

## Théâtre de l'Orangerie

### Description:

Refonte du site Internet du Théâtre de l'Orangerie dont la programmation est focalisée sur le rapport que l'être humain entretient avec son environnement.

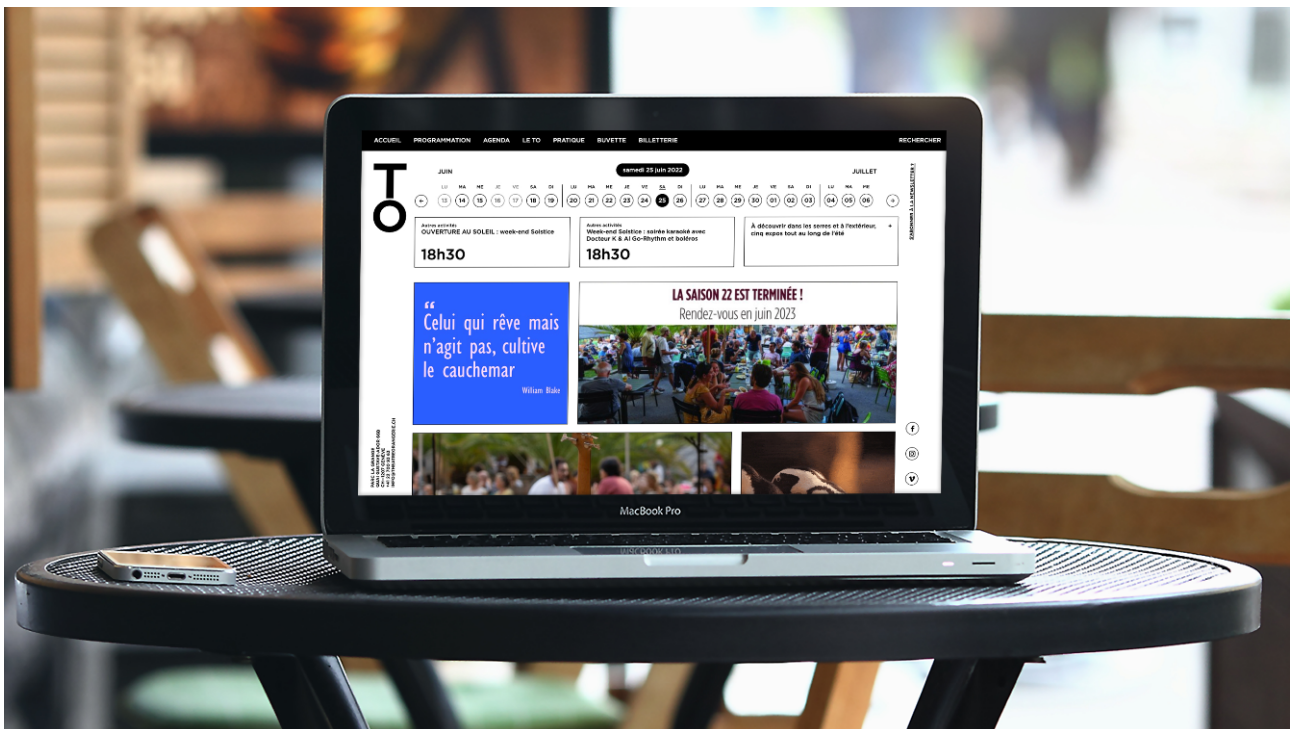
Webdesign : Emilie Karsegard et Laurent Monnet / Développement : Fabien Karsegard

### Créations:

Site Internet

### Client:

[www.theatreorangerie.ch](http://www.theatreorangerie.ch)



ACCUEIL PROGRAMMATION AGENDA LE TO PRATIQUE BUVETTE BILLETTERE

## Événements 2022

Théâtre | Culture publique | Musique | Arts vivants | Ateliers et rencontres | Activités enfants

<b>14.06 - 15.06.22</b> D'ORCHIDÉES AVEC LES MAMIES - Théâtre pour enfants avec Marion	<b>28.06 - 10.07.22</b> Fidèle Rosa	<b>12.07 - 16.07.22</b> Théâtre des Chaises Écrites
<b>19.07 - 24.07.22</b> Le monde des orchidées	<b>26.07 - 05.08.22</b> Le monde des orchidées	<b>09.08 - 12.08.22</b> Le monde des orchidées
<b>16.08 - 28.08.22</b> Contes des Mille	<b>20.08.22</b> Avec les orchidées "Orchidée au Jardin" - conférence avec Sophie Gagnon-Bélisle et...	<b>31.08 - 02.09.22</b> Moi Qui T'écoute

**Agenda**  
Le TO  
Pratiqué  
S'inscrire à newsletter

ACCUEIL PROGRAMMATION AGENDA LE TO PRATIQUE BUVETTE BILLETTERE

# TO

## De la sexualité des Orchidées

Théâtre  
19.07 - 24.07.22

**À Propos**  
Cymbidium, Dendrodium, Vandea ou encore Phalenopsis... avec plus de 25'000 variétés d'orchidées, cette merveille de la botanique est l'une des plus représentées sur terre. Fascinante et rusée, elle emploie des astuces incroyables pour séduire un pollinisateur : combinaisons savantes de couleurs, de parfums, de formes, de goûts et de textures...

**Lieu & détails**  
Lieu: Théâtre en Salle  
Age: Conférence théâtrale dès 12 ans  
Dates: 19.07 - 24.07.22

La spectacle est complet samedi 23 et dimanche 24 juillet. Une date d'attente ouverte, sur place, 1h avant le début du spectacle.

**Tarifs**  
Place quel: 20,-  
Avis, Al, Châmage: 25,-  
Coucherons: - de 20 ans, Plus: 30,-  
Groupe de seniors, Carte 20ans/20dis: 10,-

**On en parle**  
France Inter 24.10.2021  
Interview Radio France 24.10.2021  
Le bruit de off 11.10.2021

**Personnes à mobilité réduite**  
Un espace dédié est disponible pour les personnes à mobilité réduite. Pour plus d'informations, contactez-nous au 078 20 20 20.

**Arrivée avec le Léman Express**  
Arriver en Mouette  
Arriver en Hélicoptère

**S'inscrire à la newsletter**

ACCUEIL PROGRAMMATION AGENDA LE TO PRATIQUE BUVETTE BILLETTERE

## Accès et accès

Amplifier ce formulaire ou nous écrire un courriel aux adresses ci-dessous

**Adresse**  
Parc de l'Orangerie  
10000 Lausanne  
1000 Lausanne

**Contact**  
078 20 20 20  
078 20 20 20

**Arriver avec le Léman Express**  
**Parking des Eaux-Vives**  
**Arriver en Mouette**

**Personnes à mobilité réduite**  
Un espace dédié est disponible pour les personnes à mobilité réduite. Pour plus d'informations, contactez-nous au 078 20 20 20.

**S'inscrire à la newsletter**

## La buvette du TO

Des produits locaux et de saison

Notre buvette propose une carte gourmande et généreuse. Du café matinal au soleil à l'apéro entre ami-es en fin d'après-midi, tout est possible ! Au cœur d'un jardin urbain, c'est un espace propice aux rencontres et aux rêveries. Les boissons sans alcool sont reines, pour les enfants évidemment - mais pas seulement ! Thés d'exception, cafés glacés, boissons fraîches artisanales côtoient les apéritifs suisses, tandis que les vins, bières et bulles genevoises font pétiller les soirées.

La cuisine végétale met à l'honneur les produits de saison et locaux, cultivés avec soin par des producteurs et productrices engagés. Portée par la diversité de la programmation du TO, le nouveau chef Thibault Gallea offre une carte éclectique, poétique et ouverte sur le monde.

MENU

## La buvette du TO

Des produits locaux et de saison

Notre buvette propose une carte gourmande et généreuse. Du café matinal au soleil à l'apéro entre ami-es en fin d'après-midi, tout est possible ! Au cœur d'un jardin urbain, c'est un espace propice aux rencontres et aux rêveries. Les boissons sans alcool sont reines, pour les enfants évidemment - mais pas seulement ! Thés d'exception, cafés glacés, boissons fraîches artisanales côtoient les apéritifs suisses, tandis que les vins, bières et bulles genevoises font pétiller les soirées.

La cuisine végétale met à l'honneur les produits de saison et locaux, cultivés avec soin par des producteurs et productrices engagés. Portée par la diversité de la programmation du TO, le nouveau chef Thibault Gallea offre une carte éclectique, poétique et ouverte sur le monde.

Exemple de Mezze :

MENU

2022

(c) : Karim Hammad

(c) : TO

(c) : Karim Hammad

MENU

← retour

(c) : Karim Hammad

MENU