- (prix réduit enfants). Sur inscription. lavoiedessens. ch/fromager

Le Salon des Côtes de l'Orbe

Découverte de domaines viticoles de l'appellation, de leur savoir-faire et de leurs cépages identitaires, tels que le gamay et bien d'autres encore...

Infos: Ve 8 novembre 15 h-21 h, sa 9 10 h-20 h, salle Jean Villard-Gilles, Daillens,

PUBLICITÉ



Prix: 15.- avec le verre de la fête. www.lesalondescotesdelorbe.ch

Le Palais gourmand

PUBLICITÉ

Deuxième édition de cet événement alliant gourmandise, archéologie, histoire et sciences naturelles. Une visite atypique du Palais de Rumine guidée par les agent-e-s d'accueil des musées, le tout accompagné par des dégustations inspirées par les collections. Infos: Di 10 novembre, 11 h, 13 h 30, 15 h 30, Palais de Rumine, place de la Riponne 6, Lausanne. **Prix:** 35.- (prix réduit enfants). Sur inscription, nombre de places limité.

lausanneatable.ch

l'espace Hyperaktiv, anciennement l'usine des friteuses Valentine.

Infos: Di 17 novembre, 12 h-17 h, HyperAktiv,Épenex'Epenex 6, Écublens. Prix: 35.- sans boissons. Sur inscription.

lausanneatable.ch

Expo des 10 ans



Lausanne à Table revient sur les 10 ans de l'association de sa création à aujourd'hui. Cette exposition permet d'en apprendre plus sur l'association et ses membres au travers d'images d'archives, de vidéos, d'anecdotes de membres et de dégustations de produits.

Infos: 19-29 novembre, ma-ve 10 h-18 h, sa 10 h-14 h, Forum de l'Hôtel de Ville, place de la Palud 2, Lausanne.

Prix: Entrée libre.

Foire aux vins Vevey

Vevey, siège de la Confrérie et lieu de la célèbre Fête des Vignerons, est une véritable carte de visite des plus prestigieux bijoux vaudois que sont les vignobles de Lavaux qui l'entourent. Ville symbole qui fait le trait d'union entre le royal dézaley et son flamboyant cousin du Chablais, elle abrite également de célèbres vignobles aux caractéristiques typiques.

dézaley. Moment exclusif et hors du temps en dégustant comme autrefois un millésime clin d'œil aux 10 ans de Lausanne à Table. Visite de la cave et découverte du millésime 2024, puis apéritif à la

salle de la Belle.

Infos: Je-ve 21-22 novembre

17 h-21 h. sa 23 15 h-21 h.

Marché de Noël

Animation, émotions et

magie vous attendent à

Montreux, dans l'un des

plus beaux marchés de

Infos: Du 21 novembre au 24

décembre. Prix: Entrée libre.

www.montreuxnoel.com

Clos des Abbayes

Le Clos des Abbaves est

au cœur de l'histoire du

Dégustation au

Montreux

Noël d'Europe.

Galeries du Rivage, Vevey.

Prix: 20.- avec le verre de la

fête. www.foireauxvins.ch

Infos: Sa 23 novembre, 18 h, Clos des Abbayes, ch. du Dézaley 1, Puidoux. Prix: 50.-. Sur inscription.

lausanneatable.ch

Bô Noël passe à table



Bô Noël et Lausanne à Table vous invitent à bord du petit train à la rencontre de restaurateur-trice-s lausannois-se-s. Parcours gourmand à travers l'esprit festif de la fin d'année, avec escales pour déguster leurs spécialités.

Infos: Ma 26 novembre, 18 h-20 h 30, Bô Noël. Prix: 40.- avec boissons (prix réduit AVS, AI, chômage). Sur inscription.

Des huîtres et du villette à Aran

L'occasion de se retrouver pour ce dernier jour de novembre autour d'un plateau de délicieuses huîtres et des vins de nos coteaux.

Infos: Sa 30 novembre, 10 h 30-19 h, salle des Mariadoules, Aran. www. cayeau-villette.ch

Le long dimanche du Malakoff



DU 5 AU 7 DÉCEMBRE 2024
UN MENU CONVIVIAL POUR 20.—

Infos et réservations: **pintesouvertes.ch**

GASTRVAUD

44

Décembre

Le grand loto de Lausanne à Table 🛇

Coup de sac! Grigris, trèfles à quatre feuilles, chat noir, tout est permis pour espérer gagner des lots de folie. Un grand loto avec les produits de nos membres pour clôturer Lausanne à Table. Planchettes, boissons et autres réjouissances sur place.

Infos: Di 1er décembre. 14 h (portes à 13 h). Casino de Montbenon, Lausanne. Prix: 25.- (20 séries). Sur inscription, nombre de places limité. lausanneatable.ch

Pintes ouvertes vaudoises

C'est la 7^e édition des pintes ouvertes! Durant trois iours. dans plus d'une centaine de restaurants du canton, un menu 100% vaudois, composé d'une fondue 100% gruyère AOP, de saucisson sec IGP, de pain de l'artisan boulanger ou de pommes de terre des maraîchers, de cornichons, ainsi que d'un verre de chasselas, le tout pour 20 francs tout rond.

Infos: Je-sa 5-7 décembre. midi et soir, dans plus de 100 restaurants. Prix: 20.-. Réservation conseillée.

www.pintesouvertes.ch

Apéritif à la cave Yens

La Cave Coeytaux invite à un apéritif de fin d'année. L'occasion de déauster les différents vins et cépages dans une ambiance musicale, avec des artisans de la région pour charmer vos papilles et vous donner des idées pour vos

petites attentions de fin d'année, ainsi qu'un caveau à huîtres chauffé!

Infos: Je-ve 12-13 décembre 17 h-21 h, sa 14 10 h-14 h, Cave Jean-Daniel Coeytaux, Yens.

www.coevtaux-vins.ch

Mise aux enchères des vins de la Ville



Rituellement depuis 1803, les Domaines de la Ville de Lausanne vendent leurs vins lors d'une mise aux enchères organisée le deuxième samedi de décembre, dans l'emblématique salle du Conseil communal de l'Hôtel de Ville. Une occasion unique d'acquérir des lots de la gamme historique et de partager une tradition vivante inscrite au Patrimoine culturel immatériel vaudois.

Infos: Sa 14 décembre, 8 h-12 h, salle du Conseil communal, place de la Palud 2. Lausanne. Prix: Entrée libre.



ADOPTER CE LABEL ET SAVOURER LOCAL



Des produits de proximité à haute valeur ajoutée à (re)découvrir dans plus de 20 épiceries partenaires!







UN CADEAU POUR TOUS LES GOÛTS

La carte cadeau Lunch-Check est le présent idéal lors d'une promotion, d'un anniversaire ou tout simplement pour toute occasion particulière. Elle fait toujours plaisir, quels que soient les goûts.



Commandez maintenant : shop.lunch-check.ch