

B A R

Le Beau-Rivage Palace enrichit son offre en ouvrant un BAR à cocktails avec une forte mise en avant du produit, réalisé selon des recettes originales. Un nouveau BAR qui accueille depuis le 23 avril 2012 une clientèle à la recherche d'expériences, tant gustatives que visuelles, dont la mise en scène privilégie la gestuelle, la création et le spectacle.

CONCEPT novateur inspiré de l'existant

Au sein d'un écrin signé par Stuart Wilsdon (designer du Lobby Lounge et du restaurant Anne-Sophie Pic), le concept a été confié à Robbie Bargh, de Gorgeous Group.

Ce dernier a pour credo de : « créer des lieux qui s'inspirent de l'histoire des murs pour faire vivre une expérience mémorable en garantissant une harmonie ». En lui confiant le concept de son bar « du bas », le Beau-Rivage Palace a choisi de rester dans un esprit qui lui est cher : évoluer sans trahir le passé. Ainsi, la nouvelle offre ne révolutionne rien mais magnifie l'existant. Le lieu s'étend désormais vers le lac par la construction d'une grande terrasse.

L'offre du BAR est basée sur l'art de la création de cocktails.

COCKTAILS classiques et signatures, créés à base de produits d'exception

Le produit avant tout !

Les cocktails sont composés pour la plupart de produits réalisés selon des recettes maison. L'enceinte compte plus de 250 références, avec quelques noms exceptionnels, tels que A. E. DOR le signe du temps (17 bouteilles à travers le monde), Havana Club Maximo ou encore White Bowmore 1964. A chaque cocktail est attribué un verre adapté et unique, notamment de la maison américaine John Jenkins.

Les barmen du BAR, formés par les professionnels les plus émérites, saisissent aujourd'hui l'opportunité d'apporter cet art à Lausanne.

Pour chaque commande d'un cocktail *Signature* (spécialement créé par et pour le BAR), le client repart avec sa recette.

MISE EN SCENE des professionnels du bar

Le lieu a été créé dans l'esprit de la « Tradition en Mouvement » propre à l'hôtel. Le nouvel aménagement marie un Gobelin historique à l'onyx translucide du bar, le tout soutenu par des teintes et un éclairage qui mettent en valeur les moulures et les colonnes d'époque.

L'équipe du BAR reçoit et raconte. Elle raconte l'histoire d'un produit, d'une technique de création, elle explique les associations possibles et recommande des mélanges propres aux goûts de chacun. Un service personnalisé qui promet des découvertes intéressantes.

Le BAR devient alors le théâtre d'une composition éphémère et, un authentique **Martini trolley**, la scène où le barman termine la confection de certains cocktails à la table du client qui voit ainsi sa commande prendre forme.

B A R

Quant aux indispensables glaçons, ils sont taillés directement dans un grand **bloc de glace**. Ce procédé permet de maintenir la fraîcheur du cocktail sans en altérer le goût : la glace taillée dans le bloc étant moins oxygénée, ne se dilue pas en eau dans le cocktail.

Une fois la boisson composée, elle est furtivement sprayée d'un **parfum à l'eau de vie** d'un fruit régional. Tout en délicatesse, cette touche finale n'est pas sans rappeler les fréquents passages de Coco Chanel dans les bars du Beau-Rivage Palace.

Enfin, les plus fidèles clients pourront laisser sur place une bouteille d'exception, conservée précieusement dans une armoire prévue à cet effet.

A BOIRE... ET A MANGER

Le palais est exigeant et ne se laisse pas intégralement combler par les délices d'une boisson s'il n'y a rien à picorer. L'offre culinaire est légère mais gourmande et propose des « assiettes de partage » à déguster à la main. (Dès CHF 24.- pour deux personnes)

INFOS PRATIQUES

Heures d'ouverture :

15 :00 à 01 :00 du dimanche au jeudi / 15 :00 à 02 :00 le vendredi et samedi

Cocktails avec alcool, dès CHF 25.- et sans alcool dès CHF 17.-

Carte qui varie en fonction des saisons

Places intérieures : 60

Places extérieures : 50

Responsable du BAR : Alexandre Peyraud

La verrerie qui se trouve au BAR est également vendue à la boutique du Beau-Rivage Palace.

Contact presse :

Alessandra Hemmeler

a.hemmeler@brp.ch

021 613 33 17