



130 Lifestyle / Lifestyle

LES ESCAPADES D'ALAIN AMMAR

Au Beau Rivage Palace de Lausanne

J'étais venu à Lausanne voilà bien longtemps. A l'époque, j'avais traversé le lac depuis Evian sur un petit bateau pimpant en une quarantaine de minutes. C'est toujours possible aujourd'hui à en juger par le profil de ces navettes qui font face au Château d'Ouchy et au Beau-Rivage. J'étais curieux de découvrir comment ce palace en pleine renaissance faisait face à la crise sanitaire dans cette ville moyenne du canton de Vaud qui a l'audace de laisser ouverts tous ses commerces et lieux de villégiature.

Photos Claire Marchiori

Depuis le lac Léman qui frissonne sous le vent de cet hiver si particulier, le Beau Rivage Palace détache sa façade en majesté comme une révérence permanente à cette étendue d'eau qui reflète ses lettres de noblesse depuis 160 ans. Un palace altier qui a vu têtes couronnées et grands artistes, hommes d'affaires et politiques se mouvoir avec délices dans le charme discret et douillet de cet hôtel de luxe, joyau de cette cité suisse qui a conservé sa rigueur calviniste et son élégance bourgeoise.

Une berline me conduit à l'hôtel en traversant des ruelles sages et propres où la pierre de Molasse règne en maîtresse depuis des lustres sur les bâtiments de trois collines qui font des hauts et des bas à chaque virage. Ma suite d'un grand confort à la déco classique donne par bonheur face au lac, et par-delà je devine en ce matin lumineux la ligne brisée des Vosges. Ma valise défaite, je débambule dans ces couloirs débouchant sur une salle de bal mythique, ses salons qui s'aventurent vers une sage modernité en s'appropriant les tendances des années qui passent, découvrant un écrin qui a su depuis 1861 se transformer tout en conservant son héritage. A cette époque composé d'une aile unique, le palace est très apprécié de la jeune aristocratie européenne. En 1908 Jacques Tschumi, son directeur et fondateur de la renommée Ecole Hôtelière de Lausanne, crée l'aile Palace, reliée par l'imposante Rotonde visible depuis les jardins de l'hôtel. Dès lors, le Beau-Rivage s'impose comme ambassadeur de la haute tradition hôtelière suisse, lieu de rencontres privilégié de nombreuses personnalités, voyageurs internationaux et artistes en quête d'inspiration. La gentry européenne, les nobles russes exilés, les riches héritières anglaises et les hommes d'affaires retraités s'y sont pressés pour y passer des séjours prolongés. Aujourd'hui le Beau-Rivage Palace expose sur son *wall of fame* les portraits de tous ces noms célèbres, du Dalai-Lama à Nelson Mandela en passant par Audrey Hepburn, Woody Allen ou encore John Kerry... L'ambiance y est chaleureuse et le service discret et raffiné, notamment dans le restaurant de l'étoilée Anne-Sophie Pic, qui étale ses créations et son talent dans l'un de



ses restaurants. Plats onctueux, savoureux, souvent audacieux comme cette « betterave plurielle » à la texture fondante et crémeuse de betteraves au café Blue Mountain acidulé d'épine-vinette ou à la langoustine rôtie au miel de bruyère et cardamome noire : malgré ces temps de crise la table attire tous les gourmets bien au-delà des frontières helvètes.

Avant que la nuit enveloppe Lausanne, je longe les magnifiques jardins du palace et son étonnant cimetière où des célébrités ont enterré leurs chiens, avant d'aller flâner le long des berges du lac, amusé par ces centaines d'oiseaux posés en pointillés sur la surface de l'eau et par ce voilier mystérieux, ancré comme celui du Hollandais volant à quelques encablures du bord, désert, exposant ses flancs au gré d'un vent capricieux. Sur ma droite le château d'Ouchy, autre établissement de prestige du groupe Sandoz, où les amateurs de grillades se pressent autour du 57^e et de sa cuisine ouverte. Délicieux et



ALAIN AMMAR'S ESCAPE

At the Beau Rivage Palace in Lausanne

I came to Lausanne a long time ago. At the time, I had crossed the lake from Evian on a small, dashing boat in about forty minutes. It's still possible today, judging by the profile of these shuttles that face the Château d'Ouchy and the Beau-Rivage. I was curious to discover how this palace in full renaissance was coping with the health crisis in this medium-sized town in the canton of Vaud which has the audacity to leave all its shops and holiday resorts open.

which venture towards a wise modernity by appropriating the trends of the passing years, discovering a setting which has known how to transform itself since 1861 while preserving its heritage. At that time composed of a single wing, the palace was much appreciated by the young European aristocracy. In 1908 Jacques Tschumi, its director and founder of the renowned Ecole Hôtelière de Lausanne, created the Palace wing, linked by the imposing Rotunda visible from the hotel gardens. From then on, the Beau-Rivage became an ambassador of the high Swiss hotel tradition, a privileged meeting place for numerous personalities, international travellers and artists in search of inspiration. The European gentry, exiled Russian nobles, wealthy English heiresses and retired businessmen flocked here for extended stays. Today the Beau-Rivage Palace exhibits on its wall of fame portraits of all these famous

*F*rom Lake Geneva, which shivers in the wind of this very special winter, the Beau Rivage Palace stands out in majesty as a permanent reverence for this body of water which has been reflecting its letters of nobility for 160 years. A haughty palace that has seen crowned heads and great artists, businessmen and politicians move with delight in the discreet and cosy charm of this luxury hotel, the jewel of this Swiss city that has retained its Calvinist rigour and bourgeois elegance.

A saloon car takes me to the hotel through the clean and well-kept alleyways where the Molasse stone has reigned supreme for ages over the buildings on three hills that rise and fall at every bend. My suite is very comfortable and has a classic decor and faces the lake, and beyond that I can see the broken line of the Vosges Mountains on this bright morning. With my suitcase unpacked, I wander through these corridors leading to a mythical ballroom, its lounges

names, from the Dalai Lama to Nelson Mandela, Audrey Hepburn, Woody Allen or John Kerry... The atmosphere is warm and the service discreet and refined, especially in the restaurant of the starred Anne-Sophie Pic, who displays her creations and talent in one of her restaurants. Creamy, tasty, often audacious dishes such as this "beetroot plural" with a melting and creamy beetroot texture, with Blue Mountain coffee with a hint of spinach or with roasted langoustine with heather honey and black cardamom: despite these times of crisis, the table attracts gourmets from far beyond the Swiss borders.

Before night envelops Lausanne, I walk along the magnificent gardens of the palace and its amazing cemetery where celebrities have buried their dogs, before going for a stroll along the banks of the lake, amused by the hundreds of birds dotted on the surface of the water and by this mysterious sailing boat, anchored



bon enfant. Il est temps de découvrir les secrets de cette cité romande dans le dédale de son cœur historique. Elle y abrite le siège du Comité International Olympique ainsi que le Musée Olympique et le Parc Olympique. À l'écart du lac, la vieille ville vallonnée est constituée de rues médiévales bordées de boutiques et d'une cathédrale gothique du XII^{ème} siècle à la façade richement ornée. Le Palais de Rumine, datant du XIX^{ème} siècle, accueille les musées des Beaux-arts et des Sciences. Ce soir-là des jeux de lumières les paraient d'éclats multicolores comme tous les ans à cette époque, au grand bonheur des autochtones, frigorifiés mais heureux de partager ces illuminations.

Au matin du lendemain, alors que la brume peine à s'effiloche au-dessus du Léman, nous voilà sur les coteaux plantés de vignes à environ vingt minutes du centre. Ici, campés au milieu de centaines d'hectares, des petits villages ruraux du nom de Epesses, Dezaley ou Calamin ont conservé leur rusticité centenaire sur ce terroir de Lavaux. On y élève des blancs mais aussi des rouges secs et notamment le fameux Chasselas qui accompagne poissons ou viandes blanches, que nous a recommandé le maître-sommelier du Beau-Rivage, qui tient la clé de la cave du palace et des 65.000 bouteilles dont des crus rares et d'excellence. Avec ces vignobles qui tombent raide sur le lac, stoppés par miracle de quelques maisons en contrebas, le paysage de carte postale affiche la nostalgie d'une matinée sans soleil. Le crachin persistant nous contraint à regagner l'hôtel. Un déjeuner rapide à l'élégant Lobby Lounge et son impressionnant chariot de desserts, et nous voilà dans l'une de cabines du SPA 5 Mondes entièrement rénové, avec son studio de yoga et de méditation. Un espace revisité au travers d'une nouvelle dimension esthétique et architecturale, illustrée notamment par un patio ciselé comme une œuvre d'art, invitant ses hôtes à une expérience sensorielle d'exception. Un passage au sobre et raffiné Café du Beau Rivage dont la carte est une poésie de saveurs et un dernier déjeuner à l'exquis restaurant japonais Miyako, et nous quittons les bords du lac et son Beau Rivage avec le secret espoir d'y revenir un jour. ☞

Pour en savoir plus : Beau-Rivage Palace, 21 chemin de Beau-Rivage, 1006 Lausanne Suisse. Tél. : +00 4 12 16 13 33 33 - info@brp.ch

like that of the Dutchman flying a short distance from the shore, deserted, exposing its sides to the whimsical wind. On my right is the Château d'Ouchy, another prestigious establishment of the Sandoz group, where grill enthusiasts flock around the 57° and its open kitchen. Delicious and good-natured. It's time to discover the secrets of this French-speaking city in the maze of its historic heart. It is home to the headquarters of the International Olympic Committee as well as the Olympic Museum and the Olympic Park. Away from the lake, the hilly old town consists of medieval streets lined with shops and a 12th century Gothic cathedral with a richly decorated façade. Rumine's Palace, dating from the 19th century, is home to the Fine Arts and Science Museums. On that evening, the light shows them in multicoloured glares, as every year at that time, to the great delight of the locals, who were refrigerated but happy to share these illuminations.

The next morning, as the fog was struggling to lift above Lake Geneva, we were on the hillsides planted with vines about twenty minutes from the centre. Here, camped in the middle of hundreds of hectares, small rural villages called Epesses, Dezaley or Calamin have retained their century-old rusticity on this terroir of Lavaux. Here, not only whites but also dry reds are produced, and in particular the famous Chasselas which accompanies fish or white meats, recommended to us by the Master Sommelier of the Beau-Rivage, who holds the key to the cellar of the palace and the 65,000 bottles, including rare and excellent vintages. With these vineyards falling steeply down to the lake, stopped by a miracle by a few houses below, the postcard landscape displays the nostalgia of a morning without sunshine. The persistent drizzle forces us to return to the hotel. A quick lunch in the elegant Lobby Lounge with its impressive dessert trolley, and here we are in one of the cabins of the completely renovated SPA 5 Mondes, with its yoga and meditation studio. A space revisited through a new aesthetic and architectural dimension, illustrated in particular by a patio chiselled like a work of art, inviting guests to an exceptional sensory experience. A passage to the sober and refined Café du Beau Rivage, whose menu is a poetry of flavours, and a last lunch at the exquisite Japanese restaurant Miyako, and we leave the shores of the lake and its Beau Rivage with the secret hope of returning there one day. ☞

**ANNE-SOPHIE PIC AU BEAU RIVAGE**

Voilà maintenant onze ans que la cheffe aux 3 étoiles Michelin a installé sa cuisine dans l'un des plus élégants salons du Beau Rivage Palace. Elle n'hésite jamais à quitter son fief de Valence pour venir à Lausanne imaginer de nouvelles créations culinaires, qu'elle confie ensuite à Kevin Vaubourg et son équipe. Dans cet établissement 2 étoiles de grande classe, Anne-Sophie Pic reste fidèle aux produits du Valais ; viandes, légumes, herbes et même poissons du lac forment l'essentiel des ingrédients dont elle se sert pour inventer des mets dont elle a le secret dans l'écrin de luxe du Beau Rivage Palace.

ANNE-SOPHIE PIC AT BEAU RIVAGE

It is now eleven years since the chef with 3 Michelin stars installed her kitchen in one of the most elegant salons of the Beau Rivage Palace. She never hesitates to leave her fiefdom in Valence to come to Lausanne to imagine new culinary creations, which she then entrusts to Kevin Vaubourg and his team. In this 2-star establishment of great class, Anne-Sophie Pic remains faithful to the products of the Valais; meat, vegetables, herbs and even fish from the lake form the essential ingredients she uses to invent dishes of which she has the secret in the luxury setting of the Beau Rivage Palace.

