

Communiqué de presse

Un resort grandiose au bord du lac. Une aile entièrement rénovée avec brio. Le Restaurant Anne-Sophie Pic et 72 points! Le Beau-Rivage Palace de Lausanne est l'«Hôtel de l'année» 2023 du GaultMillau

Zurich, le 12 septembre 2022

Un vénérable palace pimpant malgré ses 161 ans d'âge. Un parc d'une beauté à couper le souffle. Cinq excellents restaurants, avec Anne-Sophie Pic en cheffe vedette. Pour la deuxième fois, GaultMillau Suisse distingue le Beau-Rivage Palace, à Lausanne, et en fait l'«Hôtel de l'année» en collaboration avec Carl F. Bucherer.

Selon Urs Heller, rédacteur en chef du GaultMillau Suisse, «le Beau-Rivage Palace, avec son parc de quatre hectares, a toujours été un lieu de rêve au bord du lac. Aujourd'hui, le resort a franchi une nouvelle étape importante de sa prestigieuse histoire longue de 161 ans: l'aile historique du Beau-Rivage a été transformée avec maestria par Pierre-Yves Rochon, qui révèle le luxe et la générosité de l'établissement. A Ouchy, les gourmets sont également choyés avec pas moins de cinq restaurants totalisant 72 points au GaultMillau.»

Hommage à Nathalie Seiler-Hayez

Depuis sept ans, le grand et magnifique resort, propriété de la Fondation Sandoz, est géré par Nathalie Seiler-Hayez, une directrice générale de classe mondiale: la Genevoise a en effet géré précédemment le Lutetia à Paris, le Grand Hôtel de Bordeaux et surtout le célèbre Connaught à Londres, avant de reprendre le Beau-Rivage Palace. Mais, le 31 décembre, Nathalie Seiler-Hayez remettra l'hôtel à son adjoint, Benjamin Chemoul.

«La distinction d'«Hôtel de l'année» est également un hommage à sa directrice: Nathalie a dirigé ce resort avec cœur, style, charme et grand professionnalisme, affirme Urs Heller. En douceur, elle a fait évoluer l'ADN de l'établissement. Le Beau-Rivage n'est pas seulement un hôtel d'affaires, c'est aussi une adresse pour un séjour d'agrément de tout premier ordre, grâce à son magnifique spa et à une large offre de restaurants.»

L'amour d'Anne-Sophie Pic pour Lausanne

Le Restaurant Anne-Sophie Pic est l'épicentre culinaire de l'immense maison: Mme Pic est la première et unique cheffe de France auréolée de trois étoiles. Elle a déjà été élue «Best Female Chef» et dirige des restaurants dans le monde entier depuis son célèbre quartier général de Valence. Le Beau-Rivage Palace de Lausanne lui tient particulièrement à cœur. Depuis 2009, elle y propose une offre complète, alors que, dans d'autres villes, elle propose un concept simplifié, La Dame de Pic. Si Anne-Sophie Pic ne se trouve que rarement dans la vaste cuisine située dans le «ventre» de l'hôtel, au sous-sol, et accessible par des escaliers roulants, elle y délègue des chefs de haut vol. En ce moment, Kévin Vaubourg est le garant des 18 points et des deux étoiles de l'établissement. A la carte, un plat récurrent rend un hommage émouvant au célèbre père de la cheffe, Jacques Pic. Il s'agit du bar de l'île d'Yeu, rehaussé de 30 grammes de caviar.

L'embarras du choix: Café Beau-Rivage, Accademia, Miyako, 57° Grill

Pour d'autres options culinaires, la maison offre un large choix. Le Café Beau-Rivage, par exemple, propose une cuisine de brasserie classique. Le Tout-Lausanne s'y presse, surtout sur la terrasse, rendez-vous incontournable des Lausannois. Juste à côté, le Miyako propose des sushis, des sashimis et d'autres saveurs du Japon (13 points). A l'Accademia de l'Hôtel d'Angleterre voisin, une autre propriété de la Fondation Sandoz, la cuisine italienne est de mise: «le meilleur italien de la ville», vantent les testeurs du GaultMillau (14 points). Et, tout près, dans le magnifique château d'Ouchy, le 57° est un grill de premier ordre (13 points).

La magie de l'aile «Beau-Rivage»

Les plus belles chambres du resort se trouvent dans l'aile «Beau-Rivage». Le bâtiment historique vient d'être entièrement transformé. C'est le célèbre architecte parisien Pierre-Yves Rochon qui a conçu avec beaucoup de doigté et un sens inné des couleurs les 63 chambres et les sept suites disposées autour d'une impressionnante cour intérieure. Chaque chambre est conçue individuellement. Les prix démarrent à 600 francs. Les grandioses suites Impériale, Royale et Malmaison coûtent 15 000 francs par nuit. Impressionnant également, le nouveau spa Cinq Mondes qui s'étend sur 1500 m², avec une salle de fitnesss dernier cri offrant une belle vue sur le lac, un studio de yoga et de méditation, deux grandes piscines, intérieure et extérieure. Le tout serti dans le superbe parc.

Une montre Carl F. Bucherer pour la directrice

GaultMillau et Carl F. Bucherer ont choisi de célébrer le grandiose resort et ses 380 collaborateurs en organisant une fête dans le parc. Les chefs de cuisine des diverses tables de la maison y ont installé leurs stands culinaires et régalié les convives, dont de nombreux lauréats des années antérieures. Le sponsor du titre, Carl F. Bucherer, n'a pas fait le voyage les mains vides: dans ses bagages, il a apporté une grande montre destinée à l'hôtel et une montre exclusive pour sa directrice générale, Nathalie Seiler-Hayez. Un garde-temps gravé de la mention «Hôtel de l'année 2023».

Le communiqué de presse ainsi que des photos sont disponibles sur le lien suivant:

<https://www.gaultmillau.ch/starchefs/beau-rivage-palace-infos-fotos-fur-medien-529663>

Informations:

Ringier Axel Springer Schweiz AG, GaultMillau, téléphone +41 58 269 26 10,
gaultmillau@ringieraxelspringer.ch

Beau-Rivage Palace, Elisabeth de Pins, Relations publiques, Fondation Sandoz,
téléphone +41 78 667 50 67, e.depins@sandoz-hotels.ch

A propos de GaultMillau:

Où sont les meilleurs restaurants de Suisse? Qui sont les chefs les plus créatifs? Le Guide GaultMillau Suisse est le principal guide gastronomique du pays, avec 850 restaurants évalués et décrits. Les plus grands chefs du pays y sont présentés en images. Le guide est quotidiennement cité dans les médias.

GaultMillau en version digitale: sur Gaultmillau.ch, vous trouverez chaque jour des vidéos de recettes et des recettes des meilleurs cuisiniers, des interviews passionnantes et des nouvelles de la scène gastronomique.

Les adresses GaultMillau POP regroupent

150 bistrotts, brasseries, bars et cafés branchés. Le blog «Züri isst» s'adresse à un public urbain et jeune dont la communauté ne cesse de croître.

Les «Hôtels de l'année» du GaultMillau

2023	Lausanne, Beau-Rivage Palace
2022	Ascona, Hôtel Castello del Sole
2021	Bad Ragaz, Grand Resort Bad Ragaz
2020	Bâle, Grand Hôtel Les Trois Rois
2019	Bürgenstock, Bürgenstock Resort Lake Lucerne
2018	Saint-Moritz, Kulm Hotel
2017	Andermatt, The Chedi Andermatt
2016	Zurich, The Dolder Grand
2015	Vitznau, Park Hotel Vitznau
2014	Gstaad, The Alpina Gstaad
2013	Zurich, Baur au Lac
2012	Lausanne, Hôtel Lausanne Palace & Spa
2011	Ascona, Eden Roc
2010	Bad Ragaz, Grand Resort Bad Ragaz
2009	Pontresina, Grand Hôtel Kronenhof
2008	Ascona, Hôtel Castello del Sole
2007	Lausanne, Beau-Rivage Palace
2006	Lenk, Lenkerhof Alpine Resort
2005	Flims, Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa
2004	Gstaad, Grand Hôtel Bellevue
2003	Lugano, Villa Principe Leopoldo
2002	Weggis, Parc Hôtel
2001	Interlaken, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa
2000	Morat, Le Vieux Manoir
1999	Bad Ragaz, Grand Hôtel Quellenhof
1998	Ascona, Albergo Giardino