

Lausanne Ville de Goût(s)

Stratégie gastronomique 2024-2027

Unité Développement et Promotion de la Ville de Lausanne
(UDPV)

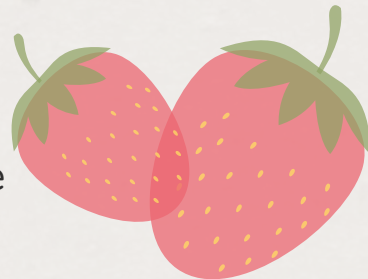


Table des matières

01

Préambule

02

Etat des lieux

03

Vision

04

Publics-cibles

05

Valeurs

06

Axes et actions

07

Gouvernance



Préambule

Préambule

Si, dans le sens commun, la gastronomie est associée aux bonnes tables et à la cuisine raffinée, elle est ici appréhendée dans un sens plus large, non élitiste. Elle englobe des notions **économiques, sociales, culturelles**, et participe au socle identitaire de notre société.

Le terme “gastronomie” est choisi pour cette stratégie, car cette notion participe à l'attractivité d'une destination, à son essor économique et à son rayonnement. Il recouvre aussi bien les restaurants, les produits, le savoir-faire artisanal, le terroir, etc.

Le périmètre de cette stratégie englobe Lausanne et sa région (communes du FERL). Elle va même au-delà pour ce qui concerne les produits de proximité, qui englobe tout le Canton.

Cette stratégie est **conduite** par l'Unité développement et promotion de la Ville de Lausanne (UDPV), en collaboration avec le COPIL FOOD.



La gastronomie... pour qui et pourquoi ?

L'une des forces de la gastronomie, c'est de **s'adresser à tout le monde**; visiteur ou résident, et de dépasser la simple dimension de se nourrir. Elle véhicule les notions de plaisirs, bien-être, convivialité, etc.

Lausanne n'est pas une capitale gastronomique comme peuvent l'être Lyon, Paris ou Tokyo. A de rares exceptions, les visiteurs ne se rendront pas à Lausanne uniquement pour son offre gastronomique. Mais **valoriser et promouvoir notre offre gastronomique, c'est rendre notre destination plus attractive**. Notre offre gastronomique participe à enrichir l'expérience des visiteurs d'une manière authentique, en convoquant tous leurs sens et en leur créant des souvenirs uniques. En goûtant aux produits du terroir, en testant des restaurants, en dégustant des spécialités ou en se promenant à travers le marché, les visiteurs se créeront une expérience unique de la destination grâce à la gastronomie.

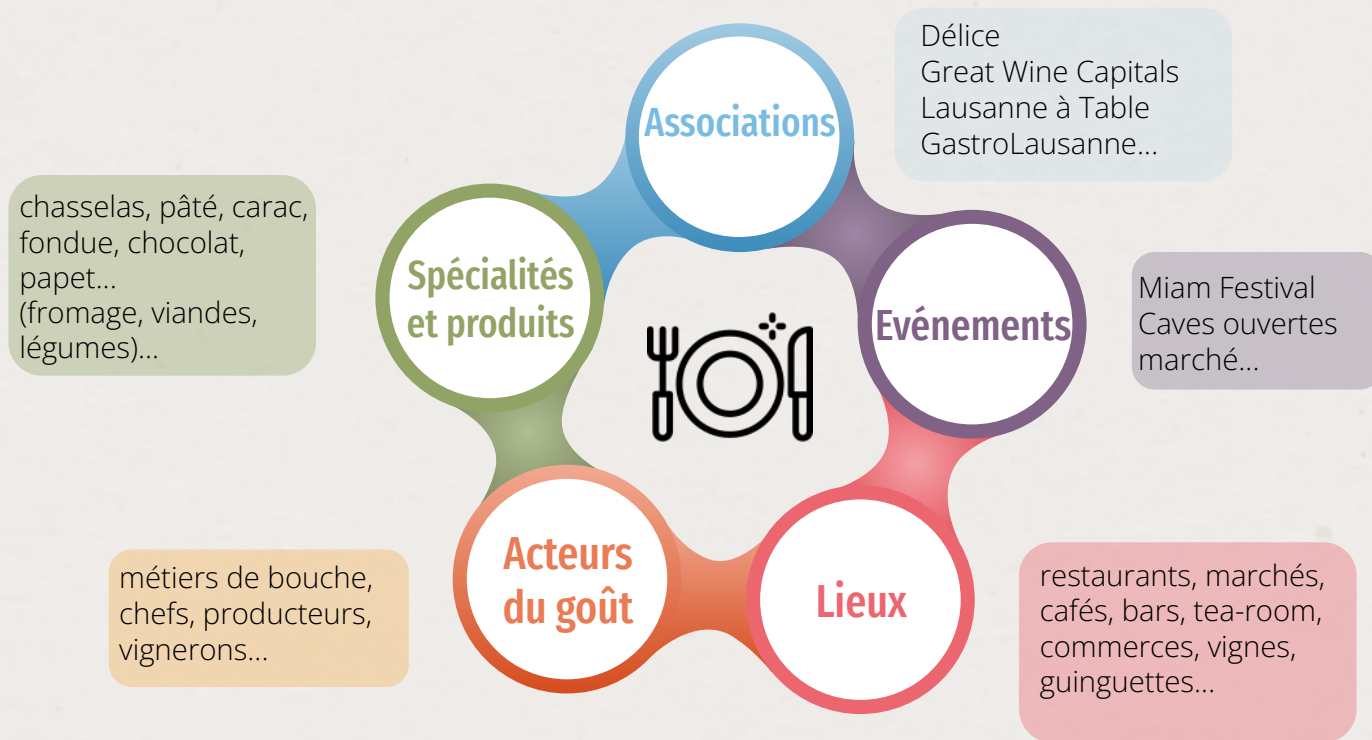
En ce sens, la gastronomie est un véritable **outil d'attractivité pour notre destination**, qui anime le territoire, incarne nos valeurs, notre ADN, et qui, si elle est promue correctement, donnera envie aux visiteurs de prolonger leur séjour ou de revenir !

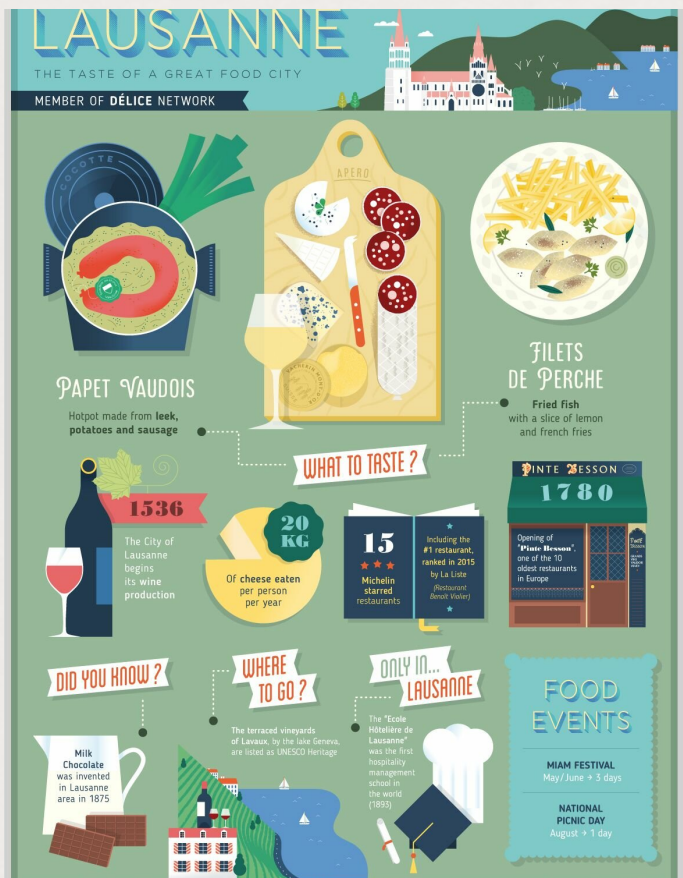




Etat des lieux

Un écosystème riche et varié





Les points forts



Une **offre culinaire** variée : 600 restaurants à Lausanne (pintes, étoilés, brasseries, cafés historiques...)



Un riche **terroir chargé d'histoire** (Patrimoine mondial de l'Unesco) et de savoir-faire



Une diversité d'organismes et d'**événements** culinaires: Lausanne à Table / La Semaine du goût / Miam Festival / Caves ouvertes vaudoises



Des **produits** de qualité grâce à une proximité avec la **nature** et un savoir-faire artisanal (1'700 produits labellisés Vaud certifié d'ici)

Des atouts qui rendent notre région unique !

Hôtel de Ville de Crissier
3 étoiles Michelin
(depuis 30 ans) 19/20
points GM



Pinte Besson, l'un des 10
plus vieux restaurants
d'Europe (1780)



Ecole Hôtelière de
Lausanne - 1ère école
hôtelière au monde
(1893)

Beau-Rivage Palace, élu
meilleur hôtel suisse

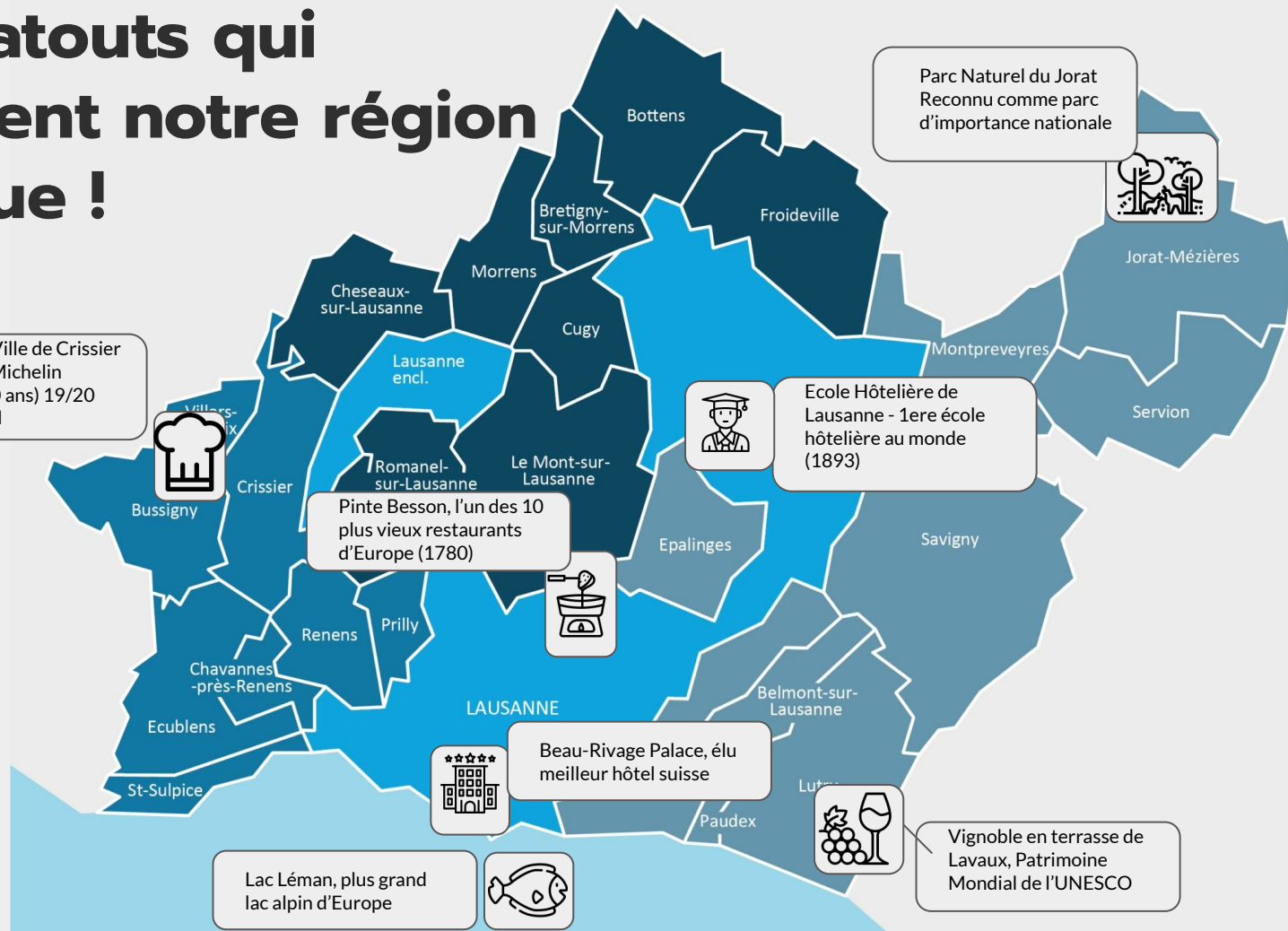


Vignoble en terrasse de
Lavaux, Patrimoine
Mondial de l'UNESCO

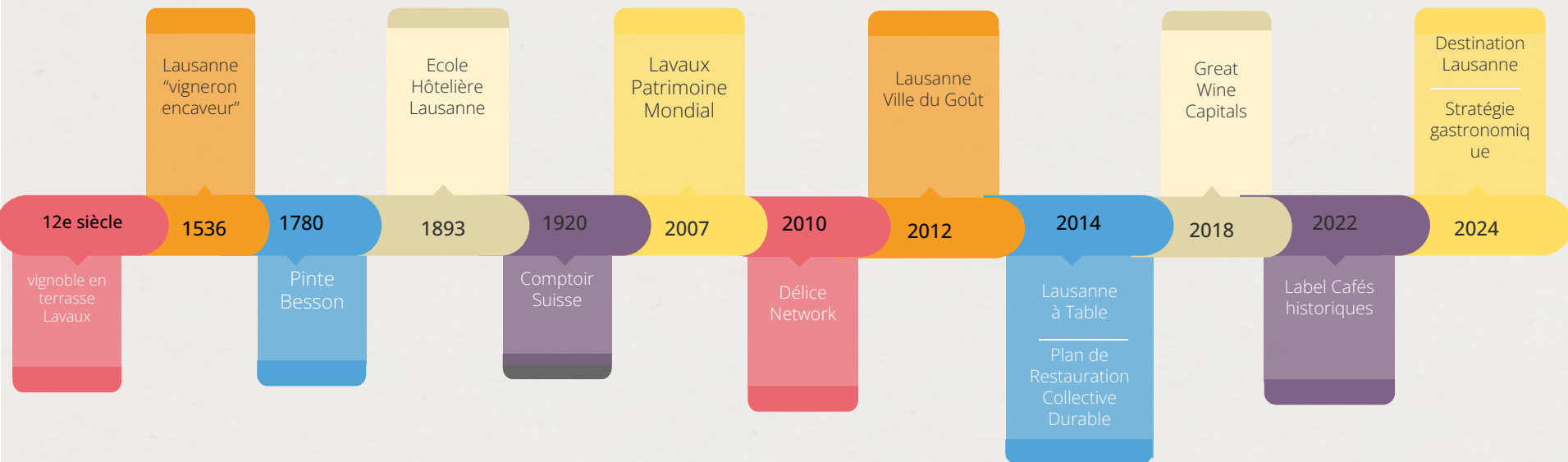
Lac Léman, plus grand
lac alpin d'Europe



Parc Naturel du Jorat
Reconnu comme parc
d'importance nationale



Une région chargée d'histoire(s)



FORCES

- Diversité des restaurants
- Proximité avec la nature et l'agriculture
- Patrimoine chargé d'histoire et richesse des terroirs
- Formation et innovation
- Associations dynamiques, richesse d'événements
- Adhésion à des réseaux internationaux

OPPORTUNITÉS

- Développer les collaborations entre acteurs du goût
- Cosmopolitisme des publics
- Prix internationaux décernés à Lausanne (Michelin, BOT...)
- Projets concrets d'importance (Miam, LES HALLES...)



FAIBLESSES

- Offre pas suffisamment dynamique et limitée le dimanche
- Prix (offre) élevés pour les touristes
- Accueil et intégration des nouveaux acteurs
- Peu d'interactions entre les acteurs de l'offre

MENACES

- Pénurie du personnel, inflation, franc fort
- Changement d'habitudes (télétravail, explosion livraisons)
- Compétition d'autres destinations



Vision

Vision



Faire de la gastronomie de la région lausannoise un **atout phare** se distinguant par sa créativité inspirée de sa nature et son histoire.



Valeurs

Valeurs



Convivialité

Une gastronomie incitant au partage et aux échanges, un accueil chaleureux, une proximité avec les acteurs du goût



Durabilité

Une gastronomie façonnée et inspirée par la nature, durable et régionale



Créativité

Une scène culinaire innovante, qui se réinvente constamment, qui surprend et réinvente les codes



Authenticité

Lausanne, la ville à taille humaine qui propose une gastronomie authentique, façonnée par sa nature et son patrimoine





Publics-cibles

Publics-cibles



Les résidents

Habitant la région lausannoise, les résidents cherchent à agrémenter leur quotidien en se régaland, en dénichant de nouvelles pépites et en pouvant les partager, ou en se rendant dans les endroits où ils ont leurs habitudes.



Les hôtes de passage

Touristes de loisirs (excursionnistes + city breakers) ou touristes d'affaires sont de passage à Lausanne et souhaitent agrémenter leur séjour avec une expérience authentique pour découvrir la gastronomie de notre destination.



Axes et actions

Axe 1

Fédérer et engager l'écosystème du goût

Objectif:

Artisans, chefs, organisateurs d'événements... Rassemblons les acteurs du goût, afin de faciliter les échanges et les projets.

Actions :

1. Etablir et renforcer les collaborations, synergies et échanges d'informations
2. Créer des événements et mettre en place des groupes de travail permettant de rassembler les acteurs du goût
3. Faciliter l'intégration des nouveaux acteurs au sein de l'écosystème
4. Mettre en place un dispositif de collecte de données et un outil de partage

3 projets concrets

Création du COPIL FOOD et tour de table mensuel

Kit de bienvenue pour les nouveaux acteurs food

Lausanne ville de goût(s): la rencontre annuelle



Axe 2

Proposer une offre gastronomique locale et créative

Objectif :

Favoriser le dynamisme de la scène gastronomique lausannoise et faire émerger de nouvelles offres

Actions :

1. Favoriser le développement d'une offre qui fait la part belle aux produits de proximité
2. Mettre en place les conditions pour permettre à de nouveaux projets créatifs de voir le jour
3. Favoriser une émulation créative en facilitant les échanges entre producteurs, consommateurs et restaurateurs
4. Soutenir et encourager les événements autour de la gastronomie

3 projets concrets

Création des HALLES à Beaulieu

Organisation d'un marché printanier
et automnal des producteurs et
artisans

Organisation d'un speed meeting
producteurs / restaurateurs-hôteliers

Axe 3

Promouvoir et valoriser nos atouts gastronomiques

Objectif :

Des produits façonnés par sa nature et son patrimoine, une scène créative et un véritable savoir-faire artisanal : donnons envie aux visiteurs et à la population de goûter les saveurs de notre région !

Actions :

1. Développer des supports de promotion mis à jour regroupant les atouts gastronomiques
2. Définir les actions de promotions (UDPV) et s'appuyer sur les partenaires (LT, LAT, Vaud+) pour assurer la promotion de l'offre gastronomique
3. S'appuyer sur les réseaux nationaux et internationaux (Swiss Wine Promotion, Semaine du Goût, GWC, Délice)

3 projets concrets

Conception et publication d'un guide gastronomique

Opération promo avec Gault&Millau à Zurich

Collaborations internationales avec le réseau Délice



Gouvernance

Niveau stratégique

FERL
(Pol. touristique)

Ville de Lausanne
(Pol. gastronomique)

élabore

UDPV

pilote

Niveau opérationnel

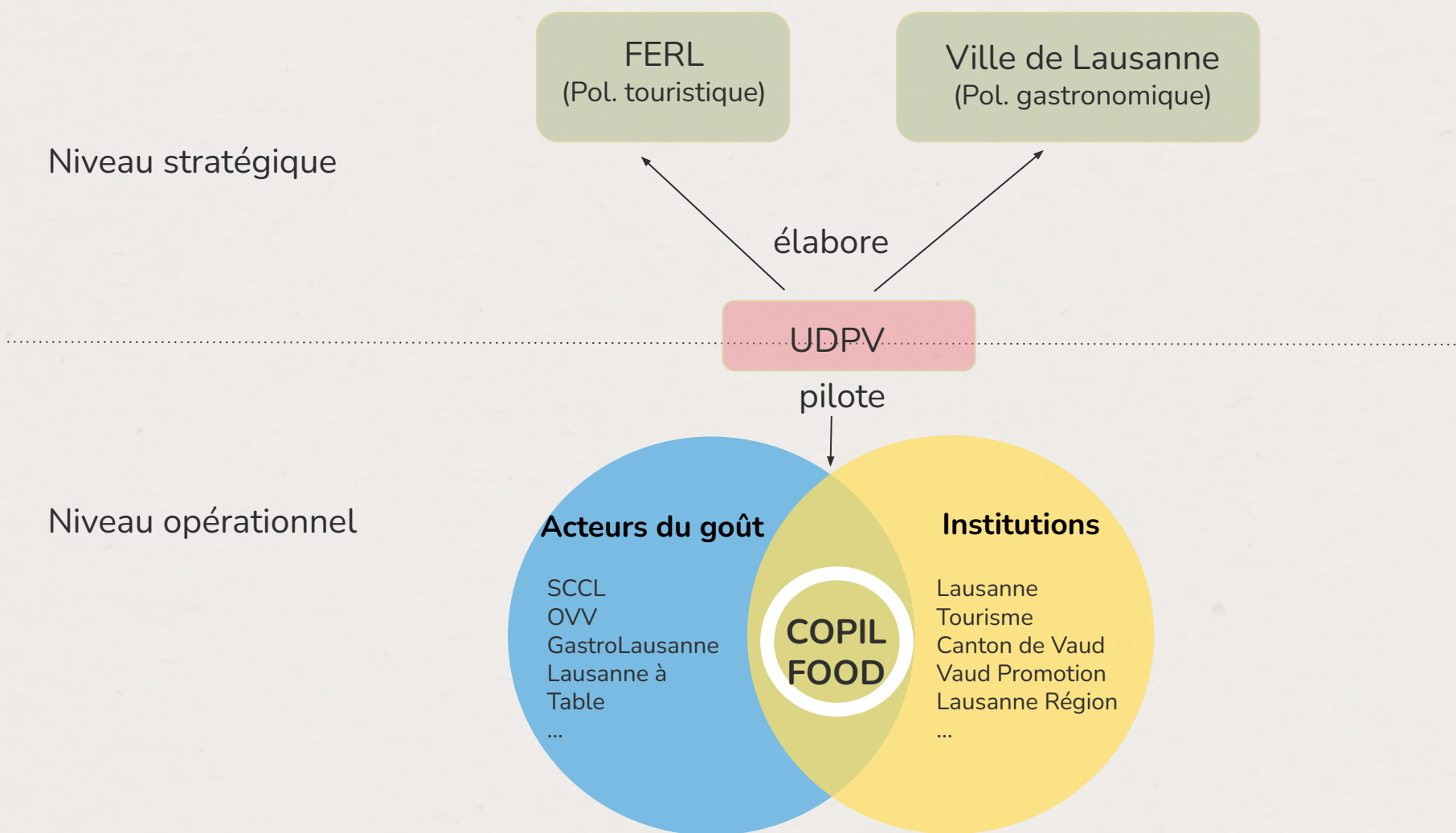
Acteurs du goût

SCCL
OVV
GastroLausanne
Lausanne à
Table
...

Institutions

Lausanne
Tourisme
Canton de Vaud
Vaud Promotion
Lausanne Région
...

**COPIL
FOOD**





Contact

Elise Rabaey
Responsable gastronomie
Unité Développement et Promotion de la Ville
elise.rabaey@lausanne.ch