



BEAU-RIVAGE PALACE  
LAUSANNE

# L'été

communiqué de presse juin 2025



La grande table du jardin



Le Marché d'Anne-Sophie Pic



La cerise Vanda parfumée à la marjolaine sauvage crémeux nepeta et chocolat Grand Cru Sambirano

## La beauté d'un écrin de verdure

Depuis plus de 15 ans, la cuisine d'**Anne-Sophie Pic** rayonne au cœur du Beau-Rivage Palace. Le nouvel écrin Pic au Beau-Rivage Palace, imaginé et façonné par l'architecte **Tristan Auer**, retranscrit au travers des lieux, l'inventivité et l'harmonie de la cuisine de la Cheffe.

En quête permanente d'excellence et d'émotions, **Anne-Sophie Pic** propose en effet 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 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 d'exception.

# Une gastronomie en mouvement

« 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 », nous raconte **Anne-Sophie Pic** en complicité avec **Jordan Theurillat**, Chef de Pic au Beau-Rivage Palace.

C'est à lui en effet que la Cheffe a confié, en toute confiance, les clés de sa maison lausannoise. Evoluant depuis plus de 10 ans dans la Maison Pic, **Jordan Theurillat** s'imprègne chaque jour de l'univers culinaire de la Cheffe, animé d'une passion commune pour la nature, le terroir, les rencontres. A ses côtés, il peut compter sur une brigade passionnée et un Chef pâtissier virtuose, **Baptiste Tisserand**.

La cuisine d'**Anne-Sophie Pic** est le résultat d'une quête perpétuelle d'équilibre de saveurs complexes, de textures et d'arômes, audacieuse et sensible à chaque détail. Sa signature culinaire ne peut se résumer à un seul plat et s'apparente plutôt à une philosophie, l'Imprégnation : une philosophie qui regroupe plusieurs gestes et préparations dont le point de départ est la trame aromatique.

**Anne-Sophie Pic** et ses chefs usent de tous les savoir-faire pour révéler de nouvelles saveurs : marinade, infusion, macération ou fumage, par lesquels les arômes s'entrelacent et s'associent dans un subtil équilibre, créant des saveurs inédites. C'est en suivant cette pensée créative comme un fil conducteur que sont nés des plats emblématiques tels que les Berlingots ASP ©, le Millefeuille blanc, ou le « Homard bleu légèrement fumé et tourteau de casier, voile d'amandes fraîches saké et melon menthe coq », plat servi au Roi Charles III en septembre 2023.

## La sommellerie plurielle

Le spectre de l'Imprégnation ne s'arrête pas là. 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, promesses de dialogues aromatiques inédits. **Dominique Peretti**, Chef Sommelier de Pic au Beau-Rivage Palace épaulé par **Alexandre Besnault** mixologiste de talent, propose et compose une sélection de vins qui met en exergue des flacons d'exception et de boissons créatives inédites qui viennent parfaire l'expérience.

## Le jardin

Le nouvel écrin d'**Anne-Sophie Pic** à Lausanne s'est doté d'un jardin en contrebas de sa terrasse. Les Chefs y font même pousser quelques herbes aromatiques ! À l'ombre d'une tonnelle à fer plat agrémentée de toiles écruées, découvrez la grande table du jardin Pic au Beau-Rivage Palace, promesse d'une soirée d'été inoubliable ou d'un déjeuner convivial. Cette grande table qui se partage peut accueillir jusqu'à 14 couverts. La table du jardin de Pic au Beau-Rivage Palace est aujourd'hui certainement l'un des plus jolis coins de paradis de Lausanne en été.

# Midi chez Pic au Beau-Rivage Palace

Le temps d'une pause d'une heure et demie suffit à vivre une expérience gastronomique à nulle autre pareille : un déjeuner étoilé entrée-plat-dessert, signé **Anne-Sophie Pic** !Renouvelé tous les quinze jours, ce voyage gourmand n'est pas à la carte du soir et du week-end. Le menu est en ligne et à jour sur le site <https://www.brp.ch/restaurants-bars/pic-au-beau-rivage-palace/>

Vous aimez y revenir plus souvent ? Le Chef vous proposera de nouvelles créations **Anne-Sophie Pic**, célébrant la saison et l'instant. Un déjeuner pensé pour allier excellence et fluidité. On vous recommande l'accord sans alcool promesse d'une envolée toute en légèreté.

*Tous les midis, du mardi au vendredi*

*Menu dès CHF 160.-*

*Accords sans alcool : CHF 40.-*

*Service voiturier offert*

## Les prochains rendez-vous de Pic au Beau-Rivage Palace

### SEMAINE HELVÉTIQUE

26 août 2025 30 août 2025

Du mardi 26 au samedi 30 août, découvrez l'âme des terroirs suisses à travers un **menu exclusif en 7 séquences**, élaboré avec passion par Anne-Sophie Pic et son Chef Jordan Theurillat, autour des ingrédients des producteurs locaux présents au **Marché Pic au Beau-Rivage Palace le vendredi 29 août** (détails à venir).

Anne-Sophie Pic aura l'immense joie de vous accueillir en personne pour les **services du mercredi soir, jeudi midi et soir et vendredi à midi** et partager avec vous cette ode au terroir suisse.

Ce menu s'accompagnera, si vous le souhaitez, d'un accord qui célèbre le vignoble helvétique **avec 6 vins et un alcool distillé issus de 7 cantons différents. Une sélection exceptionnelle :**

Marie-Thérèse Chappaz (canton du Valais)

Domaine Wannaz (canton de Vaud)

Catstello Luigi (canton du Tessin)

Weingut Bachtobel (canton de Thurgovie)

Weingut Eichholz (canton des Grisons)

Domaine de la Devinière Nouvelle (canton de Genève)

Distillerie Orator (canton de Zurich)

**Jeudi 28 août**, les vigneron·ne·s sélectionnés seront présents dès 19h au restaurant pour vous emmener au cœur de leurs explorations créatives. Anne-Sophie Pic et Paz Levinson entourées de l'équipe de sommellerie du restaurant lausannois (dont Louis Le Conte tout récemment sacré meilleur jeune sommelier français) sont très impatientes de partager ce moment unique.

[pic@brp.ch](mailto:pic@brp.ch) [T. +41 21 613 33 39](tel:+41216133339)  
Contact presse : Elisabeth de Pins +41 78 667 50 67 [e.depins@sandoz-hotels.ch](mailto:e.depins@sandoz-hotels.ch)