



BEAU-RIVAGE PALACE  
LAUSANNE





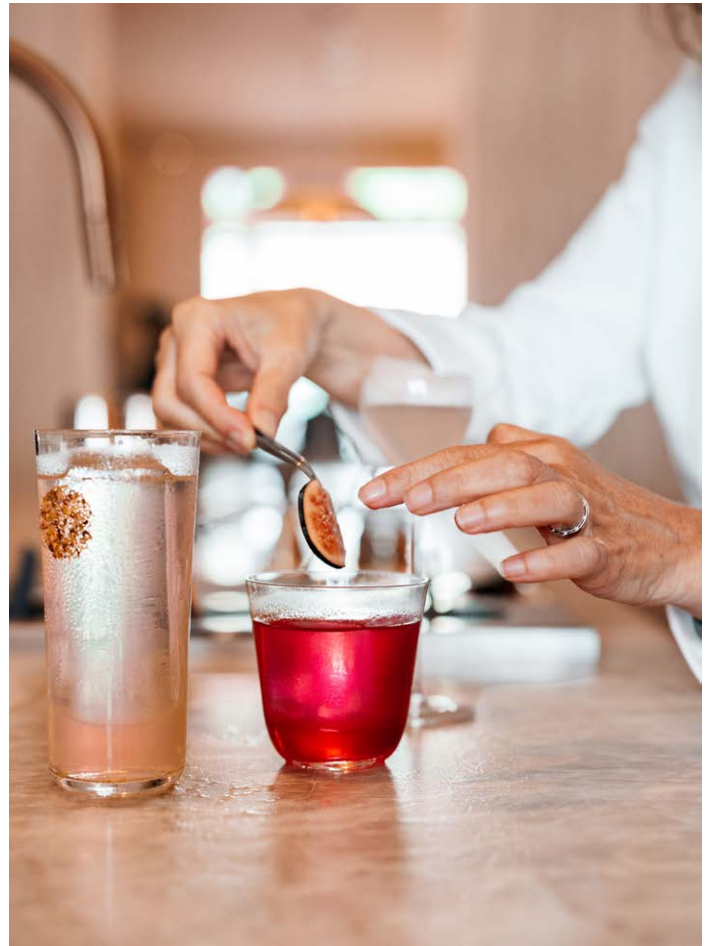
## PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE

---

Depuis 15 ans, la cuisine d'Anne-Sophie Pic rayonne au cœur du Beau-Rivage Palace à Lausanne, hôtel suisse légendaire, érigé en 1861 sur les bords du Lac Léman. Pour célébrer cet anniversaire, la Cheffe a imaginé un nouvel écrin qui permet aux hôtes de découvrir toujours plus sa créativité du moment au service d'une gastronomie décomplexée.







## UNE GASTRONOMIE EN MOUVEMENT

En quête permanente d'excellence et d'émotions, Anne-Sophie Pic propose un nouveau chemin pour présenter sa cuisine. Elle invite ses hôtes à un rythme inédit de dégustation à travers les différents espaces du restaurant et dévoile l'élaboration de ses boissons créatives.

Le nouvel écrin Pic au Beau-Rivage Palace a été imaginé et façonné par l'architecte Tristan Auer, retranscrivant au travers des lieux, l'inventivité et l'harmonie de la cuisine de la Cheffe.

« Il y a des rencontres plus fortes et inspirantes que d'autres. C'est là que je puise mon inspiration, notamment auprès des créateurs, et Anne-Sophie Pic en est l'une des plus remarquables représentantes, qui apportent poésie à nos vies. » **TRISTAN AUER**









## UN RESTAURANT COMME UN NOUVEAU PAYSAGE

---

Le restaurant ouvre l'horizon vers la lumière et la sublime vue du Beau-Rivage Palace, les différents espaces, salle à manger, bar, salon, véranda, terrasse et jardin sont la combinaison d'un lieu à vivre, suivant nos envies, nos souhaits.

Tout est cadrage, très cinématographique, afin de magnifier le moment de la dégustation. Le jeu des miroirs sollicite le regard et apprivoise la lumière tout au long de la journée.

Tristan Auer a fait le choix de matières authentiques, brutes : bois, cuir, quartzite, pierre... en variation douce, de couleurs chaudes et féminines.

Les tables s'allègent des nappes, se gaignent de cuir ou se parent de marqueterie de noyer. On se love dans les fauteuils tout en courbe pour un voyage des sens.

La Cheffe invite l'art dans ce nouvel écrin : l'aquarelle de l'artiste peintre suisse Michael Rampa, celui du cuir d'Helen Amy Murray ou la cire sculptée de Mona Oren. Les arts de la table, des pièces uniques signées Léa Kreling et Cornelia Hofstetter, céramistes suisses, accompagnent les nouveaux rituels de la carte.









MICHAEL RAMPA  
LA POYA D'ANNE-SOPHIE PIC  
AQUARELLE SUR PAPIER, 170 x 100 CM  
2024

## LA POYA D'ANNE-SOPHIE PIC

*La Poya\* d'Anne-Sophie Pic par Michael Rampa rend hommage à tous les producteurs et artisans suisses dont elle admire et respecte infiniment le travail et la passion depuis 15 ans. Cette œuvre vous accueille dans le restaurant.*

*La Suisse me procure depuis l'enfance une source d'émerveillement infinie, en toute saison, du Lac Léman aux sommets alpins, des forêts à la vigne.*

*J'y chemine, gardant en mémoire la puissance de cœur des femmes et des hommes, la lumière de toute part, les saveurs, les textures.*

*Tel un fil invisible, ce chemin se fait alors Imprégnation, alchimie contemporaine que l'art culinaire sait rendre possible.*

*Le travail pictural de Michael Rampa évoque en tous points ma signature culinaire. L'eau lie les pigments comme je lis mes ingrédients.*

*Qui mieux que cet enfant du Pays d'En-Haut pouvait alors raconter mon chemin helvétique? 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

## UNE CUISINE QUI CÉLÈBRE LE LAC ET LES PARFUMS DE LA PLAINE AUX SOMMETS ALPINS

La cheffe imagine un menu aux nuances de fin d'été, inspiré de la beauté préservée des paysages suisses, aux saveurs intenses et authentiques. Selon les envies, 4 menus: La Viarhônia, le Sentier, la Côte, le Sommet

Le menu débute avec **La Féra du Lac Léman**. Maturée et soutenue par une sauce végétale et condimentée, cette interprétation de la Féra mêle les parfums délicats de la feuille de figuier du jardin et l'épicéa pour révéler des notes fraîches, comme une ode au lac.

Anne-Sophie Pic propose ensuite une déclinaison audacieuse des **Berlingots ASP ©**. La trame aromatique associe le maïs et le fromage de brebis, les arômes floraux de la lavande de la Drôme et le safran du Jorat. Un plat lumineux au visuel doré de fin d'été.

Le chemin se prolonge en remontant le Rhône, de la Méditerranée au Lac Léman avec **L'omble chevalier**. Ce plat aux notes torrifiées, iodées et végétales, sublime ce poisson du lac avec son bouillon fenouil, livèche, aneth et café et coquillages.

Puis les convives découvriront une création florale et animale avec **Le Cochon Kräuter** accompagné d'un bonbon gourmand et d'un effeuillé de chou au gingembre fermenté. Imprégné à la racine de gentiane et géranium rosat, ce plat célèbre la nature sauvage avec des aromatiques puissants et des notes florales.

« Pour la réouverture de Pic au Beau-Rivage Palace, j'ai voulu proposer une cuisine audacieuse qui célèbre la richesse du terroir lausannois. » 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 CUISINÉE  
TARTELETTE MONT-BLANC, CIRE D'ABEILLE  
DU BEAU-RIVAGE PALACE ET MÉLILOT



**LE BRICELET AU FROMAGE FILANT**

---

**La Côte de chevreuil** de fin d'été, le tout premier chevreuil de chasse est marié de façon inédite avec la tomate de fin d'été. La fraîcheur à la fois acidulée et gourmande de la tomate gorgée de soleil se mêle aux parfums du chevreuil mariné et fumé à la baie de genièvre et racine impéatoire.

Le Mont-Blanc, trait d'union entre la Suisse et la France, a inspiré Anne-Sophie Pic pour sa nouvelle création de fromage cuisiné. Réinterprétation d'un fromage suisse, la **Tête de moine AOP** met en exergue la palette aromatique complexe de ce fromage populaire. Une composition audacieuse qui allie la légère sucrosité du miel et la cire d'abeille au parfum vanillé du mélilot, révélant la douceur du fromage.

Les convives pourront aussi découvrir le **Bricellet au fromage filant**, qui marie la finesse et la croustillance de ce biscuit traditionnel au fondant du gruyère caramel.

En dessert, Anne-Sophie Pic imagine une interprétation inédite du Millefeuille blanc avec le **Millefeuille blanc de nos prés** où l'onctuosité de la double crème de la Gruyère infusée au mélilot et bière vaudoise à la reine des prés souligne la gourmandise de cette création régressive.

**Le chocolat grand cru de Sambirano**, un parfait au chocolat de Madagascar de la maison suisse Felchlin imprégné au carvi, mure sauvage, myrtille et génépi révèle des notes fraîches et herbacées.



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





## LA SOMMELLERIE PLURIELLE

---

Pour accompagner ses créations, Anne-Sophie Pic a imaginé, en complicité avec Paz Levinson Cheffe sommelière du Groupe Pic, des accords avec et sans alcool.

Ces accords sont la promesse de dialogues aromatiques inédits.

**La sélection de vins** met en exergue des flacons d'exception allant de la vallée du Rhône, le terroir de la cheffe, à la Suisse, avec des vins de macération aux arômes intenses notamment.

Des **Boissons créatives** inédites viennent parfaire l'expérience. Parmi elles, le chemex café pink bourbon et citronnelle, un accord sans alcool qui révèle la douceur de la tomate. Une association audacieuse au profil aromatique complexe servie en accord sur **la Côte de chevreuil de chasse** de fin d'été et qui sublime l'intensité du gibier.

Le kéfir, feuille de figuier et shrub d'épicéa exhale des arômes de feuille de figuier et de légères notes lactiques. Une création délicate imaginée en accord avec **la Féra du Lac Léman** et qui illustre le travail mené par la cheffe et Paz Levinson autour des techniques de fermentation.







ANNE-SOPHIE PIC ET SON ÉQUIPE DE PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE

## L'ÉQUIPE DE PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE

---



ANNE-SOPHIE PIC ET JORDAN THEURILLAT, CHEF DE CUISINE  
PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE





ANNE-SOPHIE PIC ET DIANE BLANCH, DIRECTRICE DU RESTAURANT  
PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE



ANNE-SOPHIE PIC ET DOMINIQUE PERETTI, CHEF SOMMELIER  
PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE



« C'est en parcourant ce chemin helvétique qu'est née la signature culinaire de mon restaurant lausannois. Une cuisine sensible et florale qui célèbre le lac et les parfums de la plaine aux sommets alpins. » ANNE-SOPHIE PIC

## CONTACT

---

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