



## Communiqué

### Des nouveaux exploitants pour l'édicule de la Riponne

**Suite à l'appel d'offres lancé en avril dernier, l'édicule de la Riponne a trouvé ses nouveaux exploitants. « La Superette » a été retenue et proposera de la cuisine locale et variée ainsi qu'un riche programme d'animations culturelles et sociales. L'établissement ouvrira ses portes d'ici le début de l'été et bénéficiera d'un nouvel écrin de verdure de poche.**

Après la publication, en avril 2023, d'un appel d'offres visant à trouver une exploitante ou un exploitant pour l'édicule et sa terrasse de 125 m<sup>2</sup>, la Ville de Lausanne a choisi le projet « La Superette », développé par une équipe lausannoise multidisciplinaire et aguerrie parmi les onze excellents dossiers déposés.

La candidature de ces six Lausannoises et Lausannois regroupant différentes expertises complémentaires, dans les secteurs de la restauration, de la communication et de l'architecture, a retenu l'attention de la commission de sélection. « La Superette » souhaite faire de l'édicule de la Riponne un lieu convivial proposant de la petite restauration locale, à prix abordable et de saison ainsi qu'un programme d'animations favorisant la mixité sociale et intergénérationnelle. Ouverture prévue d'ici le début de l'été.

Le concept, basé notamment sur une démarche participative, a particulièrement séduit par sa prise en compte des particularités de l'environnement socio-urbain de la Riponne. La participation permet d'intégrer les parties prenantes voisines à l'édicule ainsi que le grand public pour leur offrir un lieu de rencontre animé au plus près de leurs attentes et envies, déjà prises en compte dans la phase de conception. Dans la continuité, une boîte à idées sera à disposition en ligne et sur place tout au long de l'été 2023.

L'offre de restauration s'orientera autour de trois valeurs : accessibilité, intégration et gourmandise. Elle proposera de quoi se sustenter toute la journée et sera adaptée à tout type de clientèle. Petits-déjeuners, menus de midi, goûters pour les enfants l'après-midi et apéritifs en fin de journée seront à la carte. L'établissement travaillera en direct avec les productrices et producteurs présents au marché de la Riponne afin de privilégier l'utilisation de produits locaux et un circuit court. L'offre sera également accompagnée d'événements culinaires et un programme d'activités socioculturelles viendra étoffer le concept. Ce dernier sera élaboré main dans la main avec les actrices et acteurs locaux. Des partenariats et événements attractifs seront aussi proposés à un public large côté restauration.

« Le projet « La Superette », ses animations et sa cuisine écoresponsable correspondent totalement à la vision souhaitée pour cet emplacement central. Elle s'inscrit dans la volonté de la Ville de Lausanne de créer des lieux de convivialité et de mixité à la Riponne. », commente Natacha Litzistorf, conseillère municipale. En parallèle, la Ville entend redonner de l'éclat à tous les bacs existants, issus de l'édition 2014 de Lausanne Jardins, et aussi augmenter la végétalisation dans cette zone de la place de la Riponne.

La Municipalité de Lausanne

**Pour tout renseignement complémentaire, prendre contact avec :**

- **Natacha Litzistorf, conseillère municipale, Direction logement, environnement et architecture, +41 79 647 99 85**
- **Robin Moret, la Superette, +41 79 487 95 98**

Lausanne, le 5 juin 2023