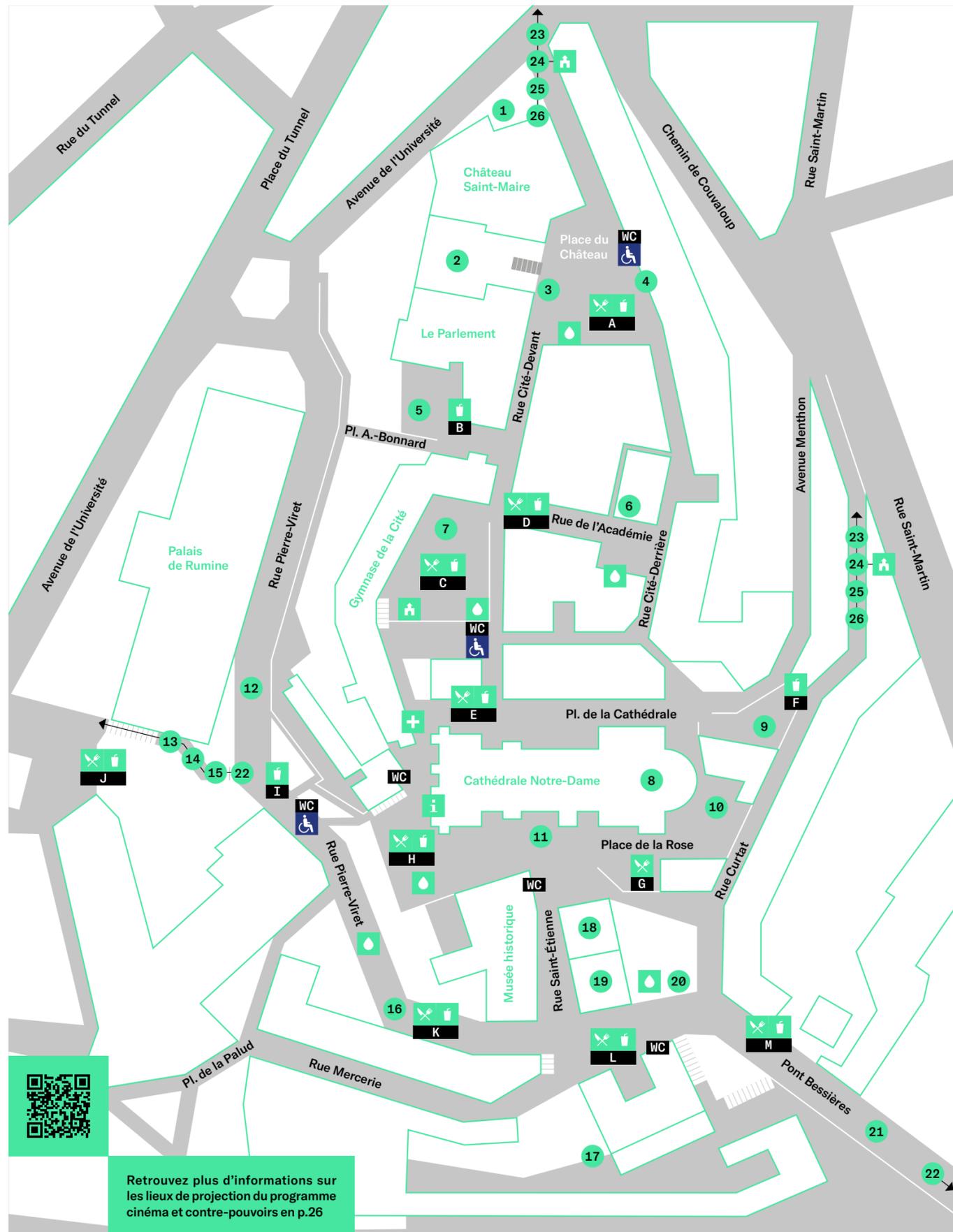


Plan du Festival



Retrouvez plus d'informations sur les lieux de projection du programme cinéma et contre-pouvoirs en p.26

Légende | Gastronomie

Scènes et lieux artistiques

- | | | | |
|-------------------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 1 La Planquée | 8 La Cathédrale | 15 Arsenic | 22 Plateforme 10 |
| 2 La Perchée | 9 Le Jardin du Petit Théâtre | 16 Rue Pierre-Viret | 23 Parc de l'Hermitage |
| 3 La Châtelaine | 10 La Place Saint-Maur | 17 Les Balcons de la Mercerie | 24 Les Vergers de l'Hermitage |
| 4 La Place du Château | 11 Cathé Sud | 18 La Maison Pyxis | 25 Tridel |
| 5 La Placette Bonnard | 12 Le Grand Canyon | 19 La Salle de Gym Pierre-Viret | 26 Théâtre 2.21 |
| 6 Théâtre du Lapin-Vert | 13 Place de la Riponne | 20 Talus Curtat | |
| 7 La Cour du Gymnase | 14 Place Aloïse Corbaz | 21 Le Pont Bessières | |

Légende

- | | | |
|------------------|----------------|---|
| Bar | Point d'eau | PMR |
| Restauration | Espace enfants | Boucle magnétique |
| Stand info | Végétarien | En cas de pluie (+ d'infos sur festivalcity.ch) |
| Premiers secours | Végane | |

Toutes les informations pour les personnes à mobilité réduite sont mentionnées sur:



Bars et restauration

Parce qu'elle convoque les cinq sens, qu'elle se partage, qu'elle laisse place à des découvertes, la nourriture reste aussi le meilleur moyen de garder un bon souvenir de cette 52°. Cette année, tout le monde y trouve son compte avec des propositions qui vous rappelleront qu'il ne faut pas être ventriloque pour savoir que votre ventre parle aussi.

Tous les stands de nourriture du Festival de la Cité proposent une option végétarienne.

Liste des stands classés par zone.

Alliance des Chef·fe·s

- | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------------------|---|---|--|---------------------------|------------------------------------|---|--|------------------------------------|---|---|---|
| A
Bar du Château retour consigne
Boulette. sandwiches
Glaces Veneta glaces
L'Effiloché the rough kitchen sandwiches d'effiloché
Paella de la Abuela spécialités espagnoles
Pane e Tulipani sandwiches modernes
Yémen Express yemen | B
Bar Bonnard | C
Alliance des Chef·fe·s local
Bar à vin Abbaye de Mont
Bar Cour du Gymnase retour consigne
Ca Rûpe street food du terroir
Crêperie by Veneta events crêpes
Glaces Veneta glaces | D
Amici bar à spritz
L'Académie Café
Le XIII ^e Siècle bar
Le Lapin Vert bar | E
CookieED cookies et café
Crêperie by Veneta events crêpes
Holly Monkey cocktails
Le Vestibule cocktails | F
Bar du Jardin | G
La Gaufre Manneke Kris | H
Bar de l'Esplanade retour consigne
Glaces Veneta glaces
Kamicooks iranien
Oh my Greek! greek street food
Pyxis Café local et vins nature
Rach-Gia vietnamien
SMACHE burgers | I
Bar du Grand Canyon
Bar Giraf | J
The Great Escape bar | K
Bar Pierre-Viret retour consigne
Belga spécialités belges
CUT pizza pizzas
De l'or Bokit sandwiches guadeloupéens
Glaces Veneta glaces
Guliko géorgien
Jardins de la Giraf
Le Barbare
Maillefer Grill & Plancha grillades
Man'ouchy libanais
Régal Tandoori indien
Taqueria Don Vergas tacos mexicains
Tsering Momo momos tibétains | L
Bar Talus Curtat retour consigne
L'Évêché restaurant | M
Bùn Bao baos
Kiosque Bessières
L'Âge d'Or bar |
|--|-------------------------|---|---|--|---------------------------|------------------------------------|---|--|------------------------------------|---|---|---|

Le Festival de la Cité réunit pour la première fois quatre institutions lausannoises engagées dans un même combat: le respect du terroir, la perpétuation du savoir-faire et la mise en avant de produits locaux et de saison. Chacune est membre du mouvement slow food et s'échine chaque jour à appliquer ses préceptes.

L'Alliance des Chef·fe·s proposera pendant tout le Festival une carte engagée et locale, mettant en avant les artisan·e·x·s de nos régions en mixant les univers et influences de chacun·e des chef·fe·s.

→ L'Apart
Ouvert voilà un an. Luis, Nicolas et leurs équipes proposent chaque soir un menu en six étapes qui évolue au gré des saisons. Une cuisine libre et responsable, gastronomique et contemporaine, mais décomplexée.

→ DéCi, Comptoir Gourmand
Le terroir, le partage, des produits d'ici et du vin au déci. Le comptoir gourmand de Benjamin et Nathalie fait des merveilles depuis plus d'un an et s'apprête à poser ses bagages sous-gare.

→ Le Nabi
Au croisement des cultures artistique et culinaire, le Nabi met la saisonnalité au cœur de sa cuisine. Les produits locaux sont magnifiés au rythme d'une cuisine saine, esthétique et engagée.

→ Sedef
Laetitia et Céline, deux sœurs et deux passions, la cuisine et les arts, qu'elles expriment avec talent par leurs pâtisseries créatives, délicates, mais toujours sans chichi.