



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE

Sommer

Press release june 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

Die Schönheit eines grünen Refugiums

Seit über 15 Jahren strahlt die Küche von Anne-Sophie Pic im Herzen des Beau-Rivage Palace. Das neue Refugium **Pic au Beau-Rivage Palace**, entworfen und gestaltet vom Architekten Tristan Auer, spiegelt durch seine Räume die Kreativität und Harmonie der Cuisine der Spitzenköchin wider.

In ihrem ständigen Streben nach Exzellenz und Emotionen präsentiert Anne-Sophie Pic ihre Küche auf eine neue Art und Weise: Sie lädt ihre Gäste zu einer einzigartigen kulinarischen Reise durch die verschiedenen Bereiche des Restaurants ein und gewährt Einblicke in die Entstehung ihrer kreativen Getränkebegleitungen.

Das Restaurant öffnet sich dem Licht und der prachtvollen Aussicht des Beau-Rivage Palace. Speisesaal, Bar, Salon, Veranda, Terrasse und Garten – jeder Bereich ist Teil eines außergewöhnlichen Ortes, der gelebt und genossen werden will.

Eine Gastronomie in Bewegung

„Auf meinem Weg durch die Schweiz ist die kulinarische Signatur meines Lausanner Restaurants entstanden – eine feinsinnige, florale Küche, die den See und die Aromen von der Ebene bis zu den Gipfeln der Alpen feiert“, erzählt Anne-Sophie Pic in enger Zusammenarbeit mit Jordan Theurillat, Küchenchef von Pic au Beau-Rivage Palace.

Mit vollem Vertrauen hat die Chefköchin ihm die Leitung ihres Hauses in Lausanne übergeben. Seit über zehn Jahren in der Welt von Maison Pic tätig, verkörpert **Jordan Theurillat** Tag für Tag die kulinarische Philosophie der Chefin – angetrieben von einer gemeinsamen Leidenschaft für Natur, Terroir und Begegnungen. An seiner Seite steht eine engagierte Brigade und der virtuose Pâtissier **Baptiste Tisserand**.

Anne-Sophie Pics Küche ist das Ergebnis einer ständigen Suche nach dem Gleichgewicht komplexer Aromen, Texturen und Düfte – gewagt, feinfühlig und bis ins kleinste Detail durchdacht. Ihre kulinarische Handschrift lässt sich nicht auf ein einziges Gericht reduzieren, sondern ist Ausdruck einer Philosophie: *Imprégnation* – eine Denkweise, die aus einer Reihe von Techniken und Zubereitungen besteht, die alle auf einem aromatischen Geflecht basieren.

Ob Marinieren, Infusionen, Mazeration oder Räuchern – Anne-Sophie Pic und ihre Küchenchefs nutzen vielfältigste Handwerkskunst, um neue Geschmackserlebnisse zu erschaffen, in denen sich Aromen subtil vermengen und harmonisch vereinen. So entstanden ikonische Gerichte wie *die Berlingots ASP ©*, *das Weiße Millefeuille* oder *der leicht geräucherte blaue Hummer mit Taschenkrebs*, *Mandel-Schleier*, *Sake, Melone und Minze*, ein Gericht, das im September 2023 König Charles III. serviert wurde.

Eine vielfältige Sommellerie

Der Geist der *Imprégnation* endet nicht bei den Speisen. Gemeinsam mit Paz Levinson, der Chef-Sommelière der Groupe Pic, hat Anne-Sophie Pic begleitende Pairings mit und ohne Alkohol entwickelt – ein Versprechen überraschender, aromatischer Dialoge.

Dominique Peretti, Chef-Sommelier im Pic au Beau-Rivage Palace, und der talentierte Mixologe **Alexandre Besnault** präsentieren eine außergewöhnliche Auswahl an Weinen und kreativen, alkoholfreien Getränken, die das Erlebnis vollkommen machen.

Der Garten

Das neue Refugium von Anne-Sophie Pic au Lausanne ist um einen Garten unterhalb der Terrasse bereichert worden – hier wachsen sogar aromatische Kräuter für die Küche! Im Schatten einer eleganten Pergola mit naturfarbenen Stoffen entdecken Gäste die Große Gartentafel von Pic au Beau-Rivage Palace – eine Einladung zu unvergesslichen Sommerabenden oder einem geselligen Mittagessen. Dieser große Gemeinschaftstisch bietet Platz für bis zu 14 Personen, zweifellos einer der **schönsten Rückzugsorte in Lausanne während der Sommermonate**.

Mittags bei Pic im Beau-Rivage Palace

Eininhalb Stunden reichen aus, um ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu genießen: ein Sternelunch mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert – signiert von Anne-Sophie Pic!

Alle zwei Wochen neu interpretiert, ist dieses Gourmet-Erlebnis exklusiv zur Mittagszeit unter der Woche erhältlich und nicht Bestandteil des Abend- oder Wochenendangebots. Die aktuelle Menüauswahl ist online abrufbar: <https://www.brp.ch/restaurants-bars/pic-au-beau-rivage-palace/>

Wer öfter wiederkommt, wird regelmäßig mit neuen, saisonalen Kreationen von Anne-Sophie Pic überrascht. Ein Lunch, der Exzellenz mit Leichtigkeit verbindet. Besonders zu empfehlen: die alkoholfreie Begleitung – ein Flug in die Feinheit der Aromen.

Dienstag bis Freitag, mittags

Menü ab CHF 160.–

Alkoholfreie Begleitung: CHF 40.–

Kostenloser Parkservice

Die kommenden Highlights bei Pic au Beau-Rivage Palace

SCHWEIZER WOCHE

26. August bis 30. August 2025

Von Dienstag, 26. bis Samstag, 30. August entdecken Sie die Seele der Schweizer Terroirs durch ein exklusives Sieben-Gänge-Menü, mit Hingabe von Anne-Sophie Pic und ihrem Küchenchef Jordan Theurillat kreiert. Im Mittelpunkt: regionale Zutaten von Produzent:innen, die am Freitag, 29. August, beim Marché Pic im Beau-Rivage Palace persönlich vertreten sein werden (weitere Infos folgen).

Anne-Sophie Pic wird an diesem Anlass persönlich anwesend sein: am Mittwochabend, Donnerstag mittags und abends sowie am Freitagmittag – und diese Hommage an das Schweizer Terroir mit Ihnen teilen.

Das Menü kann auf Wunsch mit einer Weinbegleitung kombiniert werden, eine Entdeckungsreise durch das Schweizer Weinschaffen mit **sechs Weinen und einem Destillat aus sieben verschiedenen Kantonen:**

Marie-Thérèse Chappaz (Kanton Wallis)

Domaine Wannaz (Kanton Waadt)

Castello Luigi (Kanton Tessin)

Weingut Bachtobel (Kanton Thurgau)

Weingut Eichholz (Kanton Graubünden)

Domaine de la Devinière Nouvelle (Kanton Genf)

Brennerei Orator (Kanton Zürich)

Am Donnerstag, 28. August werden die Winzer:innen ab 19 Uhr persönlich im Restaurant anwesend sein, um ihre kreativen Visionen mit Ihnen zu teilen. Anne-Sophie Pic, Paz Levinson und das Sommelier-Team des Lausanner Restaurants – darunter Louis Le Conte, frisch gekürter „Bester junger Sommelier Frankreichs“ – freuen sich sehr auf diesen besonderen Abend mit Ihnen.

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