



BEAU-RIVAGE PALACE

LAUSANNE SWITZERLAND

DOSSIER DE PRESSE

La tradition en mouvement. En poussant la porte du Beau-Rivage Palace, on met le pied ailleurs. A mi-chemin entre un lac et des montagnes idylliques, et une ville connue pour son dynamisme et sa douceur de vie, cet hôtel d'exception est à la fois proche et délicieusement à l'abri du temps qui file à toute vitesse. Restaurant gastronomique étoilé, parc de quatre hectares au bord de l'eau, vaste complexe conférencier, suites de rêve, service hors pair et un Spa CINQ MONDES flambant neuf: rien n'y manque pour transformer le séjour de chacun de ses hôtes en parenthèse d'éternité.

La tradition en mouvement Le Beau-Rivage Palace ressenti	3
Un brin d'histoire Les grandes dates du Beau-Rivage Palace	5
Langoustine et or rouge Restaurants, bars & cave	6
Le Spa CINQ MONDES Le tout nouveau Spa du Beau-Rivage Palace	7
Au paradis des têtes blondes L'accueil des enfants	8
Carte d'identité Le Beau-Rivage Palace de A à Z	9
François Dussart Le directeur général	15
Didier Schneiter Le chef des cuisines	16
David Sauvignet Le chef de cuisine de La Rotonde	17
Laurent Boulanger Le responsable de La Rotonde	18
Tony Decarpentrie Le chef sommelier	19



Contact presse

ALESSANDRA HEMMELER
*Responsable relations publiques
& communication*
Beau-Rivage Palace
Place du Port 17-19
CH-1000 Lausanne 6
T +41 21 613 33 17
F +41 21 613 33 34
E a.hemmeler@brp.ch



LA TRADITION EN MOUVEMENT

Ailleurs. En poussant la porte du Beau-Rivage Palace, on met le pied ailleurs – dans un monde à la fois au centre et en marge des réalités quotidiennes. Un monde où les sens ont le temps de déployer leurs antennes, au contact d'un environnement où tout concourt à faire oublier le brouillard du présent. A mi-chemin entre un lac et des montagnes chantées par les plus grandes plumes, et une ville connue pour son dynamisme et sa douceur de vie, le Beau-Rivage Palace est proche et délicieusement à l'abri du temps qui file à toute vitesse.

Arriver. Dès les premiers instants, le sentiment ô combien agréable d'être chez soi. Le bâtiment – plus que centenaire pour la partie Beau-Rivage, édifiée en 1861 – a beau narguer soleil et nuages de sa hauteur majestueuse, le chasseur et sa bonne humeur détendent immédiatement l'atmosphère. Les bagages déposés, la conciergerie prend le relais et fait redoubler la magie – *une* chef concierge, imaginez! L'assurance non seulement d'être entendu en toute discrétion, mais aussi de ne passer à côté d'aucun trésor régional – musée, caveau vigneron, manifestation, but d'escapade...

Découvrir. Du hall d'entrée, puits de lumière aux charpentes élégantes de fer forgé, l'esprit tranquillement fait sien l'univers du Beau-Rivage Palace. Au sud, à travers l'espace épuré et *design* du SALON SAVOIE: le Lac Léman et ses mille et une humeurs, faisant front à un parc de quatre hectares. A l'ouest: l'artère centrale de l'hôtel, un couloir large et chaleureux qui mène hôtes et visiteurs du Beau-Rivage 1861 au Palace 1908, via la coupole raffinée de LA ROTONDE et la prestigieuse SALLE SANDOZ. Et sous vos pieds, à un jet d'ascenseur, la porte ouverte sur un monde à part, en pleine harmonie avec la philosophie du Beau-Rivage Palace: le SPA CINQ MONDES, où le mot «bien-être» n'a d'égal que la vue imprenable sur les Alpes dont disposent la plupart des chambres.

Déguster. Le Beau-Rivage Palace, c'est un environnement, des murs, un confort, une histoire, mais aussi un *esprit*. Comment traverser les années sans esprit? Ici l'esprit c'est avant tout une qualité humaine, que l'on retrouve dans l'ensemble des gestes du personnel. Au BAR ANGLAIS où vieillissent les meilleurs whiskys et les cigares les plus nobles. Sur la terrasse très en vue du BAR où il fait bon en saison déguster l'apéritif après le travail. Au CAFÉ BEAU-RIVAGE et son écrin décontracté de brasserie de luxe. A LA ROTONDE, l'étape gourmande incontournable de l'établissement, récemment couronnée d'une étoile Michelin pour la finesse de ses langoustines, la saveur de ses œufs à la truffe et l'imagination débordante de son chef David Sauvignet. On citera aussi L'ACCADEMIA, la table italienne de l'Hôtel Angleterre & Résidence tout proche, qui convie ses hôtes à de véritables voyages des sens. Sans oublier la cave, qui avec ses quelques 600 crus et 75'000 bouteilles, a de quoi enivrer l'amateur le plus exigeant. Et puis le bateau «Le Montreux», où durant la belle saison une cuisine tout droit sorties des fourneaux du Beau-Rivage Palace est servie aux convives. Bref, tout est mis en œuvre pour transformer votre séjour en parenthèse d'éternité.

Vivre. Avec ses 169 chambres – dont 33 suites – ses deux restaurants, ses deux bars, sa somptueuse salle de bal, ses onze salles de réunion, son centre de conférence et son



Spa CINQ MONDES, le Beau-Rivage Palace est un monde à lui seul – un palace d’aujourd’hui capable d’exhausser vos rêves les plus fous. Du matin jusqu’au soir, un espace de vie prêt à satisfaire les désirs des grands de ce monde – la liste est longue des «griffes» célèbres à avoir laissé trace de leur passage dans le livre d’or – comme ceux des plus discrets épicuriens, en passant par les familles, les hommes d’affaire ou les vacanciers en quête tout simplement d’un peu d’air calme. Un navire à visage humain.

Réunir. Au début du 20^e siècle, on discutait au Beau-Rivage Palace reconstruction européenne; aujourd’hui, ses murs – qui n’ont pas vieilli mais gardent en eux la riche trace de ces rendez-vous avec l’Histoire – accueillent les débats de sociétés contemporaines, qui apprécient à la fois l’efficacité de salles de séminaire *high tech* et la noblesse d’espaces de détente plus cossus, où les toiles de maître et les moulures du plafond rappellent à une sagesse d’un autre temps... Salon Elysée, Salon Hermitage, Salon Olympique, Salon Léman: autant d’écrans personnalisés pour recevoir et accueillir. Et que dire de la SALLE SANDOZ? Avec ses vitraux signés Chiara et ornés par Diekmann, elle couronne d’une touche de grandeur un complexe unique en son genre. Concerts, banquets, conférences, mariages: ses murs et ses fenêtres vertigineuses ont tout vu – ou presque.

Repartir. Le calme, la nature, le confort, la chaleur humaine... Difficile de prendre congé du Beau-Rivage Palace. On y prenait hier ses quartiers pour plusieurs mois, on y descend aujourd’hui à l’occasion d’escapades plus fugaces – la séparation n’en est pas moins abrupte. On reviendra! C’est le choix d’une majorité de clients sous le charme, qui n’ont de peine pour autant à regagner leurs foyers, que ce soit par la route, le rail ou les airs – l’aéroport international de Genève-Cointrin n’est qu’à une demi-heure.

On reviendra... Et vous?

> 5.000 signes



> 3.500 signes

UN BRIN D'HISTOIRE

Il était une fois... Victor Hugo, Camille Saint-Saëns, Charlie Chaplin, Coco Chanel, Gary Cooper, Sacha Guitry, Hirohito, Nelson Mandela, Hussein de Jordanie... Des étoiles dans l'histoire du siècle, qui ont en commun d'avoir foulé le marbre et les velours du Beau-Rivage Palace. Et c'est tout sauf un hasard. Intimement liée au développement du petit port d'Ouchy, l'histoire de l'établissement commence en 1857, année où la société immobilière locale rachète de vastes terrains à la famille anglaise Allott et met sur pied un concours d'architecture visant à édifier un grand complexe hôtelier. Ce sont Achille de la Harpe et Jean-Baptiste Bartholoni qui décrochent la timbale et l'hôtel Beau-Rivage est inauguré quatre ans plus tard, le 24 mars 1861.

Premières années. Ses grands salons, avec leurs fresques 18^e, accueillent dès les premiers mois bals et dîners fastueux. Le site exceptionnel, l'aménagement des chambres et la qualité du service assurent rapidement à l'hôtel une réputation internationale, au point que sa capacité devient très vite insuffisante. En 1864, on entreprend la construction d'une dépendance, LE CHALET. En 1908, pour répondre à une demande toujours croissante, la construction du PALACE est confiée aux architectes Jost, Bezencenet et Schnell, qui conçoivent un bâtiment dont l'exubérance néo-baroque mâtinée d'art déco est reliée au BEAU-RIVAGE par une rotonde au classicisme dépouillé. On ne lésine pas sur la qualité de la décoration. La coupole centrale de la grande salle à manger est signée DIEKMANN. Le peintre zurichois HABERER réalise la fresque de la Rotonde. Les lustres et appliques en bronze sont acquis chez THIÉBAUD à Paris. Le styliste CHIARA, quant à lui, dessine les vitraux qui décorent la cage d'escalier, identique à celle de l'hôtel Ritz à Paris. Le style néo-baroque se distingue par une abondance décorative qui séduit la clientèle de l'époque.

Tournant du siècle. La première guerre mondiale met fin provisoirement à cette époque fastueuse. L'hôtel devient un havre de paix pour une clientèle de réfugiés, autrefois aisée, qui parfois quitte l'hôtel en laissant ses bagages pour tout paiement. Avec le retour de la paix, le Beau-Rivage Palace retrouve son soleil d'antan. Michèle Déon, Paul Bowles et Somerset Maugham mentionnent leurs séjours dans leurs romans, et Albert Cohen s'inspire de l'atmosphère de l'hôtel pour écrire *Belle du Seigneur*. L'établissement est également le cadre de rencontres politiques internationales – citons, entre autres, la signature d'un accord en 1912 qui met fin à la guerre italo-turque, ou le Traité de Lausanne en 1923, qui réunit Lord Curzon, Poincaré et Mussolini.



Aujourd'hui. Le Beau-Rivage Palace est aujourd'hui une société anonyme. Elle a comme actionnaire majoritaire la Fondation de Famille Sandoz. Un important programme de rénovation est entrepris dès le début des années 1990, avec pour objectifs de préserver l'authenticité de l'hôtel et d'assurer l'excellence des prestations qui ont contribué à faire la réputation de l'établissement. La première phase de rénovation dure dix mois, de novembre 1992 à septembre 1993. Celle-ci est menée en étroite collaboration avec le Service suisse des monuments historiques. La complexité du projet nécessite l'intervention d'artisans spécialisés pour la restauration de la coupole du grand salon, des peintures murales exceptionnelles et des plafonds de la Salle Sandoz – sans parler des fresques, vitraux et autres pièces historiques. Lors de la deuxième phase de travaux, un investissement de 100 millions de francs suisses est concédé pour la rénovation et l'aménagement des 169 chambres et suites. Le Spa CINQ MONDES, inauguré en décembre 2005, a quant à lui coûté quelques 12 millions de francs suisses. Et les pinceaux n'ont pas fini de caresser les murs de la noble bâtisse; aussi longtemps qu'il accueillera des clients, le Beau-Rivage Palace se parera des attributs les plus beaux et les plus modernes pour faire de leur séjour un moment d'exception.

> 3.500 signes

LANGOUSTINE ET OR ROUGE

Savourer. Avec son duo gagnant La Rotonde & Le Café Beau-Rivage, le Beau-Rivage Palace s'impose plus que jamais comme un fantastique carrefour des arts de la table. Langoustines, St-Jacques, bar de ligne, poularde de Bresse, ris de veau à LA ROTONDE (récemment étoilée), mets bigarrés de brasserie de luxe au CAFÉ BEAU-RIVAGE : deux univers complémentaires, où dialoguent en permanence convivialité et excellence. Et si les assiettes rivalisent de finesse, les verres, eux, ne sont pas en reste. Chef sommelier, Tony Decarpentrie veille au grain et propose aux convives les meilleurs breuvages du marché – plus de 600 références au total, dont 150 proposées en demi bouteilles et une quinzaine au verre. Sa cave? 75'000 bouteilles soigneusement entreposées et vieilles, destinées à séduire le plus large éventail de gastronomes. Si les Bordeaux restent les plus demandés, les autres grands centres viticoles européens ne sont pas négligés, à commencer par la Suisse, qui constitue souvent un objet de curiosité pour les clients étrangers. Haut-Brion, Cheval Blanc, Romanée Conti, mais aussi Humagne valaisan, Merlot tessinois, Brunello toscano, Rioja espagnol: les plus grandes étiquettes côtoient des crus plus modestes – mais non moins intéressants – pour le plus grand plaisir des papilles. «J'ai plaisir aujourd'hui, note Tony Decarpentrie, à me tourner vers des régions comme le Languedoc et les terreaux calcaires du Pinot noir.» Affaire à suivre.



Prolonger. Pour certains gourmets, un bon repas ne saurait s'achever sans digestif, et sur ce point encore, le Beau-Rivage Palace rivalise d'excellence. Des eaux-de-vie blanches de la cave aux whiskys du BAR et du BAR ANGLAIS – où chaque soir les clients peuvent se détendre au son d'une musique «live» – en passant par les vieux armagnacs de LA ROTONDE, les grappas de L'ACCADEMIA (le restaurant italien de l'Hôtel Angleterre & Résidence tout proche), les palais les plus exigeants quittent la table au septième ciel, dans un tourbillon de saveurs qu'ils n'oublieront pas de sitôt.

> 2.000 signes

LE SPA CINQ MONDES

Bien-être. Il fait bon, dans le monde où nous vivons, de penser à soi et à son bien-être. C'est pourquoi le Beau-Rivage Palace a confié à CINQ MONDES le développement de son Spa.. «Bain Japonais d'Arômes et de Fleurs», «Suite Pluie de Fleurs», «Suite de Félicité à Deux», «Hamam Arômes et Couleurs», «Promenade Pluie Tropicale»: autant d'images, autant d'évocations d'un monde de sensorialité et de découvertes, à portée de chacun des clients et des hôtes de passage – autant d'ambiances créées exclusivement pour cet espace détente, où aucune partie du corps ni de l'esprit n'est négligée.

Soins exclusifs. Passionné de massages, d'aromathérapie et de cosmétiques, le fondateur de CINQ MONDES, Jean-Louis Poiroux, a passé plus de dix années à parcourir la planète pour découvrir les meilleurs soins et massages existants. Aujourd'hui, le Spa CINQ MONDES «Rituels de Beauté du Monde ®» rassemblent grâce à lui une merveilleuse palette de soins et de traditions de bien-être, empreints de qualité, d'authenticité et d'un sens aigu du cérémonial. Massage Ayurvédique, Gommage Eclat Purée de Papaye, Massage Balinaï, Soins-Massage du Visage Taoïste... Autant d'invitations à un voyage sensoriel unique.

Atmosphère. L'expérience du Spa CINQ MONDES mobilise les cinq sens: brume odorante diffusée dans l'espace d'accueil, Promenade Pluie Tropicale sensorielle et tactile, dégustation de Thés du Monde, musique relaxante, ambiance zen... Sans oublier le *design* de l'ensemble, avec ses vastes salles, sobres et fonctionnelles, la ligne épurée des espaces, l'utilisation systématique de matériaux nobles et naturels. Au total, quelque huit salles de soin, une suite VIP, deux piscines (intérieure et extérieure) et une salle de fitness flambant neuve... Un monde hors du monde. Pour mieux se retrouver Soi!

> 2.000 signes



AU PARADIS DES TÊTES BLONDES

Accueil. Au Beau-Rivage Palace, chaque enfant est un client à part entière. Il a droit par conséquent à un accueil personnalisé. Orchestré autour de la nouvelle mascotte BORI, le séjour des juniors s'articule en fonction de l'âge et des souhaits particuliers formulés par les parents – soit au moment de la réservation, soit durant le séjour.

Services. De l'aménagement en chambre (lit de bébé, caisse à jouets, DVDs...) aux multiples activités-découvertes (atelier floral, cours de pâtisserie, chasse au trésor à travers l'hôtel...), en passant par les mille et un services spécifiques proposés (menus spéciaux, baby-sitting, journées à ski...), rien n'est laissé au hasard pour faire du séjour des familles un moment dont elles se souviendront longtemps. Nouveau-né, bambin, adolescent, fille ou garçon... Il n'y a pas d'âge pour se sentir chez soi au Beau-Rivage Palace!

> 1.000 signes



CARTE D'IDENTITE

Contact	Beau-Rivage Palace Place du Port 17-19 CH - 1000 Lausanne 6 T +41 21 613 33 33 F +41 21 613 33 34 E info@brp.ch I www.brp.ch
Accès	<i>Depuis l'aéroport international de Genève</i> 35 minutes en voiture 40 minutes en train <i>Depuis Paris</i> 3h40 en train (TGV) <i>Depuis Milan</i> 3h en train (Cisalpino)
Transfert	Un service de limousine est à la disposition des clients pour les transferts vers et de l'aéroport, ainsi que pour les excursions. L'hôtel est situé à seulement 5 minutes de la gare de Lausanne, grâce à un service de bus et de métro. Le concierge s'occupe volontiers de vos réservations de billets d'avion, de train, de voitures ou de limousines.
Directeur général	François Dussart
Chef des cuisines	Didier Schneider
Hébergement	169 chambres luxueusement décorées, dont 33 suites avec vue sur le Lac et 23 chambres deluxe
Confort	Chauffage central et air conditionné
Dans les chambres	<ul style="list-style-type: none">• Modem ainsi qu'accès à l'Internet sans fil (Wi-Fi)• Télévision par câble et satellite, Pay TV• Minibar• Jacuzzi [dans la plupart des chambres]• Produits d'accueil Bulgari Thé Blanc• Stores et lumières actionnés par télécommande• Coffre-fort• Balcon [dans la majorité des chambres]• Ligne de fax sur demande



Autres services

- Blanchisserie
- Nettoyage à sec
- Pressing rapide 7/7 de 7h00 à 21h30
- Cirage des chaussures
- Service de chambre deux fois par jour
- Baby-sitting [sur demande]
- Service limousine avec chauffeur
[Rolls-Royce, Mercedes, Audi et autres]
- Coiffeur [sur demande]
- Boutiques de luxe
- Journaux et magazines internationaux
- Service d'étage 24/24
- Conciergerie 24/24
- Parking souterrain

Spa CINQ MONDES

- Concept de soins exclusif, articulé autour de différents rituels et traditions ancestrales:
 - Rituel Revivifiant Corps et Esprit
 - Rituel Royal du Siam
 - Rituel Royal du Maghreb
 - Rituel Anti-Stress Anti Jet-Lag
 - La Journée Céleste
- Soins:
 - Massage Ayurvédique
 - Gommage Eclat Purée de Papaye
 - Massage Balinais
 - Soins-Massage du Visage Taoïste
- Installations:
 - Suite de Félicité à Deux [80 m² avec jardin privatif]
 - 2 salles de soins « Pluie de Fleurs » [45 m²]
 - 6 salles de soins, de 15 à 45 m²
 - Bain Japonais d'Arômes et de Fleurs
 - Hammam Arômes et Couleurs
 - Sauna
 - Promenade Pluie Tropicale
 - 2 piscines (intérieure et extérieure)
 - Jacuzzi [10 places]
 - Salle de fitness
- Produits cosmétiques élaborés par CINQ MONDES selon une charte en 5 points:
 - Testé sous contrôle dermatologique
 - Sans silicone
 - Sans huile minérale
 - Sans colorant artificiel
 - Sans matière première animale



Bars & restaurants

La Rotonde [60 couverts]

Restaurant gastronomique (1 étoile Michelin) avec vue imprenable sur le Lac et les Alpes, au milieu d'un magnifique parc. Large choix de grands crus et de vieux armagnacs. Service terrasse en été.

Café Beau-Rivage [90 couverts + 100 en terrasse]

Brasserie de luxe à l'ambiance raffinée et décontractée, avec une grande terrasse face au lac. Son décor contemporain fait de lui l'un des lieux de rendez-vous privilégiés des Lausannois.

Le BaR [30 places]

Décoration cosmopolite et ambiance décontractée. A chaque heure son style. Durant les beaux jours, une terrasse avec vue imprenable sur le Lac et les Alpes. Pianiste tous les soirs.

Bar Anglais [50 places]

Ambiance typiquement anglaise avec pianiste tous les soirs. Large choix de whiskys et de cigares. Un lieu idéal pour rencontres professionnelles en toute discrétion, ou un moment de détente hors des contingences du présent.

Miyako Lausanne [34 places + 38 en terrasse]

Dans un cadre contemporain et confortable s'ouvrant sur une belle terrasse face au lac, le Miyako Lausanne propose une cuisine japonaise traditionnelle à travers Sushi et Sashimi préparés à la minute.

Conférences & banquets

- 12 salons pour banquets et conférences pouvant accueillir jusqu'à 600 personnes, équipés d'air conditionné et d'un accès direct à la lumière du jour, dont:
 - Grande salle de bal [Salle Sandoz]
 - Centre de conférence *high tech* avec cabines de traductions intégrées
- Croisière privée sur le bateau «Le Montreux», naviguant toute l'année sur le Lac Léman [excepté en juillet et août où il effectue des croisières régulières publiques]



Les suites

La suite Napoléon III [140 m²]

De style Napoléon III, la suite présidentielle se distingue par une décoration généreuse et des couleurs pleines de chaleur. Elle se situe au quatrième étage, dans l'aile Beau-Rivage, et donne sur les jardins et le Lac Léman. Elle est composée d'un grand salon avec cabinet de toilette pour invités, d'une mezzanine avec accès direct sur la terrasse privée sur les toits, d'une chambre à coucher et d'une salle de bains avec jacuzzi et douche séparée.

La suite contemporaine [91 m²]

De style radicalement différent, cette suite offre un visage résolument contemporain. La plupart des meubles se réclament de l'esthétique 1930 – BAUHAUS et LE CORBUSIER en tête. Elle se compose d'un grand salon, d'une chambre à coucher, d'un cabinet de toilette pour invités, d'une salle de bains avec douche séparée et d'un jacuzzi.

La suite art déco [120 m²]

Située au quatrième étage de l'aile Beau-Rivage, cette suite de style art déco plonge ses hôtes dans les années 1920-1940. Elle se compose d'un grand salon, d'une chambre à coucher, d'un cabinet de toilette pour invités, d'une salle de bains avec douche séparée, et d'un jacuzzi.

La suite impériale [140 m²]

La suite impériale est un vrai paradis pour les amateurs de classicisme! Sise au premier étage de l'aile Beau-Rivage, elle a été aménagée dans un style Empire et jouit d'un ameublement raffiné. Elle se compose d'un immense salon, d'une chambre à coucher, d'une terrasse de 60 m², d'un cabinet de toilette pour invités et d'une salle de bain avec jacuzzi. Le jacuzzi, conçu pour deux personnes, est placé au centre de la salle de bains avec une vue imprenable sur le Lac Léman et les Alpes françaises.



La suite royale [140 m²] &

La suite La Malmaison [140 m²]

Ces deux suites se situent dans la partie centrale de l'aile Beau-Rivage, aux deuxième et troisième étages. De style Directoire, elles offrent un visage très classique et un ameublement raffiné et se composent d'un grand salon, d'un cabinet de toilette pour invités, d'une chambre à coucher et d'une salle de bains avec jacuzzi, conçu pour deux personnes.

La suite duplex [120 m²]

Ecrin idéal pour une famille, la suite Duplex se situe au cinquième étage de l'hôtel. Elle donne sur le Lac et les jardins. Elle se compose d'un salon avec bar, d'un cabinet de toilette pour invités et – à l'étage – de deux chambres avec salle de bains et douche séparée.

Sport & détente

- Salle de fitness
- 2 courts de tennis extérieurs
- Piscine extérieure [20 m]
- Piscine intérieure [15 m]
- Cours de natation et de tennis
- Tennis de table, jeu d'échecs géant
- Aire de jeux pour les enfants
- Divers parcours de golf 18 trous dans les environs
- Randonnées pédestres
- Excursions en bateau
- Sports nautiques
- Musée Olympique à 3 minutes à pied

Distinctions

- “Meilleur Hotel en Suisse et 20^e en Europe” dans le « Top 500 World's Best Hotels 2008 » de Travel & Leisure
- « 3^e Meilleur Spa en Europe pour le Spa Cinq Mondes » et Le Beau-Rivage Palace est classé parmi les 8 meilleurs Hotels en Suisse dans le « Gold List 2008 » de Condé Nast Traveller
- « Meilleur Hôtel de ville Suisse 2007 » par le journal SonntagsZeitung
- L'hôtel Beau-Rivage Palace a été élu « Wellbeing Hotel » de Suisse par le Carpe Diem Wellbeing Award 2006.
- « Meilleur Hôtel de l'année 2006 » par *GaultMillau*
- Elu «Hôtel historique de Suisse» en 1999 par l'organisation ICOMOS (International Council on Monuments and Sites)



- Fait parti en 2004 des «Top Ten European Resort Hotels» selon *Condé Nast Traveller*
- Fait parti en 2005 des «500 Best Hotels in the World» selon *Travel & Leisure*
- Elu en 2007, Meilleur Hôtel de Suisse, 20^e en Europe et 80^e mondial par *Travel & Leisure*
- Le Spa Cinq Mondes a été élu en 2006 « Top ten European Spas » et 15^e dans le « Top 75 Hotels in Europe » selon le *Condé Nast Traveller*
- Elu parmi les « 10 plus luxueux SPA du Monde » par *Forbes.com*

Tarifs 2008

Chambre confort (vue sur les jardins)
CHF 480.- (€ 290) par nuit

Chambre supérieure (Vue sur le lac)
CHF 645.- (€ 390) par nuit

Chambre deluxe (Vue sur les jardins ou le lac)
CHF 795.- (€ 482) par nuit

Junior suite (vue sur le lac)
dès CHF 1'150.- (€ 697) par nuit

Suite (Vue sur le lac)
dès CHF 4'000.- (€ 2'424) par nuit

Tous les prix s'entendent TVA et service compris.
Toutes les cartes de crédit sont acceptées. Taxe de séjour de CHF 3.40 par personne et par jour.

Forfaits

- Only for You
- Découverte
- Romantique
- Croisière Coucher de Soleil
- Saint-Valentin
- Spa Pure Inspiration
- Béjart Ballet Lausanne
- Prix de Lausanne

Amenés à évoluer régulièrement au gré du calendrier, des envies et des saisons, les forfaits du moment peuvent être obtenus en tout temps auprès du personnel d'accueil de l'hôtel



FRANÇOIS DUSSART directeur général

François Dussart a pris ses fonctions de directeur général de l'hôtel Beau-Rivage Palace et de l'hôtel Angleterre & Résidence le 1^{er} septembre 2003.

Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, il a fait l'essentiel de sa carrière hôtelière au sein de la compagnie Hyatt International. Avant de rejoindre le Beau-Rivage Palace, il a été directeur général du Hyatt Regency Belgrade, où sa tâche a consisté – au lendemain des événements politiques – à re-dynamiser les équipes de l'hôtel et à superviser la rénovation complète de l'établissement.

Son parcours hôtelier l'a conduit à travers le monde entier et lui a permis d'acquérir une grande exigence quant à la qualité du service et une passion pour les échanges interculturels. Après divers stages en Suisse, François Dussart a fait ses premières armes au Hyatt Regency Tahiti en tant que *corporate trainee*. Après plusieurs postes à responsabilité, entre autres à Paris et en Turquie, il s'est ensuite installé au Hyatt Cancun Caribe au Mexique, où il était directeur de la restauration et bras droit du directeur général, puis au Hyatt Regency La Manga en Espagne, où il occupait le poste de directeur d'exploitation.



DIDIER SCHNEITER chef des cuisines

Didier Schneiter a débuté sa carrière culinaire en 1976, comme apprenti à L'Hôtel de France à Arbois (1 étoile Michelin). Il a complété son expérience dans de nombreux établissements étoilés comme l'Hôtel de Paris à Arbois, où il a travaillé avec Jean-Paul Geunet (2 étoiles Michelin), ou La Grappe d'Or à Lausanne, où il était sous-chef de Peter Baermann (1 étoile Michelin).

Didier Schneiter est arrivé au Beau-Rivage Palace en 1979, où il a oeuvré comme sous-chef pendant une année. Il part ensuite plusieurs années au Canada. Lors de son retour à Lausanne en 1987, il est engagé comme chef de cuisine dans l'établissement «frère» du Beau-Rivage Palace, l'hôtel La Résidence. Il est appelé peu après à déployer ses talents à la tête des cuisines du Beau-Rivage Palace.

Son style de cuisine bénéficie largement de sa grande expérience internationale. Il se caractérise par une passion de l'authenticité et un souci du détail. Les menus s'accordent au rythme des saisons et à la fraîcheur des produits disponibles sur le marché. Didier Schneiter est en recherche permanente de nouveaux ingrédients et de nouvelles combinaisons. Il dirige une brigade de plus de 50 toques et est responsable non seulement de la cuisine servie dans les deux restaurants du Beau-Rivage Palace, et durant l'été sur le bateau «Le Montreux» naviguant sur le Lac Léman, mais aussi des repas privés et du service en chambre.



DAVID SAUVIGNET chef de cuisine de La Rotonde

David Sauvignet a travaillé dans différents restaurants comme La Table des Frères Ibarboure à Biarritz, La Palme d'Or à l'Hôtel Martinez à Cannes, Les Airelles à Courchevel ou encore l'Auberge du Père Bise à Talloires en Haute-Savoie. C'est en 2000 qu'il commence comme Chef de Partie au Beau-Rivage Palace pour ensuite exercer le même poste au Pont de Brent (3 étoiles Michelin) chez Gérard Rabaey en 2002. En 2005, David Sauvignet revient au Beau-Rivage Palace, à La Rotonde (1 étoile Michelin) comme Second et sera promu Chef deux ans plus tard en avril 2007.

À peine arrivé, déjà lauréat ! David Sauvignet a mis le Beau-Rivage Palace à l'honneur, en remportant le Prix International Taittinger en décembre 2007.



LAURENT BOULANGER responsable de La Rotonde

Laurent Boulanger possède une formation élargie dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie. Parallèlement à ses études, son parcours débute en 1988 par un stage en cuisine dans un restaurant d'Arcachon, sa ville natale. Par la suite, différents stages le mèneront dans des lieux prestigieux tels que l'hôtel Martinez à Cannes.

Entre 1988 et 1994, Laurent Boulanger alterne expériences professionnelles (chef de rang à Arcachon, responsable de bar dans un hôtel aux Iles Baléares) et périodes de formation. En 1994, il part pour quatre mois en Angleterre en tant que chef de rang à l'Hôtel The Majestic (4 étoiles) à Harrogate. Fin 1995, il entre au service de la chaîne Mövenpick en tant que maître d'hôtel de l'un de ses restaurants à Genève.

Laurent Boulanger rejoint le Beau-Rivage Palace en 1997 et devient le responsable du restaurant La Rotonde en 2000. Il travaille avec une équipe de 11 personnes... pour le seul plaisir gastronomique de ses hôtes!



TONY DECARPENTRIE chef sommelier

Tony Decarpentrie a débuté sa carrière dans la gastronomie en 1985 en tant qu'apprenti de salle au restaurant La Hulotte (Louveciennes, dans les Yvelines), où il s'initie à la sommellerie. Dès septembre 1987, il entre au service du restaurant Pavillon Elysée (2 étoiles Michelin) à Paris. Engagé en tant que commis de salle, il profite du savoir de Jean-Luc Pouteau, élu Meilleur Sommelier du Monde en 1983, et devient commis sommelier.

En 1990, il rejoint L'Etoile d'Or à Paris (1 étoile Michelin) et devient demi-chef sommelier dès juin 1991. Un an plus tard, il participe à l'ouverture du restaurant gastronomique de l'hôtel Ambassador à Paris, Le Venantius, avec Gérard Fouché en cuisines. Chef sommelier puis 1^{er} maître d'hôtel sommelier, il quitte l'établissement en 1998 pour le restaurant Guy Savoy (3 étoiles Michelin) où il occupe la fonction de sommelier puis de second sommelier.

Tony Decarpentrie rejoint le Beau-Rivage Palace en avril 2004. Il travaille avec une équipe de cinq personnes à l'élaboration de la carte des vins et à la gestion de l'une des plus grandes caves de Suisse. Celle-ci abrite quelque 75'000 bouteilles (en majorité des grands Bordeaux). A titre indicatif, sa bouteille la plus ancienne date de 1940 et porte le nom prestigieux de «Rauzan Gassie, Margaux».