

La 5^e édition de la manifestation a encore élargi son offre d'événements aussi originaux que délicats ou inédits

David Moginier

Malgré son succès, Lausanne à Table n'a pas la grosse tête, ne se la prend pas non plus et la fait encore moins. La fête, par contre... Cette manifestation a dévoilé son programme 2016 en toute décontraction, comme pour cacher le gros travail et l'enthousiasme de sa centaine de membres bénévoles. Réunie à la Brasserie de Montbenon pour un petit-déjeuner tartine garanti local, la joyeuse équipe présidée par Philippe Ligron avait le sourire: elle propose d'avril à octobre une centaine de dates pour une trentaine d'événements gourmands et originaux.

«On n'est pas là pour faire plaisir à un petit groupe de bobos, prévient le président. On veut en offrir pour tous les Lausannois, jeunes, vieux, en famille, entre copains ou seuls. On a quelque chose à proposer à chacun. Il y a des ateliers, des dégustations, des balades, et même des compétitions.» Bien sûr, les dates phares sont toujours là. A commencer par l'événement vedette de la première édition, la Grande Table des Lausannois, qui voit une série de copains chefs de cuisine proposer un menu dans un endroit insolite. Après l'Orangerie de la Bourdonnette, le futur Pôle muséal, la caserne des pompiers et l'ancienne fabrique de têtes au choco, les cuisiniers se jettent à l'eau... à la piscine de Mon-Repos. «Le menu n'est pas encore défini-

tif, s'amuse Gabriel Serrero, de Conte-Goûts, et on ne sait pas encore si ce sera dans l'eau ou en dehors, tout poisson ou pas.»

Enfants dans le viseur

Cette année, le programme cible aussi beaucoup les familles et les enfants. «Nous devons aussi apprendre à la jeune génération à manger avec plaisir», explique Philippe Ligron. On retrouvera donc des ateliers de chocolat, de cuisine ou de pâtisserie, une chasse au trésor, un goûter des p'tits aventuriers. Ou des visites à la ferme, dans quatre exploitations proches de la capitale vaudoise. «On parle toujours de la gastronomie, mais on oublie trop souvent la production, explique en souriant Marinette Hess, participante au projet. Sans la ferme, il n'y a rien, c'est la base de tout!» Dans les convictions de l'association, la lutte contre le gaspillage alimentaire est aussi importante. Un repas concocté avec des aliments soi-disant bons pour la

doubelle le prouvera. Lausanne à Table a aussi intégré des événements déjà existants, comme les Diners de la dernière chance, autour de bouteilles de vin anciennes, la Nuit du boutefas de Slow Food. Ou accueilli des manifestations d'ailleurs, comme ce Rallye du chocolat lancé à Genève par Lise Luka, qui propose un parcours entre six chocolatiers pour déguster et réunir une phrase mystère. Enfin, comme à la télévision, un concours de cuisine, le Challenge culinaire, permettra de réaliser en équipe un plat d'un grand buffet et de gagner un bon de 500 francs, peut-être, après la dégustation.

Lancement

Brunch en ville

Pour annoncer son édition 2016, Lausanne à Table a dressé des tables surprises, hier, et y a invité des passants dès 8 h. Une quinzaine de restaurants ont joué le jeu un peu partout, comme l'Auberge du Chalet des Enfants, venue à la place de la Palud, ici avec Daniel Brélaz et Philippe Ligron (à g.).



Un programme riche et varié d'avril à octobre

● Attention, certains événements sont sur réservation et il n'y en aura pas pour tout le monde!

Dès avril Des ateliers de chocolat seront proposés par la Chocolaterie Nessi jusqu'en octobre.

2e Service, un menu d'aliments périmés à la Brasserie de Montbenon, le 17.

La Nuit du boutefas désignera le meilleur le 22.

Le Rallye du chocolat le 23.

La première des six Balades du goût aura lieu le 23.

Le Brunch des 20 kils réglera les coureurs et le public le 24.

Le premier des cinq ateliers de cuisine pour les enfants de Terre vaudoise se déroulera le 27.

La Soirée cochonne réunira sandwiches de porc fumé et bière blonde au Lab de Prilly, le 30.

Dès mai Première des six

soirées avec miniburgers du Zoo et bières de la Nébuleuse, le 7.

2e édition du Food Truck Festival, avec une quarantaine de camions, les 15 et 16.

Première des quatre déjeuners entre une cuisinière et une céramiste, le 15.

Première des douze Tables uniques où on suit un restaurant de l'intérieur, le 20.

Les Vins de Lausanne se dégustent au Carnotzet de la Municipalité, les 20 et 21.

Dès juin Lausanne Beer Celebration, les 3 et 4, à Sauvabelin.

Des dizaines de restaurateurs dresseront une table pour quatre quelque part. Premiers assis, premiers servis, le 8.

Jeu de piste goûteux dans le parc Mon-Repos pour les familles le 12 (et le 20 août).

Première des quatre visites à la ferme, le 15.

Premier des six tours chocola-

tés en bateau solaire, le 16.

Première des cinq Dégustations interdites des vins de la Ville dans un lieu insolite, le 23.

Atelier shabu-shabu (fondue japonaise) au Miyako, dès le 28.

Six ateliers de pâtisserie pour enfants au Beau-Rivage, dès le 29.

Dès juillet Le Challenge culinaire se tiendra le 2, au Casino de Montbenon.

La Grande Table des Lausannois au bord de l'eau, c'est le 7.

Le premier des deux Dîners de la dernière chance a lieu le 15.

Les p'tits aventuriers ont leur premier goûter le 16.

En août Le Pique-Nique du 1er Août sur l'esplanade de Montbenon.

Chacun des chefs du Restaurant Day reçoit ses hôtes le 14.

En septembre Le Marché Pro Specie Rara se tient au Signal de Sauvabelin le 11.

www.lausanneatable.ch