

## Coupure de presse

<b>Titre</b>	Gault et Millau FR	<b>Tirage</b>
<b>Date</b>	12 septembre 2022	<b>Notation</b>



«HÔTEL DE L'ANNÉE 2023»

### Lausanne: le Beau-Rivage Palace consacré!

Sérénité, grandeur et femmes à poigne: le Beau-Rivage Palace est l'«Hôtel de l'année 2023» du GaultMillau.

TROIS BONNES RAISONS D'ÊTRE L'ÉLU. Le Beau-Rivage Palace, à Lausanne, est donc l'«Hôtel de l'année» du GaultMillau 2023. Ce membre des Swiss Deluxe Hotels l'avait déjà été une première fois en 2007. Mais il y a au moins trois bonnes raisons de l'honorer à nouveau cette année. Premièrement, sa situation unique: ce palace cinq étoiles, propriété de la Fondation Sandoz, est situé directement au bord du Léman dans un parc de quatre hectares: avec sa vue de rêve, ses arbres centenaires et sa piscine immense, il incarne le luxe d'aujourd'hui. Deuxièmement, deux femmes règnent sur cet hôtel. Nathalie Seiler-Hayez est la directrice générale et c'est elle qui a veillé aux spectaculaires rénovations de l'historique aile Beau-Rivage. Puis il y a Anne-Sophie Pic, la cheffe emblématique de Valence, dont le restaurant lausannois est intégré au Beau-Rivage et lui assure une renommée internationale. Troisièmement: les cinq restaurants de la maison, tous répertoriés dans le GaultMillau totalisent 72 points!

# BALANX



Kevin Gurty, Filippo Tawil, Larry Andino, Nassaki Nagago, Raphael Breton, Nathalie Seiler-Hayez, Thierry Buffeteau, Kevin Vaubourg, Laurent Grignard, Gilberto Ferrinka

UN RÊVE DEVENU RÉALITÉ. Avant de venir à Lausanne, Nathalie Seiler-Hayez a dirigé avec succès «The Connaught» dans l'élégant quartier de Mayfair, à Londres. C'est l'un des hôtels de luxe les plus célèbres de la capitale britannique, connu pour sa cuisine trois étoiles et son bar de renommée mondiale. Mais un jour, elle a vu arriver une offre qui ne se refuse pas: le poste de directrice générale du Beau-Rivage Palace à Lausanne! Nathalie n'a pas hésité une seconde: «C'était un rêve devenu réalité», a-t-elle dit en acceptant. Le rêve? «J'ai fait un «pré stage» au Beau-Rivage avant de commencer mes études à l'Ecole Hôtelière de Lausanne, et j'ai tout de suite su que c'était ici que je voulais travailler un jour.» Elle y est donc revenue en tant que directrice, il y sept ans. C'est donc aussi à elle que la distinction d'«Hôtel de l'année 2023» rend hommage. Car Nathalie Seiler-Hayez a fait entrer le palace des bords du Léman dans une nouvelle ère. En 161 ans d'histoire, le resort n'avait jamais atteint le degré d'excellence qui le caractérise aujourd'hui.



Anne-Sophie Pic présente 18 points à Lausanne. Une cuisine de haute-voltage!



La vue depuis les chambres? Somptueuse!



Nathalie Seiler-Hayez, directrice du palace, quittera ses fonctions à la fin de l'année.

# BALANX

LE TEMPS DU CHANGEMENT. Elle vient de l'annoncer: à la fin de cette année, Nathalie Seiler-Hayez quittera le Beau-Rivage Palace, décidée à s'accorder quelques mois de repos. De son passage à Ouchy, le point culminant restera la rénovation de l'historique aile Beau-Rivage, qui brille désormais d'un nouvel éclat. Nathalie Seiler-Hayez et l'architecte-vedette parisien Pierre-Yves Rochon (il a aussi rénové le Baur au Lac à Zurich, le Kulm à St-Moritz et le Kronenhof à Pontresina), ont agi dans le respect de l'histoire de la maison: tons doux, salles de bains grandioses, technique ultramoderne, les 63 chambres (dès 600 francs la nuit) et les sept suites (jusqu'à 15'000 francs) font partie de ce que l'hôtellerie de luxe suisse a de mieux à offrir. La succession de Nathalie Seiler-Hayez est réglée: Benjamin Chemoul, jusqu'ici numéro deux de l'établissement, prend la relève en tant que directeur général.



Du somptueux parc...

«UN LIEU MAGIQUE». Lorsque l'on visite le Beau-Rivage Palace, un passage chez Sylvie Gonin, Cheffe Concierge depuis 30 ans, s'impose. Car cette femme toujours souriante à l'imposante chevelure rousse est capable de répondre à toutes demandes. Un client souhaite offrir un petit chien à sa femme? Il l'aura, le jour-même! Du bureau de Sylvie, il n'y a que quelques pas jusqu'à la paradisiaque terrasse du lobby: face au parc de quatre hectares mobilier élégant et oeuvres d'art entourent l'immense piscine. «Un lieu magique, affirme Nathalie Seiler-Hayez: «Je suis émue à chaque fois que je descends les quelques marches qui mènent au parc, même après sept ans. Cette immensité, ce calme, cette vue sur le lac et les montagnes !» La situation reste le mot-clé du monde de l'immobilier. Et cela vaut également pour le palace d'Ouchy. Oui, ce lieu est magique à toute heure, dès l'opulent petit-déjeuner et jusqu'au dîner chez Anne-Sophie Pic, du premier expresso sur le balcon de la chambre jusqu'au dernier verre au bar.



Les berlingots mythiques, revisités à chaque carte selon la saison.



Kévin Vaubourg, chef au Restaurant Anne-Sophie Pic.



Le bar de ligne au caviar de Jacques Pic.

# B A L A N X

MONSIEUR GUIDOUX ET SES FILETS DE PERCHES. Au Beau-Rivage Palace, la gastronomie est centrale. Venu de France, Thierry Buffeteau en est le chef exécutif. Ce cuisinier-voyageur veille sur cinq restaurants et défend un total de 72 points GaultMillau ! Le Tout-Lausanne se retrouve au Café Beau-Rivage (14 points) pour déguster une cuisine de brasserie, dont les filets de perche du lac meunières sont un must. En effet, c'est Serge Guidoux, de la Pêcherie d'Ouchy, qui livre ponctuellement au Café sa pêche du jour. Juste à côté, le Miyako (13/20), est également très apprécié: sushis, sashimis et bien plus encore de la mer.



Gilberto Ferrinka, chef du 57° Grill, met le feu à la cuisine!

LE MEILLEUR RESTAURANT ITALIEN DE LAUSANNE. Parmi les tables du groupe, on trouve aussi le Château d'Ouchy avec son 57° Grill (13 points) et l'hôtel Angleterre & Résidence dont le restaurant Accademia (14/20) est le meilleur restaurant italien de Lausanne: le chef Filippo Tawil est originaire de Bologne et ses pâtes sont d'anthologie: elicoidali (sorte de pâtes) cacio e pepe, lasagna aperta à la bolognaise blanche, risotto aux cèpes et au lard fumé. C'est la Dolce Vita à Ouchy.

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

## Coupure de presse

<b>Titre</b>	rts.ch / Le Journal horaire	<b>Tirage</b>
<b>Date</b>	13 septembre 2022 (16:28)	<b>Notation</b>

## Le Beau-Rivage de Lausanne sacré hôtel de l'année par GaultMillau



Le [Beau-Rivage](#) de Lausanne sacré hôtel de l'année par GaultMillau / Le Journal horaire / 21 sec. / hier à 14:05

Pour écouter l'émission (0 :21 sec) : [cliquez ici](#)

Le [Beau-Rivage Palace](#) de Lausanne est désigné "Hôtel de l'année 2023" par GaultMillau. Le cinq étoiles est loué pour son parc au bord du lac, ses récentes transformations et la qualité de ses cinq restaurants.

Au sein du palace situé à Ouchy, "les gourmets sont choyés avec pas moins de cinq restaurants totalisant 72 points au GaultMillau", écrit lundi le guide gastronomique dans un communiqué.

L'hôtel abrite notamment le restaurant d'une des stars de la gastronomie française, Anne-Sophie Pic.

Le jury de GaultMillau s'enthousiasme aussi pour le parc de quatre hectares de l'hôtel, "d'une beauté à couper le souffle." Il remarque également que le palace, âgé de 161 ans, a franchi "une étape importante" avec la transformation de son aile historique.

# B A L A N X

## Des chambres de 600 à 15'000 francs

Les travaux du palace ont été dirigés par l'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", poursuit le communiqué.

Chaque chambre est conçue individuellement. Les prix démarrent à 600 francs et montent jusqu'à 15'000 francs par nuit pour les principales suites.

Le Beau-Rivage succède au palmarès à l'Hôtel Castello del Sole situé à Ascona (TI). Depuis 20 ans, seuls deux hôtels romands ont été sacrés, déjà le Beau-Rivage (2007) et un autre cinq étoiles de la capitale vaudoise, le Lausanne Palace (2012).

ats/aps

## Coupure de presse

**Titre** 24 Heures

**Tirage**

**Date** 13 septembre 2022

**Notation**

## Le Beau-Rivage est sacré hôtel de l'année

### Lausanne

**Gault&Millau distingue le palace du bord du lac et s'enthousiasme pour son parc «d'une beauté à couper le souffle».**

Le Beau-Rivage Palace de Lausanne est désigné «Hôtel de l'année 2023» par Gault&Millau. Le cinq-étoiles est loué pour son parc au bord du lac, ses récentes transformations et la qualité de ses cinq restaurants.

Au sein du palace situé à Ouchy, «les gourmets sont choyés avec pas moins de cinq restaurants totalisant 72 points au Gault&Millau», écrit lundi le guide gastronomique dans un communiqué. L'hôtel abrite notamment le restaurant d'une des stars de la gastronomie française, Anne-Sophie Pic.

Le jury de Gault&Millau s'enthousiasme aussi pour le parc de quatre hectares de l'hôtel, «d'une beauté à couper le souffle.» Il remarque également que le palace, âgé de 161 ans, a franchi «une étape importante» avec la transformation de son aile historique.

Ces travaux ont été dirigés par l'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», poursuit le communiqué.

Chaque chambre est conçue individuellement. Les prix démarrent à 600 francs et montent jusqu'à 15'000 francs par nuit pour les principales suites.

Le Beau-Rivage succède au palmarès à l'Hôtel Castello del Sole d'Ascona (TI). Depuis vingt ans, seuls deux hôtels romands ont été sacrés, déjà le Beau-Rivage (2007) et un autre cinq-étoiles de la capitale vaudoise, le Lausanne Palace (2012). **ATS**

## Coupure de presse

<b>Titre</b>	L'illustré.ch	<b>Tirage</b>
<b>Date</b>	12 septembre 2022 (14:42)	<b>Notation</b>

LAUSANNE

### **Beau-Rivage Palace: sacré «Hôtel de l'année» une deuxième fois**

***Le Beau-Rivage, à Lausanne, vient d'être nommé «Hôtel de l'année» par le prestigieux guide GaultMillau, pour la deuxième fois après son titre en 2006! Historique, gastronomique, luxueux: «L'illustré» vous entraîne dans une visite privée de ce palace unique.***



Tout le charme de la Belle Epoque serti dans un parc de 4 hectares, face au Léman! Au fond, l'aile historique de 1861 et, au premier plan, l'aile Palace de 1908. Elles sont réunies par une coupole qui abrite les somptueuses salles de cet hôtel extraordinaire. Les statues d'ânes sont l'œuvre du sculpteur Edouard-Marcel Sandoz.  
*Olivia Pulver*

Dans le bureau de Nathalie Seiler-Hayez, directrice générale du Beau-Rivage Palace, un petit tableau attire l'attention. C'est un Bocion! Il représente l'entrée du parc de l'hôtel à la fin du XIXe siècle, époque où le grand monde européen se donnait rendez-vous sur les rives du Léman. Depuis, Grace de Monaco, Serge

# B A L A N X

Gainsbourg, Charlie Chaplin, le maharadja de Kapurthala y ont dormi, tout comme l'Américain Gilette (celui des rasoirs!), l'empereur du Japon, Emmanuel Macron ou John Kerry. Et on les comprend!



Chef-d'œuvre de l'architecte Eugène Jost, la salle Sandoz était la salle à manger de l'hôtel. Aujourd'hui, elle offre un cadre idyllique et somptueux pour les fêtes et les mariages. DR

De l'époque de sa construction, le Beau-Rivage Palace garde la majesté de ses façades. Des salons somptueux aussi, où des tonnes de cristal étincellent entre les cariatides sculptées et les vitraux 1900. Le tout sert dans un parc aux arbres centenaire, face au Léman. Mais ce n'est pas tout.

Pour que les milliardaires du monde entier y trouvent un confort à la hauteur de leurs attentes d'aujourd'hui, l'aile la plus ancienne de l'hôtel, inaugurée en 1861, vient d'être rénovée par l'architecte d'intérieur parisien Pierre-Yves Rochon. Elle recèle des suites et des chambres d'une grâce et d'un luxe étourdissants. Ici, les salles de bains disposent d'un hammam et d'un dispositif d'aromathérapie, les matières sont nobles, la vue est sublime. De discrets écrans permettent par ailleurs de moduler l'éclairage, d'ouvrir les rideaux et les stores, d'écouter sa musique...



Depuis plus de cent soixante ans, le parc à l'anglaise de l'hôtel est un havre de paix. Il abrite même un cimetière pour les chiens des nobles clients! Keystone

# B A L A N X

Parmi les secrets du Beau-Rivage, il y a des détails parfois insolites: l'antique cimetière des chiens, par exemple. A côté de la tombe la plus ancienne, celle de Joe, datée de 1880, repose aussi – est-ce une légende? – l'un des compagnons à quatre pattes de Coco Chanel. Mais revenons à l'intérieur de la maison. Le saviez-vous? Toutes les suites (comptez 15 000 francs la nuit) disposent d'une vaisselle attirée. Et l'une d'elles se prolonge d'une terrasse panoramique sur le toit, offrant une vue à 360° sur l'Arc lémanique et toute la ville de Lausanne.

Last but not least, le Beau-Rivage et ses voisins Angleterre & Résidence, ainsi que le Château d'Ouchy, tous aux mains de la Fondation Sandoz, proposent un choix de restaurants extraordinaire, totalisant 72 points au GaultMillau! Et pour un apéritif inoubliable, il y a le bar sur le quai, décoré d'une tapisserie historique somptueuse et proposant des cocktails inoubliables. Ou encore le bar lounge du parc, où l'on se sent en vacances.

Pas étonnant que cet hôtel incroyable ait servi à des tournages de films, notamment Agents secrets de Frédéric Schoendoerffer (2004), où un hélicoptère fonce en direction du palace d'Ouchy.

Par Knut Schwander

## Coupure de presse

**Titre** Blick

**Tirage**

**Date** 13 septembre 2022

**Notation**

## Beau-Rivage Palace zum zweiten Mal Nummer 1

In herrlichster Idylle liegt das Beau-Rivage Palace am Ufer des Genfersees. Doch nicht allein wegen der Lage zeichnet Gault Millau das Traditionshaus bereits zum zweiten Mal nach 2007 als Schweizer Hotel des Jahres aus. **Gelobt wird auch das kulinarische Angebot. Fürs leibliche Wohl sorgen mehrere Restaurants** – an sie hat Gault Millau insgesamt 71 Punkte vergeben.

Die Jury hebt aber auch die Spannweite der unterschiedlichen Hotelnutzungen hervor. Das Beau-Rivage Palace habe



Executive Souschef Raphaël Breton, Executive Chef Thierry Buffeteau, Beau-Rivage-Chefin Nathalie Seiler-Hayez und Urs Heller von Gault Millau.

sich neu erfunden, sei Business- und Freizeitdestination zugleich. **Ausserdem wird die Innengestaltung des Hauses gefeiert** – 2012 wurden 70 Zimmer vom Pariser Stararchitekten Pierre-Yves Rochon (76)

neu gestaltet. Star des Hotels sei aber Köchin Anne-Sophie Pic (53), eine «Ikone in Frankreich». Das nach ihr benannte Gourmetrestaurant wurde mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. LASZLO SCHNEIDER



Das Beau-Rivage Palace ist Gault-Millau-Hotel des Jahres 2023.

Fotos: Lucia Hunziker, David Bledert

## Coupure de presse

<b>Titre</b>	werbewoche.ch fr	<b>Tirage</b>
<b>Date</b>	12 septembre 2022	<b>Notation</b>

## Le Beau-Rivage Palace de Lausanne est l'"Hôtel de l'année 2023" de GaultMillau

*GaultMillau Suisse nomme le Beau-Rivage Palace de Lausanne "Hôtel de l'année" en collaboration avec Carl F. Bucherer. L'hôtel Palace, âgé de 161 ans, est ainsi récompensé pour la deuxième fois après 2007.*



Le rédacteur en chef de GaultMillau Urs Heller déclare : "Le Beau-Rivage Palace, avec son parc de quatre hectares au bord du lac, a toujours été une adresse magique. Mais aujourd'hui, le resort a franchi une nouvelle étape dans sa prestigieuse histoire de 161 ans : l'aile historique du Beau-Rivage a été fantastiquement transformée par Pierre-Yves Rochon et reflète le luxe et la générosité de la maison. Et : à Ouchy, les gourmets sont également gâtés. Pas moins de cinq restaurants totalisant 72 points sont répertoriés par GaultMillau".

### Un hommage à Nathalie Seiler-Hayez

Ce grand et magnifique complexe hôtelier appartient à la "Fondation Sandoz" et est dirigé depuis sept ans par Nathalie Seiler-Hayez. Une directrice générale de classe mondiale : la Genevoise a dirigé avec grand succès le "Lutétia" à Paris, le "Grand Hôtel de Bordeaux" et surtout le fameux

"Connaught" à Londres, avant de reprendre le "Beau-Rivage Palace" à Lausanne. Il n'y aura pas de huitième année : Nathalie Seiler-Hayez remettra l'hôtel à son adjoint actuel, Benjamin Chemoul, le 31 décembre. Le rédacteur en chef de GaultMillau Urs Heller : "La distinction d'"Hôtel de l'année" est aussi un hommage à la cheffe : Nathalie a dirigé le resort avec cœur, style, charme et un maximum de professionnalisme. Elle a modifié en douceur l'ADN de l'établissement : Le Beau-Rivage n'est pas seulement un hôtel d'affaires, mais aussi une adresse de loisirs de premier ordre, grâce à un spa généreux et à une large offre de restaurants".

# B A L A N X

## L'amour de Madame Pic pour Lausanne

L'épicentre culinaire de cette immense maison : le "Restaurant Anne-Sophie Pic". Madame Pic est la première et la seule cuisinière française à 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. Son amour pour le "Beau-Rivage Palace" de Lausanne est particulièrement grand. Depuis 2009, elle y fait la cuisine, et ce "programme complet" ; dans d'autres villes, elle se présente avec un concept plus simple ("La Dame de Pic"). Madame Anne-Sophie n'est pas toujours dans l'immense cuisine du "ventre" de l'hôtel, accessible par des escalators, mais elle envoie toujours des chefs de haut niveau en Suisse. En ce moment, c'est Kévin Vaubourg qui cuisine, pour 18 points et deux étoiles. Sur la carte, un plat qui rend un hommage émouvant à son célèbre père Jacques : le bar de l'île d'Yeu, avec 30 grammes de caviar. Le chef exécutif est Thierry Buffeteau, un Français qui a beaucoup voyagé.

## L'embarras du choix : "Café Beau Rivage", "L'Accademia", "Miyako", "57°".

Il n'est pas toujours nécessaire d'opter pour le Pic & Caviar : Au "Café Beau-Rivage", par exemple, la cuisine de brasserie classique est de mise. "Tout Lausanne" fréquente cet établissement, car le "Café" avec sa grande terrasse n'est pas "seulement" un restaurant d'hôtel, mais aussi le point de rencontre des habitants. Juste à côté, le "Miyako" propose des sushis, des sashimis et bien plus encore en provenance du Japon (13 points). Au "L'Accademia", situé dans l'hôtel Angleterre tout proche, qui appartient également à la Fondation Sandoz, la cuisine italienne est de mise. "Le meilleur restaurant italien de la ville", vantent les testeurs de GaultMillau (14 points). Le "57°" du Château d'Ouchy, également situé dans un cadre de rêve, est un restaurant-grill de premier ordre (13 points).

## Aile magique Beau-Rivage

Les plus belles chambres du resort se trouvent dans l'aile "Beau-Rivage". Ce bâtiment historique a été entièrement rénové au cours de plusieurs années de travail. Le célèbre architecte parisien Pierre-Yves Rochon a conçu avec beaucoup de respect et son sens des couleurs les 63 chambres et sept suites qui sont disposées autour d'une impressionnante cour intérieure. Chaque chambre est conçue individuellement. Les prix commencent à 600 CHF. Les suites grandioses Impérial, Royal et Malmaison coûtent 15'000 CHF la nuit. Impressionnant également, le nouveau spa virtuose : "Spa Cinq Mondes" sur 1'500m<sup>2</sup>, gym moderne avec vue sur le lac, studio de yoga et de méditation, deux grandes piscines, intérieure et extérieure dans le parc fantastique.

## Montre Carl F. Bucherer pour la patronne

GaultMillau et Carl F. Bucherer ont célébré le grandiose complexe hôtelier et ses 380 collaborateurs en organisant une fête dans le parc. Les chefs de cuisine du resort ont installé leurs stations alimentaires et ont régalié les invités, parmi lesquels de nombreux gagnants des prix précédents. Le sponsor en titre Carl F. Bucherer ne s'est pas rendu à Lausanne les mains vides. Dans ses bagages, une grande montre pour l'hôtel et une montre exclusive pour la directrice générale Nathalie Seiler-Hayez. Gravure sur le garde-temps : "Hôtel de l'année 2023".

# BALANX



*De gauche à droite : Raphaël Breton - Executive Sous-chef, Thierry Buffeteau - Executive chef, Nathalie Seiler-Hayez, Urs Heller.*

## Coupure de presse

**Titre** La Côte

**Tirage**

**Date** 13 septembre 2022

**Notation**

# Le plus bel hôtel de Suisse est vaudois



**LAUSANNE** Le Beau-Rivage Palace a été désigné, hier, hôtel de l'année par le guide Gault&Millau.

Ça sent déjà l'automne, la chasse et le sous-bois. C'est pourtant sur un délicieux reste d'été qu'est venu se poser un titre, celui d'Hôtel de l'année. Délivré par le Gault&Millau et qui couronne une institution bien vaudoise.

Avant de dévoiler ses coups de cœur gastronomiques (début novembre), le guide jaune commence traditionnellement par récompenser son Hôtel de l'année. Et pour 2023, les lauriers coiffent le Beau-Rivage Palace à Lausanne.

Etablissement historique affichant 161 printemps, le cinq étoiles lausannois, propriété de la fondation Sandoz (qui possède également, entre autres, le Lausanne Palace, le Palafitte à Neuchâtel et le Riffelalp à

Zermatt), avait déjà reçu pareille distinction en 2007. Depuis, le palace est encore monté en gamme, inaugurant notamment 70 nouvelles chambres et suites et, surtout, développant remarquablement son offre gastronomique, notamment avec l'arrivée en 2009 d'Anne-Sophie Pic.

### Sommets gastronomiques

C'est d'ailleurs côté couverts (ou baguettes) que l'habitant de La Côte aura probablement le plus logiquement l'occasion de découvrir le Beau-Rivage. Pour un sushi (13/20), un tour en brasserie (14/20) ou, sommet de la bonne chère, la table gastronomique et 18 points en 2022. Ici, sous la houlette, donc, de l'éblouissante Anne-

Sophie Pic, œuvre le chef Kévin Vaubourg. Le duo y propose au fil des saisons et avec une finesse virtuose, une cuisine inspirée, au fort accent local. «Cette offre culinaire est hors classe, détaille Urs Heller, directeur du Gault&Millau. Il faut 15 points au guide pour prétendre au titre d'hôtel de l'année. Le Beau-Rivage, dans les cinq restaurants qui composent l'offre (Château d'Ouchy et Hôtel d'Angleterre compris, ndr), en totalise 72!»

### La directrice s'en va

Côté coulisses enfin, la directrice du Beau-Rivage Palace Nathalie Seiler-Hayez quittera ses fonctions à la fin de l'année, cédant son siège à son second Benjamin Chemoul. «Quitter cet établissement dans ces conditions, ce n'est pas partir, c'est transmettre un flambeau», a conclu, hier, la directrice avec fierté. **GB**

## Coupure de presse

<b>Titre</b>	La Liberté	<b>Tirage</b>
<b>Date</b>	13 septembre 2022	<b>Notation</b>

## Le Beau-Rivage primé

**LAUSANNE** Le Beau-Rivage Palace de Lausanne est désigné «Hôtel de l'année 2023» par GaultMillau. Le cinq-étoiles est loué pour son parc au bord du lac, ses récentes transformations et la qualité de ses cinq restaurants. Au sein du palace situé à Ouchy, «les gourmets sont choyés avec pas moins de cinq restaurants totalisant 72 points au GaultMillau», écrivait hier le guide gastronomique dans un communiqué. L'hôtel abrite notamment le restaurant d'Anne-Sophie Pic. >> [ATS](#)

## Coupure de presse

<b>Titre</b>	htr.ch	<b>Tirage</b>
<b>Date</b>	12 septembre 2022	<b>Notation</b>

### Le Beau-Rivage Palace «Hôtel de l'année» 2023 pour GaultMillau

*A Ouchy, les gourmets sont choyés avec cinq restaurants totalisant 72 points GaultMillau. Son rédacteur en chef, Urs Heller souligne la nouvelle étape importante de sa prestigieuse histoire avec la transformation de l'aile historique Beau-Rivage.*



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. 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, après 2007, GaultMillau Suisse distingue le Beau-Rivage Palace, à Lausanne, et en fait l'«Hôtel de l'année». 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 BeauRivage 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.»

# B A L A N X

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.»

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 dirigé 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'embaras 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, au 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. (htr/aca)

## Coupure de presse

**Titre** 20 minutes Lausanne Genève

**Tirage**

**Date** 13 septembre 2022

**Notation**



L'emplacement du cinq-étoiles, au bord du Léman, a pesé dans le choix du Gault&Millau. –FLORIAN CELLA

## Distinction suisse attribuée au Beau-Rivage

**LAUSANNE** Le Gault&Millau Suisse a décerné au Beau-Rivage Palace le titre d'Hôtel de l'année 2023. Une distinction qu'il avait déjà remportée en 2007, note le communiqué du guide gastronomique. Outre sa «situation exceptionnelle au

bord du Léman», le cinq-étoiles dispose de cinq restaurants qui totalisent 72 points au Gault&Millau. De quoi ravir les papilles des clients de l'établissement lausannois, qui «incarne le luxe d'aujourd'hui», selon le guide.