



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE SWITZERLAND

160°

160 ANS DE PETITES ET
DE GRANDES HISTOIRES

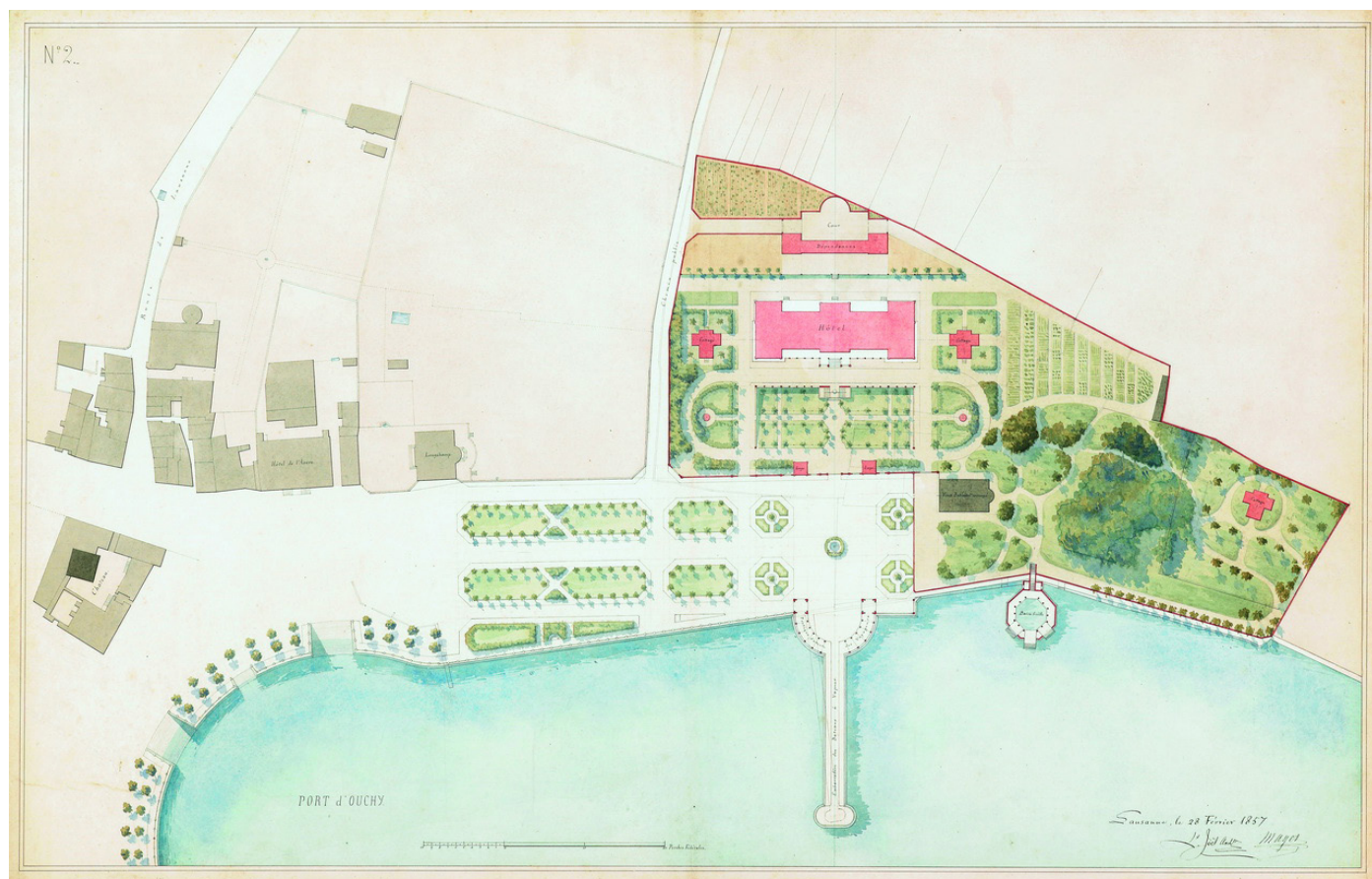


160 ANS DE PETITES ET DE GRANDES HISTOIRES

Le Beau-Rivage – pas encore Palace – fût imaginé par les architectes lausannois de La Harpe et Bertolini. Un chantier spectaculaire dont la première pierre fut posée mardi 17 août 1858 à 17 heures – précise ! – à l'angle sud-ouest de la construction. Une boîte en plomb y a été scellée, renfermant une petite bible, les statuts de la Société Immobilière d'Ouchy, l'annuaire officiel du canton de Vaud, un exemplaire de toutes les monnaies de la Confédération ainsi qu'une liste mentionnant les noms des membres du comité d'administration, des architectes et des entrepreneurs de la construction ! Après quelques allocutions, des coups de canons sont tirés depuis un bateau à vapeur situé face à l'hôtel, et du vin est distribué aux ouvriers.

Trois ans plus tard, lundi 25 mars 1861, a lieu l'inauguration de l'hôtel « Beau-Rivage » à Ouchy. On lit alors dans la presse locale : « Il y a eu un banquet splendide des actionnaires, auquel étaient invités les membres du Conseil d'État et de la Municipalité de Lausanne. Discours et chants se sont succédés jusqu'à une heure assez avancée. L'hôtel Beau-Rivage répond à tout ce qu'on pouvait en attendre. Le bâtiment est un palais, placé dans la position la mieux choisie sur les bords du Léman, l'intérieur en est admirablement disposé et le service offre le confort d'une maison princière ».

Ainsi débute l'épopée du
Beau-Rivage Palace, qui de petites
en grandes histoires, en ont fait
l'un des plus beaux hôtels du monde !



PROJET D'HÔTEL, PLAN GÉNÉRAL – 1857

LA TRADITION EN MOUVEMENT

En 2021, 160 ans plus tard, le tourisme mis à genou par la crise sanitaire convoque des solutions résilientes et des innovations engagées. Ainsi, le Beau-Rivage Palace, toujours à l'écoute de son environnement proche et lointain, continue à maintenir le même cap, guidé par sa légendaire vision du métier. Pour son 160^{ème} anniversaire, le Beau-Rivage Palace célèbre cet héritage unique et honore ce qu'il a toujours été !

Dirigé depuis 2015 par Nathalie Seiler-Hayez, celle-ci insuffle au Beau-Rivage Palace une culture du luxe de grande tenue. Très attachée à l'histoire de l'hôtel, elle se rappelle sans cesse des 1001 anecdotes qui font du Beau-Rivage Palace un lieu mythique depuis des décennies : de nombreux traités y ont été signés, des hôtes prestigieux, et surtout les directeurs visionnaires qui ont permis son essor, dont l'incontournable Jacques Tschumi, créateur de l'EHL en 1893. Celui-ci très attaché à l'excellence du service s'était en effet rendu à l'évidence : il fallait créer une école de formation pour les métiers de l'hôtellerie afin de pouvoir répondre aux exigences d'une clientèle internationale toujours plus nombreuse à fréquenter l'hôtel.

Cet attachement quasi-perfectionniste au souci du détail, au service et à l'accueil irréprochable,

ont amené Nathalie Seiler-Hayez à soutenir des investissements importants pour la rénovation de l'espace Bien-Être de l'hôtel mais également la réfection complète de l'aile historique Beau-Rivage sous la houlette de Pierre-Yves Rochon, architecte d'intérieur.

Fort de son histoire et de son savoir-faire légendaire, le Beau-Rivage Palace a su convaincre Anne-Sophie Pic de prendre les rênes du restaurant gastronomique. Depuis 2009, auréolée de 2 étoiles Michelin, le restaurant Anne-Sophie Pic de Lausanne est une étape incontournable pour les amateurs de haute-cuisine. Car la cheffe la plus étoilée ne s'arrête jamais d'innover !

C'est en effet autour de l'idée de « La Tradition en Mouvement » que les deux maisons ont trouvé toutes deux leurs points de complicité. L'histoire gastronomique de la famille PIC remonte elle aussi à la fin du XIX^{ème} siècle ! En 1889 c'est la création du premier restaurant familial dans les collines de Saint-Péray, en Ardèche (France), sous le nom de *L'Auberge du Pin*. Dès lors, l'histoire de la Maison PIC se retrouve intimement liée à la gastronomie française au travers de 3 générations qui incarnent cet art de vivre à la française si légendaire.

Enfin, aujourd'hui encore plus
qu'hier, il n'y a pas de grand hôtel
sans de grande table !

CÉLÉBRER L'EXCELLENCE

Pour fêter les 160 ans du Beau-Rivage Palace, Anne-Sophie Pic nous convie à un moment de gastronomie et d'histoire exceptionnels.

Avec le menu **1861**, la Cheffe revisite le premier menu servi au Beau-Rivage Palace lors de son inauguration, le 25 mars 1861. Cette création exclusive est un événement qui promet d'être inoubliable. Une réinterprétation qui célébrera en guise de conclusion, cette 160^{ème} année.

L'idée de la permanence des savoir-faire est la colonne vertébrale de ce rendez-vous. Le soutien des brigades du Beau-Rivage Palace, dirigées par le Chef Exécutif Didier Schneider, aura également son importance tant dans la dimension opérationnelle que dans la dimension symbolique de l'événement. Alors que la crise sanitaire secoue très

fortement les métiers de la restauration, fragilise les vocations, cet événement célébrera ainsi l'esprit de corps et la force du collectif, mettra à l'honneur tous les métiers de la chaîne, valorisera les femmes au service, en sommellerie ou en cuisine, avec en tête de proue, Anne-Sophie Pic, une Cheffe dont on ne peut que saluer l'humilité et le sens du partage qu'elle entretient avec les équipes.

120 convives seront accueillis dans la Salle Sandoz pour découvrir un menu de gala exceptionnel, en 6 plats, accords vins et boissons inclus. Des animations musicales, des discours et d'autres surprises rythmeront cette soirée qui renouera avec la tradition de bals légendaires du Beau-Rivage Palace.

Du beau, du bon, du merveilleux !



SOIRÉE DE GALA
1861
BEAU-RIVAGE PALACE
ET ANNE-SOPHIE PIC
2 DÉCEMBRE 2021





LE MENU 1861 REVISITÉ PAR ANNE-SOPHIE PIC

LES BERLINGOTS D'HIVER



LE CHAUSSON À LA TRUFFE NOIRE DE LA DRÔME DES COLLINES



LE BAR CAVIAR 2.0



LE FILET DE BŒUF SIMMENTHAL TERRE & MER



LE VACHERIN FROMAGER



LE BABA FAÇON PUDDING

2 DÉCEMBRE 2021 DÈS 19H00

CHF 480.- par personne (accord vins et boissons inclus)

Sur réservation uniquement
www.brp.ch