



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE

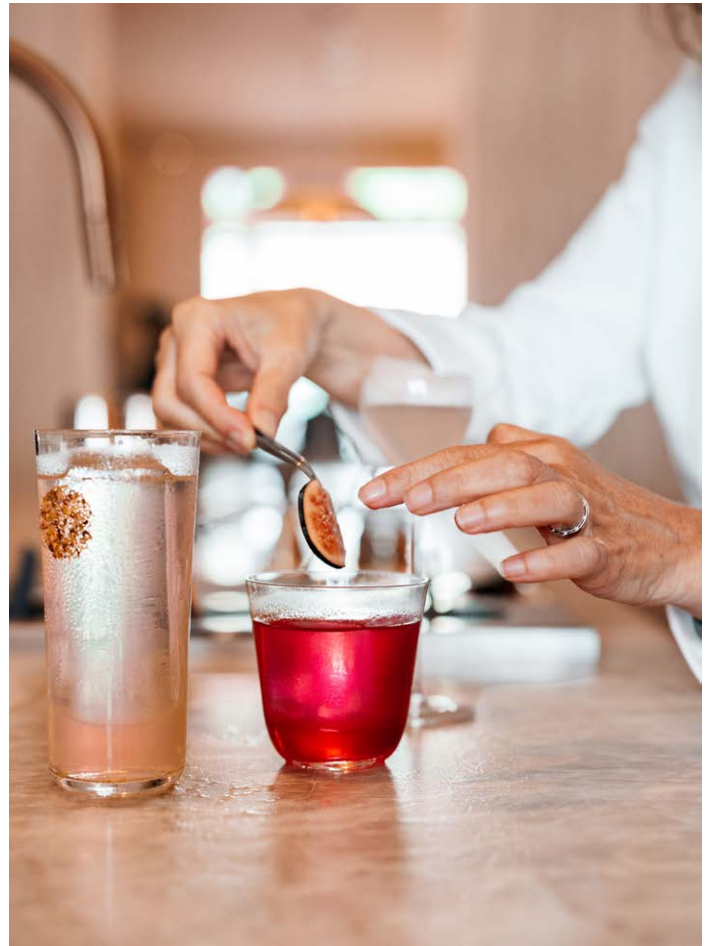




DAS PIC IM BEAU-RIVAGE PALACE

Seit 15 Jahren ist die Küche von Anne-Sophie Pic das gastronomische Epizentrum im Herzen des Beau-Rivage Palace in Lausanne, dem legendären Schweizer Hotel, das 1861 an den Ufern des Genfer Sees eröffnet wurde. Um dieses Jubiläum zu feiern, hat die Küchenchefin ein neues Ambiente kreiert, das den Gästen ermöglicht, die aktuelle Kreativität von Anne-Sophie Pic in einer entspannten, unkonventionellen Gastronomie zu entdecken.





EINE GASTRONOMIE IN BEWEGUNG

Stets auf der Suche nach Exzellenz und emotionalen Erlebnissen, präsentiert Anne-Sophie Pic einen innovativen Weg, ihre Küche zu entdecken. Sie führt ihre Gäste in einem neuen Verkostungsrythmus durch die verschiedenen Bereiche des Restaurants und zeigt live, wie ihre kreativen Getränke entstehen.

Das neue Pic im Beau-Rivage Palace wurde von dem Architekten Tristan Auer gestaltet, um den Einfallsreichtum und die Harmonie der Küche von Anne-Sophie Pic widerzuspiegeln.

„Manche Begegnungen sind intensiver und inspirierender als andere. Von ihnen lasse ich mich inspirieren, vor allem von kreativen Köpfen wie Anne-Sophie Pic, eine der bemerkenswertesten Personen. Ihre Kreationen bringen Poesie in unser Leben.“ **TRISTAN AUER**





EIN RESTAURANT WIE EINE NEUE LANDSCHAFT

Das Restaurant öffnet sich zum Licht und zur erhabenen Aussicht auf das Beau-Rivage Palace. Die verschiedenen Bereiche – Speisesaal, Bar, Salon, Terrasse und Garten – verschmelzen zu einem Ort, an dem wir uns wohlfühlen.

Es ist eine Theaterkulisse, entworfen, um Genussmomente ins Rampenlicht zu rücken, während das Spiel der Spiegel den Blick einfängt und das Licht über den Tag hinweg zähmt.

Tristan Auer hat sich für authentische, rohe Materialien entschieden: Holz, Leder, Quarzit, Stein, in sanften Variationen und warmen und femininen Farben.

Die von Decken befreiten Tische sind in Leder gehüllt oder mit Nussbaumintarsien verziert. Man macht es sich in geschwungenen Sesseln bequem und begibt sich auf eine Reise der Sinne.

Die Küchenchefin hat dieses neue Ambiente mit exquisiter Kunst und Design veredelt: Aquarelle des Schweizer Malers Michael Rampa, Leder von Helen Amy Murray oder Wachsschnitzereien von Mona Oren. Auf den Tischen einzigartige Stücke der Schweizer Keramikerinnen Léa Kreling und Cornelia Hofstetter, die die neuen Rituale der Karte begleiten.





MICHAEL RAMPA
DIE POYA VON ANNE-SOPHIE PIC
AQUARELL AUF PAPIER, 170 x 100 CM
2024

DIE POYA VON ANNE-SOPHIE PIC

Die Poya von Anne-Sophie Pic von Michael Rampa ist eine Hommage an alle Schweizer Erzeuger und Handwerker, deren Arbeit und Leidenschaft sie seit 15 Jahren bewundert und respektiert. Es ist das Kunstwerk, das Sie im Restaurant willkommen heißt.*

Schon als Kind hat mir die Schweiz zu jeder Jahreszeit unendlich viel Freude bereitet, vom Genfer See bis zu den Alpengipfeln, von den Wäldern bis zu den Weinbergen. Ich gehe diese Wege, ermutigt durch die Herzen der Frauen und Männer, durch das Licht überall, durch die Aromen, die Texturen.

Wie ein unsichtbarer Faden prägt mich dieser Weg, eine zeitgenössische Alchemie, welche die kulinarische Kunst möglich macht.

Die Bilder von Michael Rampa erinnern in jeder Hinsicht an meine kulinarische Handschrift. Das Wasser bindet die Pigmente, so wie ich meine Zutaten lese.

Wer könnte besser über meinen helvetischen Weg berichten als dieses Kind des Pays d'En-Haut? ANNE-SOPHIE PIC



LA FÉRA DU LAC LÉMAN
IMPRÉGNÉE À LA FEUILLE DE FIGUIER DU JARDIN ET ÉPICÉA
CRÈME D'AMANDES FRAÎCHES À L'AMAZAKE



LES BERLINGOTS ASP ©
FROMAGE DE BREBIS DE MONT GIBLOUX
VELOUTÉ DE MAÏS, SAFRAN DU JORAT ET LAVANDE DE NOS SERRES

EINE KÜCHE, DIE DEN SEE, DIE DÜFTE DES FLACHLANDES UND DIE HERRLICHKEIT DER ALPEN ZELEBRIERT

Die Küchenchefin hat ein Menü kreiert, das von der unberührten Schönheit der Landschaften der Region inspiriert ist und eine intensive und authentische Geschmackspalette mit spätsommerlichen Nuancen enthüllt. Je nachdem, auf was man gerade Lust hat, werden vier Menüs angeboten: *La Viarhône*, *Le Sentier*, *La Côte*, *Le Sommet*.

Das Menü beginnt mit der **Felche aus dem Genfer See**. Maturiert und verfeinert mit einer pflanzlichen Würzsauce, verbindet diese Interpretation der Felche die zarten Aromen von Feigenblättern aus dem Garten und Fichtenholz zu frischen Noten, wie eine Ode an den See.

Anne-Sophie Pic bietet dann eine gewagte Variation der **Berlingots ASP ©** Teigwaren an. Das Aromengerüst verbindet Mais und Schafskäse, die blumigen Aromen des Lavendels aus der Drôme und Safran aus dem Jorat. Ein strahlendes Gericht, das einem goldenen Spätsommer zur Ehre gereicht.

Der Weg geht weiter die Rhône hinauf, vom Mittelmeer zum Genfer See, mit einem auf Holzkohle gegarten **Saibling**. Dieses Gericht wird mit Fenchel, Liebstöckel, Dill und einer Brühe aus Kaffee und Schalentieren verfeinert.

Danach erwartet die Gäste eine Komposition aus Flora und Fauna: **Das Kräuterschwein**, serviert mit einem Bonbon gourmand, einem kleinen, mit fermentiertem Ingwer gefüllten Kohlkopf. Mit Aromen von Enzianwurzel und Rosengeranie durchzogen, zelebriert dieses Gericht die ungezähmte Natur mit intensiven und blumigen Noten.

Für die Wiedereröffnung des Pic im Beau Rivage wollte ich eine kühne Küche anbieten, die den Reichtum des Lausanner Terroirs feiert. **ANNE-SOPHIE PIC**



LE COCHON KRÄUTER
CARRÉ MATURÉ 40 JOURS ET IMPRÉGNÉ AU GÉRANIUM ROSAT ET RACINE DE GENTIANE
BONBON ET EFFEUILLE DE CHOU AU GINGEMBRE FERMENTÉ



LA TÊTE DE MOINE AOP, AU NATUREL ET CUISINÉ
TARTELETTE MONT-BLANC, CIRE D'ABEILLE
DU BEAU-RIVAGE PALACE ET MÉLILOT



LE BRICELET AU FROMAGE FILANT

Ein spätsommerliches **Rehkotelett**, das allererste der Jagdsaison, wird auf einzigartige Weise mit Spätsommertomaten kombiniert. Die würzige und köstliche Frische der sonnenverwöhnten Tomaten vermischt sich mit dem Aroma des mit Wacholderbeeren und *Imperatorwurzel* marinierten und geräucherten Rehs.

Der Mont-Blanc, das Bindeglied zwischen der Schweiz und Frankreich, inspirierte Anne-Sophie Pic zu ihrer neuen Käsekreation. **Tête de Moine AOP Bienenwachs und Steinklee** ist eine Neuinterpretation des beliebten Schweizer Käses, die seine komplexe Aromenpalette hervorhebt. Eine gewagte Komposition, welche die leichte Süße von Honig und Bienenwachs mit dem Vanillearoma von Steinklee verbindet und so die Milde des Käses enthüllt.

Die Gäste können sich auch auf die **Bricelet-Waffel** mit „sich ziehenden Käse“ freuen, welche die Feinheit und Knusprigkeit dieses traditionellen Biskuits mit dem Schmelz des Gruyère-Karamells verbindet.

Zum Abschluss kreiert Anne-Sophie Pic eine neue Millefeuille-Interpretation. **Das weiße Millefeuille unserer Wiesen** betont die Gourmandise dieser regressiven Desserts: die Cremigkeit des Doppelrahms aus Gruyère, infundiert mit Steinklee und Waadtländer Bier mit Mädesüß.



LA CÔTE DE CHEVREUIL DE CHASSE
MARINÉE ET FUMÉE À LA BAIE DE GENIÈVRE ET RACINE IMPÉRIEURE
TOMATE CONFITE DE FIN D'ÉTÉ AU MACIS



DIE SOMMELIÈRE HAT DAS WORT

Um diese Kreationen zu begleiten, haben Anne-Sophie Pic und Paz Levinson, die Chef-Sommelière des Pic, alkoholische und nicht-alkoholische Harmonien entwickelt, die den Rhythmus der Verkostung mit neuen aromatischen Dialogen untermalen.

Die Weinauswahl umfasst außergewöhnliche Weine aus dem Rhône-Tal, der Heimat der Küchenchefin, bis hin zur Schweizer Weinen, die mit intensiven Aromen infundiert wurden.

Neuartige **Kreative Getränke** vervollständigen das Erlebnis. Dazu gehört der Chemex-Drink mit Tomate, Kaffee, Pink Bourbon und Zitronengras, ein alkoholfreies Getränk. Eine gewagte Kombination mit einem komplexen aromatischen Profil, die zum **spät-sommerlichen Reh** serviert wird und die Intensität des Wildbrets hervorhebt.

Kefir, Feigenblatt und Fichtenshrub verströmen Aromen von Feigenblättern und zarten milchigen Noten. Eine feine Kreation, die im Einklang mit den **Felchen aus dem See** konzipiert wurde und die die Arbeit der Küchenchefin und Paz Levinson rund um Fermentationstechniken veranschaulicht.





ANNE-SOPHIE PIC UND IHR TEAM VON PIC IM BEAU-RIVAGE PALACE

DAS TEAM VON PIC IM BEAU-RIVAGE PALACE



ANNE-SOPHIE PIC UND JORDAN THEURILLAT, CHEF DE CUISINE
IM PIC IM BEAU-RIVAGE PALACE



**ANNE-SOPHIE PIC UND DIANE BLANCH, LEITERIN DES RESTAURANTS
PIC IM BEAU-RIVAGE PALACE**



**ANNE-SOPHIE PIC UND DOMINIQUE PERETTI, CHEF-SOMMELIER
IM PIC IM BEAU-RIVAGE PALACE**



It was by following this Swiss odyssey that the culinary signature of my Lausanne restaurant was born. A sensitive and floral cuisine that celebrates the lake and the scents of Alpine valleys. ANNE-SOPHIE PIC

KONTAKT

Direction de la communication
Elisabeth de Pins
e.depins@sandoz-hotels.ch
+41 79 537 09 99

Pic au Beau-Rivage Palace
Place du Port 17-19 CH-1006 Lausanne
pic@brp.ch T. +41 21 613 33 39
www.brp.ch
Ouvert du mardi au samedi