

Table des matières 29.08.2016

Beau-Rivage Palace SA
 Place du Port 17-19
 1006 Lausanne

No. Livraison: 9669309
 N° d'abonnement: 571023
 N° de thème: 571.23
 Coupures: 10
 Pages de suite: 15
 Total des pages: 25

	Tirage	Page
23.08.2016 Le Temps <i>L'Eligo lausannois, bistronomie colorée</i>	36'802	1
23.08.2016 Schaffhauser Nachrichten <i>Ein Weinberg für Andre Jaeger</i>	20'030	2
24.08.2016 Le Matin <i>«JE REMBOUSERAI. JE LE JURE!»</i>	44'815	4
25.08.2016 20 Minutes Lausanne <i>Un marché au palace</i>	112'108	7
24.08.2016 Drinks <i>Havana Club - Die Meister des Rums</i>	24'900	8
25.08.2016 Le Temps <i>Quand Anne-Sophie Pic fait son marché...</i>	36'802	15
25.08.2016 L'Hebdo <i>Grande hôtellerie: séduire pour survivre</i>	39'766	16
25.08.2016 lagazettedelhelvete.ch/ <i>Pic fait son marché</i>	n/a	18
24.08.2016 newlyswissed.com <i>The Gourmet Market of Anne-Sophie Pic (Lausanne)</i>	n/a	21
27.08.2016 Le Temps <i>Herbes de montagne, l'héritage d'avenir</i>	36'802	23



Le Temps / Sortir
1002 Lausanne
021 331 78 00
www.letemps.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 36'802
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 22
Surface: 20'408 mm²

L'Eligo lausannois, bistronomie colorée

SOPHIE GRECUCCIO

«L'Eligo...? C'est où? C'est quoi?» Un peu caché dans un des plus anciens quartiers de Lausanne, ce restaurant est encore une découverte une année et demie après son ouverture. Du latin *eligere*, «faire un choix», l'Eligo se situe au centre du Rôtillon – qui a achevé sa métamorphose en 2014 – entouré de pâtés de maisons colorés. En passant la porte de l'établissement, c'est une ode au béton, au bois et aux lignes qui résonne dans les yeux et l'espace, sur deux niveaux; tout cela respire aussi grâce à la baie vitrée qui permet de voir à l'œuvre le chef, Guillaume Raineix. Entouré d'une petite et jeune brigade, il déploie son savoir-faire appris dans quelques-unes des maisons parisiennes les plus prestigieuses, comme le Four Seasons de l'hôtel George V et le Jules Verne, ou encore l'établissement d'Anne-Sophie Pic à Valence, et pour finir le Beau-Rivage Palace de Lausanne.

Ce Limousin de 35 ans avait faim de liberté, de choisir une cuisine raffinée, urbaine, basée uniquement sur des produits de saison, provenant pour la plupart d'une production locale. Choisir de marier le maquereau grillé mi-cuit avec des pêches, des herbes et des fleurs de montagne, les meilleurs bourgognes blancs à des bières artisanales, les pâtes à la semoule de blé dur avec les écrevisses du Léman. Choisir aussi d'installer dans sa cuisine, véritable temple d'inox, un petit barbecue au charbon couleur vert pomme, hérité de sa grand-mère, qui termine à merveille la cuisson du thon.

L'accueil est chaleureux, impeccable, orchestré par Gabriele Bazzichi, le directeur qui guide une clientèle de jeunes épicuriens tout au long du parcours. Et la carte des vins, étonnante et maligne, nourrie soigneusement par le jeune sommelier Thibault Delpont.

Chaque jour, le menu est réagencé en fonction des arrivages, et la tablette tactile en guise de carte s'occupe des mises à jour: à midi, plats du jour à prix abordables, et le soir, en plus de la carte, menus dégustation (surprise) en quatre ou six séquences. On mange très bien à l'Eligo et son étoile Michelin peut briller dans un ciel sans nuages. ■

Eligo, 8, rue du Flon, Lausanne, tél. 021 320 00 03,
ma-sa 12-14h et 19-22h, www.eligo-restaurant.ch





Extra

Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 20'030
Parution: irrégulière

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 4
Surface: 60'468 mm²

Ein Weinberg für André Jaeger

An der Munothalde stehen Blauburgunderreben, deren Ertrag künftig dem grossen Gastronomen der «Fischerzunft» zukommen wird.

VON **ULRICH SCHWEIZER**

SCHAFFHAUSEN 95 Aren sind mit Reben bestockt, 40 mit Grauburgunder, 55 mit Blauburgunder. Je nach Jahr werden bei GVS daraus zwischen 4000 und 7000 Liter «Munötler» gekeltert. Die Lage ist sehr gut – der Most des Jahrgangs 2015 brachte es auf stolze 95 Öchslegrad.

«André Jaeger ist ein Sohn unserer Stadt», sagte der städtische Baureferent Raphaël Rohner in seiner Laudatio Ende Juni, «der sich als weltbekannter Gastronom seit Jahrzehnten um den Schaffhauser Wein verdient gemacht hat.» Auch Pablo Nett, Präsident des Schaffhauser Blauburgunderlands, lobte Jaegers unermüdlichen Einsatz. Dafür wird der Mitinitiant des Gourmetfestivals nun gebührend geehrt: Das Schaffhauser Blauburgunderland schenkt Jaeger zeitlebens jedes Jahr 100 Flaschen Blauburgunder aus dem Rebberg der Stadt Schaffhausen, deren Künstleretikett von Kurt Bruckner gestaltet wurde. Die Hälfte der Flaschen soll jeweils für einen wohltätigen Zweck versteigert werden.

Der Erlös wird auf Wunsch André Jaegers in der Stadt bleiben: Er denkt an eine Kooperation mit dem Roten Kreuz Schaffhausen, um «etwas zu tun für jene, die es nicht so gut haben wie wir», wie der Geehrte in seiner Verdankung vorschlug. Die konkrete Planung dazu hat begonnen, wie Peter Strohm, Präsident des Roten Kreuzes Schaffhausen, auf Anfrage bestätigte.



André Jaeger strahlt in der Rebparzelle, die jetzt seinen Namen trägt. Bild Ulrich Schweizer

Extra

Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebdom.
Tirage: 20'030
Parution: irrégulière



N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 4
Surface: 60'468 mm²

Ehrentafel Der Wort- laut der Widmung

André Jaeger, Spitzengastronom

* 12. Februar 1947

Kochlehre im Hotel Beau-Rivage,
Lausanne
Praktikant im Dorchester, London,
und Eden au Lac, Lugano
Ab 1965 Besuch der Hotelfachschule
Lausanne
1971 F&B-Manager im Peninsula Hotel,
Hongkong
1981 bis 2015 Hotel und Restaurant
Fischerzunft Schaffhausen
Von 1995 bis 2015 von Gault Millau
20-mal mit 19 Punkten bewertet,
1988 und 1995 Koch des Jahres
Erfinder der euro-asiatischen Küche
Autor mehrerer Kochbücher
Seit 2014 weltweit erster Botschafter
von Relais&Châteaux

André Jaeger und der Schaffhauser Wein

Als Gastronom und Unternehmer
fördert er mit grossem Engagement
den Schaffhauser Wein
Seit 2002 im Beirat des Schaffhauser
Blauburgunderlandes
Mitinitiant des Schaffhauser Gourmet-
Festivals

Ehrung Schaffhauser Blauburgunderland

Als Dank für sein Engagement für den
Schaffhauser Wein, als Anerkennung
für alles, was er als Botschafter für die
Region Schaffhausen geleistet hat, und
in Würdigung seines grossen Schaffens
stellt ihm das Schaffhauser Blauburgun-
derland zeitlebens aus dieser Rebparzelle
am Munotrebberg pro Jahr 100 Flaschen
Blauburgunder zur Verfügung. 50 Fla-
schen davon werden jedes Jahr zugun-
sten eines wohltätigen Zwecks versteigert.

Goldsiegel-Weine feiern ihren 50. Geburtstag

Begonnen hat alles im Jahr 1960 in den
Reben von Gächlingen. Im Bestreben,
die Qualität und damit den Ruf des
Gächlinger Weins zu verbessern, ver-
langte Heinrich Dickenmann, der neue
Geschäftsführer der GVS Weinkellerei,
von den Gächlinger Weinbauern, ihre
Trauben 14 Tage länger an den Stöcken
hängen zu lassen. Bei einigen Rebleuten
fand die Idee Anklang, und der
Gächlinger Gemeindepräsident Jack
Rüedi setzte sie als Präsident der Reb-
baugenossenschaft durch. In der Wein-
lese des Jahres 1961 lagen die Gächlin-
ger Mostgewichte dann 5,5 Öchslegrad
über dem Kantonsdurchschnitt, und der
neue Gächlinger verkaufte sich gut.

«Dann heisst der Wein Goldsiegel!»

1966 erhielten die Gächlinger Reb-
leute für ihr Zuwarten eine Prämie:
Während der Basispreis bei Fr. 2 lag,
erhielten sie einen Zuschlag von mehr
als 10 Prozent, nämlich Fr. 2.25 – die
Mindestgradation lag damals für den
Blauburgunder erster Qualität bei be-
scheidenen 68 Öchslegrad. In der Dis-
kussion mit dem Etikettengestalter
Alex Spörrli schlug Dickenmann vor,
das GVS-Firmensignet mit den beiden
Schaffhauser Böcken in Form eines
goldenen Siegels auf dem Etikett abzu-
bilden. Darauf Spörrli spontan: «Dann
heisst der Wein Goldsiegel!»

Seither werden die Trauben für die
Goldsiegel-Weine erst 10 bis 14 Tage
nach der Haupternte gelesen, und nur
aus den allerbesten Partien ab 88 Öchs-
legrad werden Goldsiegel-Weine gekel-
tert. Heinrich Dickenmanns Pionier-
geist zahlte sich aus und fand bald
auch Nachahmer, sodass heute für
die Bezeichnung Spätlese die Vorgabe
besteht, dass die Trauben frühestens
10 Tage nach dem regulären Erntebeginn
gelesen werden dürfen – ein Bei-
spiel dafür, wie aus einer Innovation
eine feste Tradition wurde. (us)



Le Matin
1001 Lausanne
021/ 349 49 49
www.lematin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 44'815
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 10
Surface: 65'878 mm²

«JE REMBOURSERAI, JE LE JURE!»



Bulat Chagaev a surpris son monde en se présentant au tribunal régional qui siégeait au Château de Neuchâtel: «Comment allez-vous?» lui demande «Le Matin». «Super!» répond-il.

Jean-Christophe Rott/Kevstone



Le Matin
1001 Lausanne
021/ 349 49 49
www.lematin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 44'815
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 10
Surface: 65'878 mm²

JUSTICE Le procès du fossoyeur de Neuchâtel Xamax s'est ouvert hier en présence du principal intéressé, Bulat Chagaev. Avant d'être reporté.

Sil la faillite du Neuchâtel Xamax de 2011-2012 a laissé 359 créanciers sur le carreau pour une ardoise de 20 millions, il reste à juger l'aspect pénal, par-dessus les prétentions civiles. Accusé de gestion déloyale, Bulat Chagaev a montré différents visages au tribunal. Le procès ouvert hier a été ajourné d'un mois pour joindre sa cause à celle de son bras droit, Islam Satujev, absent hier.

LE BEAU PARLEUR

«Je suis prêt à payer avant la prochaine audience. C'est un engagement personnel», affirme-t-il. Il est question des salaires de l'entraîneur espagnol Víctor Muñoz et de six joueurs, dont un réclame à lui seul 108 000 francs (Chagaev réduit sa prétention à 50 000 francs), mais aussi de 685 000 francs d'impôts à la source. Le prévenu renvoie 864 000 francs d'arriérés repris avec le club à son prédécesseur, Sylvio Bernasconi.

LE ROUBLARD

Pourquoi ne pas avoir réglé ses dettes plus tôt? «J'ai fait 4 mois de prison en détention préventive et j'étais trois ans à l'étranger après mon expulsion», a-t-il justifié. Pourquoi pas encore plus tôt? Bulat Chagaev accuse le Credit Suisse d'être à l'origine du blocage de ses comptes alimentés par un prétendu transfert de 10 millions.

L'AMBITIEUX

«Il n'y a pas meilleur entraîneur que Víctor Muñoz», dicit Bulat Chagaev. Le coach espagnol passé ensuite par le FC Sion est au chômage. Il dit avoir très mal vécu la faillite, un «point noir» dans son beau CV. Pas aussi dépensier que le suggéraient ses changements d'équipementier et d'autocar, le patron? Pas selon l'entraîneur: «Mes joueurs gagnaient moins en Suisse que dans un autre championnat européen.»

LE BUSINESSMAN

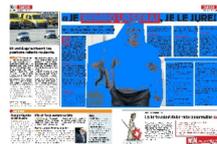
Des vols en jet privé? «Pas aux frais du club.» Un faux document de la Bank of America? «Je n'en avais pas connaissance.» Pourquoi avoir déposé le bilan? «Pour libérer les joueurs.» Quand il a demandé à pouvoir rester debout, une avocate a prétexté une douleur à la colonne. Son domicile: Moscou. A 54 ans, il se définit comme un businessman avec une situation financière inchangée en cinq ans.

LE BATTANT

«La justice a poursuivi deux Tchétchènes (ndlr: lui et son exécutant, Islam Satujev, absent hier) et deux Russes (ndlr: Andrei Rudakov et Olga Danese, président et vice-présidente condamnés à 150 jours-amendes à 30 francs avec sursis pendant deux ans). Où sont les autres?» s'est exclamé Bulat Chagaev, avant de quitter le Château de Neuchâtel.

VINCENT DONZÉ

vincent.donze@lematin.ch



Le Matin
1001 Lausanne
021/ 349 49 49
www.lematin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 44'815
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 10
Surface: 65'878 mm²

INTERROGATOIRE PAR LE PROCUREUR ET LES JUGES

EXTRAITS Bulat Chagaev raconte sa version d'une rencontre au Beau-Rivage de Lausanne avec, sans le nommer, l'ancien président du Groupe E, P. V.

- **P. V.** – Je représente pour 7 millions de sponsoring. Comment va-t-on travailler?
- **Bulat Chagaev.** – Je ne comprends pas.
- **P. V.** – J'ai travaillé quatre ans en Russie et je sais comme ça fonctionne.
- **B. C.** – Stop, on est en Suisse.
- **P. V.** – Je représente tous les sponsors. Voilà comment on procédait

avec M. Bernasconi.

- **B. C.** – Je ne travaille pas de cette façon-là.
- **P. V.** – On ne va pas collaborer autrement.
- **B. C.** – Je n'ai pas besoin de l'argent des autres.
(Le procureur Pierre Aubert évoque une ristourne.)
- **B. C.** – Ce n'est pas moi qui la demandais, c'était à moi de la verser.
- **Pierre Aubert.** – Sept millions versés par les sponsors contre 3 millions versés par le propriétaire? Je ne comprends pas

ce montage.

- **B. C.** – D'où sortent ces 3 millions?
- **P. A.** – De vos déclarations, à l'instant.
- **B. C.** – Qui a entendu ce montant?
- **P. A.** – Il figure dans le procès-verbal de votre audition. Je ne fais que reprendre vos propos.
- **B. C.** – ...
- **P. A.** – Je ne suis pas ici à mon procès et vos propos relèvent de la dénonciation calomnieuse et d'instigation à gestion déloyale.
- **B. C.** – J'ai dit la vérité.

Date: 25.08.2016



Hauptausgabe

20 minutes Lausanne
1001 Lausanne
021/ 621 87 87
www.20min.ch/ro

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 112'108
Parution: 5x/semaine



N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 16
Surface: 1'986 mm²

Un marché au palace

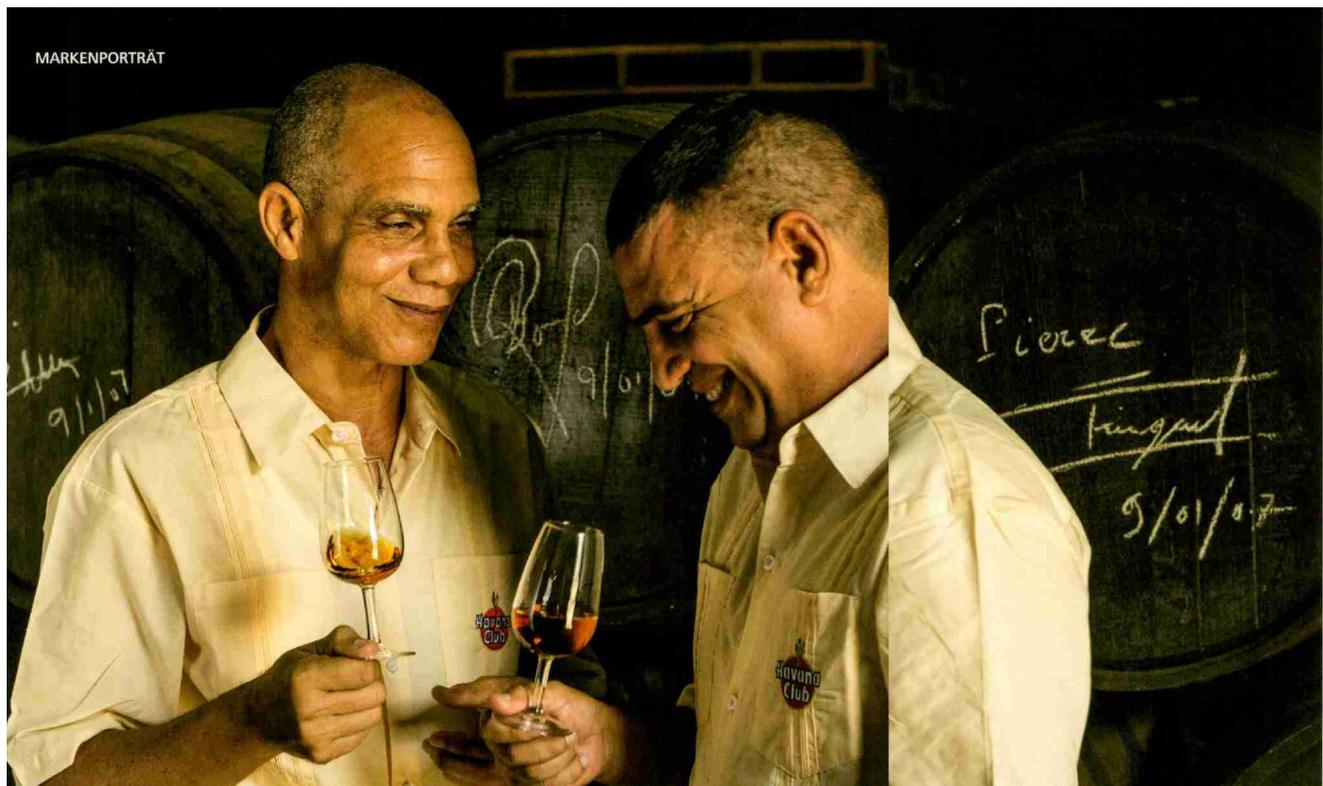
LAUSANNE Anne-Sophie Pic, chef étoilé du Beau-Rivage Palace, est toquée des producteurs locaux. Elle nous les présentera à l'occasion d'un marché inédit, qui se tiendra vendredi 26 août (de 10 h à 13 h 30) dans l'enceinte de l'établissement. Entrée libre.

Beau-Rivage Palace,
chemin de Beau-Rivage 21, Lausanne. → brp.ch



Havana Club – Die Meister des Rums

Er steht für die einzigartige Atmosphäre Havannas, ist der führende Rum in Kuba und ein Exportschlager: Havana Club. Vor allem für seinen feinen, filigranen Geschmack wird der kubanische Rum geliebt. Und den kreieren wahre Brennmeister. Die Maestros del Ron Cubano verstehen sich als Hüter der kubanischen Rumtradition. Sie allein kennen das Geheimnis von Havana Club und geben es seit Jahrzehnten vertrauensvoll von Maestro zu Maestro weiter.





Drinks Magazin
8274 Tägerwilen
071/ 666 65 70
www.drinks-magazin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 24'900
Parution: 6x/année

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 42
Surface: 200'949 mm²

Als Begründer dieser Traditionskette gilt José Arechabala. Er kam aus dem Baskenland nach Kuba, um einen erlesenen und leichten Rum herzustellen. 1878 gründete er eine Rumdestillerie, experimentierte mit der Lagerung von Destillaten und optimierte die Produktionsvorgänge der Rumherstellung. Er bewies dabei ein glückliches Händchen und einen hervorragenden Gaumen. Die Produktion florierte. Der kluge Maestro sorgte vor und gab sein Wissen der folgenden Generation weiter: 1935 – zwei Jahre nach seinem Tod – brachte die Destillerie Arechabala den ersten Havana Club auf den Markt. Der Beginn einer großen Erfolgsgeschichte. Heute betrachten die Kubaner selbst Havana Club als Sinnbild von Kuba. Passenderweise hat Havana Club mit La Giraldilla, der bronzenen Wetterfahne in Frauengestalt auf dem Glockenturm des Castillo de la Real Fuerza, das inoffizielle Wahrzeichen Havannas als Logo gewählt.

Wer Maestro del Ron Cubano werden will, braucht neben einem feinen Gaumen einen langen Atem. Mindestens 15 Jahre lang begleiten die Schüler die Arbeit des Lehrmeisters. Am Ende dieser intensiven Ausbildung werden sie mit einer festlichen Zeremonie zur Ernennung zum Maestro belohnt. Einer der bedeutendsten Maestros in der Geschichte von Havana Club ist Don José Navarro. Über 40 Jahre prägte er als Primer Maestro die Geschicke von Havana Club. In dieser langen Zeit hat er bedeutende Rums kreiert. Mit dem legendären Havana Club 7 Años beispielsweise bewies er eindrucksvoll, dass man Rum auch gut pur trinken kann. Der lange Reifeprozess in Weißeichenfässern gibt der mahagonifarbenen Spirituose ihren kräftigen, komplexen Geschmack nach Kakao, Vanille, Honig, Tabak und karamellisierten Tropenfrüchten. Anfang nächsten Jahres bekommt der Klassiker hierzulande ein neues, bauchigeres Flaschen-Design verpasst, das an die traditionelle Form kubanischer Sipping-Rums angelehnt ist. Auch das Flaschen-Label wird erneuert und erinnert dann an den Kreativeur von Havana Club 7 Años, José Navarro.

Der ganze Stolz des Maestro ist allerdings der Máximo Extra Añejo: „Es wird wohl niemals einen Rum geben, der die Rumkultur Kubas und dessen Tradition besser ausdrückt als der Máximo Extra Añejo“. Klar, dass dieses Prachtexemplar von Rum ebenfalls in eine entsprechende Verpackung gefüllt wird. Eine mundgeblasene Glaskaraffe bringt die lebendige Bernsteinfarbe des edlen Tropfens angemessen zur Geltung.



Drinks Magazin
8274 Tägerwil
071/ 666 65 70
www.drinks-magazin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 24'900
Parution: 6x/année

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 42
Surface: 200'949 mm²

Preisgekrönt ist das Meisterstück der Meister: die Selección de Maestros. Gleich drei Goldmedaillen gab es dafür in renommierten internationalen Wettbewerben. Aus den feinsten gealterten Rums wählen die Maestros de Roneros gemeinsam die allerbesten aus, vermischen sie und füllen sie zum weiteren Reifungsprozess erneut in Fässer ab. Nach der abschließenden Reifung ist er fertig, der Ultra-Premium Rum.

Mit Añejo 3 Años liefert Havana Club den idealen Cocktailrum. „Leicht und trocken – ideal für einen edlen Daiquiri“, empfiehlt Don José Navarro und macht sich für einen Klassiker unter den Cocktails stark. Doch der Tüftlerdrang des Havana Club Vaters José Arechabala ist dem Unternehmen bis heute erhalten geblieben.

Das Erfinden und Weiterentwickeln von Cocktails liegt Havana Club am Herzen. Auf Kuba wurden schließlich einige der beliebtesten Cocktails der Welt erfunden. Neben dem Daiquiri und dem Mojito wurden Drinks wie der Cuba Libre, Hemingway Special, El Presidente, Mulata oder Saoco auf Kuba zum ersten Mal gemixt, bevor sie in alle Welt exportiert wurden. Kein Wunder also, dass sich Havanna als die Cocktail-Hauptstadt fühlt. Seit 1996 wird dort der Havana Club International Cocktail Grand Prix ausgetragen. Alle zwei Jahre treffen sich die Besten der Besten der internationalen Bartenderszene, um den Titel des Havana Club Cantineros unter sich auszumachen.

Auch die Schweizer waren in diesem Jahr mit einem Barkeeper vertreten. Im nationalen Vorentscheid Anfang des Jahres traten die besten acht Barkeeper der Schweiz vor malerischer Kulisse in einem Chalet in Haute-Nendaz an, um sich einen Startplatz für den Grand Prix auf Kuba zu sichern. Die zweitägige Competition startete mit einem Quiz über Rum, Kuba und Havana Club. In dem anschließendem Workshop wurden die Kenntnisse über Cuban Cocktails intensiviert. Am Ende präsentierte jeder Finalist seine eigene Drink-Kreation. Die Teilnehmer waren: Sara Alsaïd (Kronenhalle Zürich), Cristiano Pierucci (Baltho Küche & Bar Zürich), Natacha Bronitzky (Scandale Geneva), Taweechai Pruktayanont (Hide & Seek @ Atlantis), Günther Strobl (Clouds Bar Zürich), Roger Grüter (Angels' Share Basel), Pierre Baron (InterContinental Geneva) und Germain Loiseau (Beau Rivage Lausanne).

Der Sieger lautete Günther Strobl – er präsentierte die Schweiz beim zweitägigen internationalen Finale in Havanna hervorragend. Mit seinem Drink „Postcard from Cuba“ mixte sich der ge-

Date: 24.08.2016



Drinks Magazin
8274 Tägerwil
071/ 666 65 70
www.drinks-magazin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 24'900
Parution: 6x/année

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 42
Surface: 200'949 mm²

bürtige Österreicher gegen 40 Länder und Barkeeper auf einen sehr guten vierten Platz. Damit konnte er das beste Ergebnis verzeichnen, das die Schweiz je beim Grand Prix erreicht hat.

Für alle, die von einer Postkarte der Karibikinsel träumen und es pur mögen, lautet der Tipp: Havana Club Unión. Für diesen exquisiten Rum haben sich zwei kubanische Aushängeschilder zusammengetan und Außergewöhnliches geschaffen: Havana Club Maestro Ronero Asbel Morales und der berühmte Zigarrensommelier, Fernando Fernandez Milian, kreierten gemeinsam einen Rum, der, genossen mit einer Cohiba-Zigarre, ein perfektes Zusammenspiel ergibt. Mehr Kuba außerhalb Kubas geht kaum. Eben meisterlich.

Telse Prah

KONTAKT

Pernod Ricard Swiss
Richtiarkade 16
8304 Wallisellen/Zürich
www.pernod-ricard-swiss.com

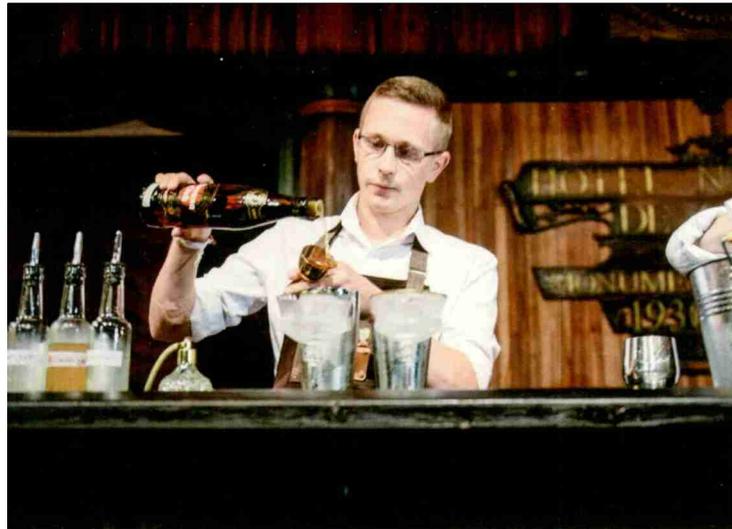
Date: 24.08.2016



Drinks Magazin
8274 Tägerwilen
071/ 666 65 70
www.drinks-magazin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 24'900
Parution: 6x/année

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 42
Surface: 200'949 mm²



Hochkonzentriert: Schweizvertreter Günther Strobl aus der Clouds Bar Zürich



Ab Januar 2017 in der Schweiz erhältlich – der Klassiker Havana Club 7 Años in neuem Design

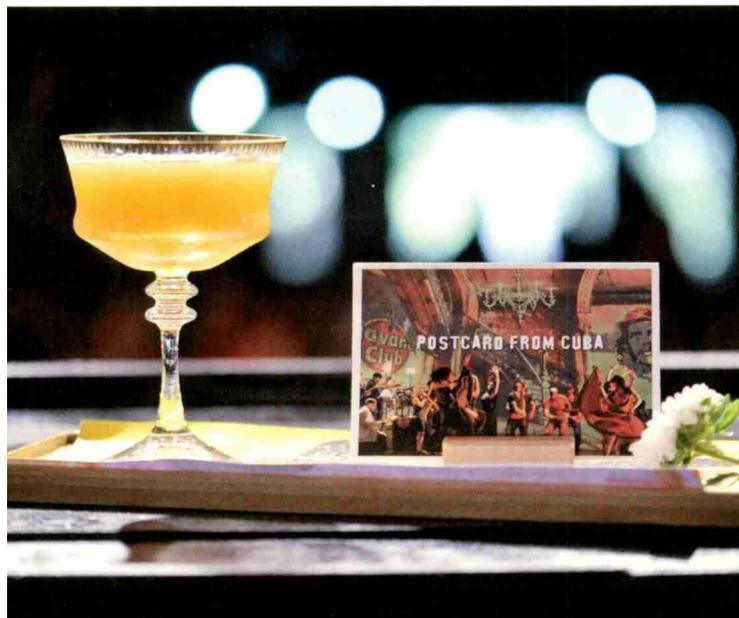
Date: 24.08.2016



Drinks Magazin
8274 Tägerwilen
071/ 666 65 70
www.drinks-magazin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 24'900
Parution: 6x/année

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 42
Surface: 200'949 mm²



Der Finaldrink „Postcard from Cuba“ errang Platz 4 beim Havana Club International Cocktail Grand Prix.



Drinks Magazin
8274 Tägerwilen
071/ 666 65 70
www.drinks-magazin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 24'900
Parution: 6x/année

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 42
Surface: 200'949 mm²

MARKENPORTRÄT



In jeder Hinsicht Handwerkskunst: der Máximo in mundgeblasener Glaskaraffe



Aus dem Zusammenspiel zweier kubanischer Kultmarken entsteht ein außergewöhnlicher Rum.



Ein kubanischer Cocktail verdient einen kubanischen Rum: Der weiße Rum Añejo 3 Años veredelt zahlreiche Mixgetränke.



Die ganze Kunst der Maestros del Ron in einer Flasche: Selección de Maestros





Le Temps / Sortir
1002 Lausanne
021 331 78 00
www.letemps.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 36'802
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 24
Surface: 18'949 mm²

Un jour, une idée

Quand Anne-Sophie Pic fait son marché...

SOPHIE GRECUCCIO

Qu'ont-ils en commun, le pêcheur lausannois Serge Guidoux, les sélectionneurs d'épices de Payerne Patrick et Corinne Rosset et l'apiculteur de Chardonne Christian Melliorret? Ils font partie des 12 producteurs suisses qui participent à sublimer tout au long de l'année la carte du Restaurant du Beau Rivage Palace.

Pour remercier et mettre en lumière ces artisans du goût, Anne-Sophie Pic, seule femme triplement étoilée, les a invités ce vendredi à exposer leurs merveilles. Pour un marché, un vrai, avec fromages affinés, poissons et viandes savoureuses, fleurs parfumées, confitures et miels artisanaux, qui seront en dégustation (et en vente) sur les étals. Le tout, dans le cadre magnifique du jardin du Beau Rivage Palace, en présence de la chef valentinoise.

«C'est, tout d'abord, un hommage à nos producteurs, à leur pratique culturelle et à leur parcours, explique Nathalie Seiler-Hayez, directrice de l'hôtel. Cela a été essentiel pour Anne-Sophie Pic,

depuis son arrivée en 2009, de partir à la rencontre des gens: elle a parcouru le canton et découvert des produits et des producteurs d'exception. Chacun de ses contacts a nourri son imagination, déclenché le génie créatif.»

Joli coup de projecteur sur le travail des artisans locaux, ce marché marque également le début d'un processus de désacralisation de l'image de l'hôtel d'Ouchy, qui «souffre» des clichés propres aux établissements de prestige. «On aimerait ancrer le Beau Rivage dans les habitudes des Lausannois, détaille la directrice, effacer cette image de palace inaccessible et guindé, pour qu'ils se sentent chez nous comme chez eux, à midi entre collègues, ou le dimanche en famille, pour le brunch.» Invitation informelle à (re)découvrir les lieux et à l'émerveillement des sens, ce marché est public et gratuit.

Une buvette accueillera les visiteurs avec des thés glacés à la fraise ou à la pêche Sencha et vanille fumée, et des bouchées sucrées et salées spécialement concoctées par la cheffe. Et pour mettre un point d'orgue à cette matinée gastronomique, un menu exclusif mettant à l'honneur les produits présentés sera proposé à l'issue du marché. ■

Le marché d'Anne-Sophie Pic, Beau Rivage Palace, pl. du Port 17-19, Lausanne, vendredi 26 août, 10-14h, réserv. pour le menu du marché au tél. 021 613 33 39, www.brp.ch



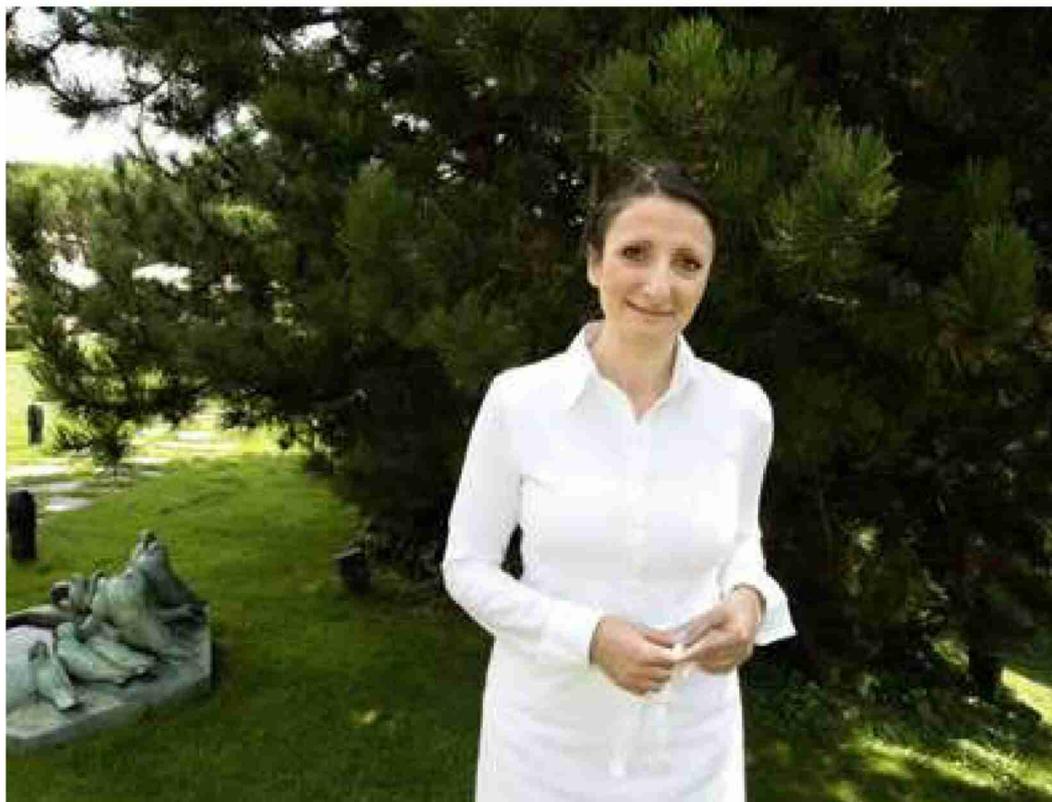


L'Hebdo
1002 Lausanne
021/ 331 76 00
www.hebdo.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines populaires
Tirage: 39'766
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 38
Surface: 53'110 mm²

SOCIÉTÉ



ANNE-SOPHIE PIC La cheffe triplement étoilée tient à rencontrer personnellement les visiteurs lors du marché qui sera organisé au Beau-Rivage à Lausanne.

Grande hôtellerie: séduire pour survivre

Décodage. Dans un contexte de concurrence accrue, les palaces cherchent à courtiser le grand public. A Lausanne, les trois grands hôtels rivalisent ainsi d'opérations séduction. Exemple au Beau-Rivage: le Marché d'Anne-Sophie Pic.



L'Hebdo
1002 Lausanne
021/ 331 76 00
www.hebdo.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines populaires
Tirage: 39'766
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 38
Surface: 53'110 mm²

KNUT SCHWANDER

Autrefois, un palace se devait de rester un écrin privé, où un public ciblé se retrouvait «entre gens du même monde» dans de vastes et paisibles enfilades de salons. Une vision qui appartient désormais au passé. Finis les espaces vides, chaque mètre carré doit être rentable. A Londres, plus moyen de lire le journal dans le hall d'un grand hôtel: il sert aux petits-déjeuners le matin, aux snacks à midi, au thé l'après-midi et aux encas toute la soirée. Sans réservation, inutile de se déplacer.

Et ce ne sont pas les clients de l'hôtel qui occupent le terrain, mais le public local. Un public qui se révèle aussi l'un des meilleurs vecteurs de promotion d'un établissement. D'abord parce que le monde attire le monde. Puis la démultiplication des tweets, messages sur Facebook, photos et selfies qui en découlent contribue à l'ancrage, à la crédibilité, et donc aussi au rayonnement d'une maison: on ne recommande que ce que l'on connaît.

DÉMOCRATISATION

La preuve à Genève, où par exemple le vénérable Richemond reconstruit avec succès son image de marque à coup de soirées jazz, d'*afterworks*, de repas à thème. Même constat à Lausanne: «l'ancrage local, c'est capital, confirme

Nathalie Seiler-Hayez, directrice générale du Beau-Rivage Palace, à Ouchy. Impossible à chiffrer, c'est l'élément clé qui contribue à la vie d'un hôtel. Or, la vie et l'atmosphère particulière, c'est exactement ce que la clientèle internationale recherche.»

Le 26 août, de 10 heures à 13 heures, les jardins du prestigieux hôtel lausannois vivront donc au rythme du Marché d'Anne-Sophie Pic, qui réunira dix fournisseurs romands privilégiés de la cheffe (boucher, pêcheur, fromager, vigneron, apiculteur, maraîcher, herboriste, sélectionneur d'épices et fleuriste).

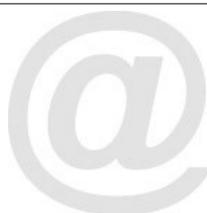
Conviviale, une buvette – gratuite! – proposera en portions dégustation du thé glacé hojicha-cubèbe-cassis ou sencha-vanille fumée, des bouchées sucrées et salées... Et la cheffe triplement étoilée Michelin et notée 18/20 par GaultMillau, à Valence comme à Lausanne, tient à rencontrer personnellement les visiteurs. «Les gens se montrent très curieux d'information sur la cuisine», constate la cheffe, ravie de pouvoir, en dialoguant, faire mieux comprendre le processus de création qui fait le luxe en cuisine.

Au Beau-Rivage, c'est une première. Mais pas une dernière, promet la direction. Il faut dire que, en plus de l'authentique souhait d'Anne-Sophie Pic de partager ses passions, le contexte de l'hôtellerie lausannoise se révèle parti-

culièrement favorable au marketing créatif.

En matière de démocratisation, le Lausanne Palace a pris une longueur d'avance. Visionnaire, Jean-Jacques Gauer a ouvert sa maison à tous les publics depuis des années. Sa recette? Garder le glamour, mais intégrer la vie: musique live, buffet de tapas gratuit à l'apéro, démultiplication des espaces publics et des restaurants dans divers segments de prix ont porté leurs fruits. Le Palace n'a plus rien d'un repaire de rombières à permanente bleutée. «Un ami l'a même qualifié de seul palace de gauche», s'amuse le directeur sortant. A son successeur, Ivan Rivier, Jean-Jacques Gauer laissera cet automne un lieu de vie à la popularité rare.

Puis il y a le nouveau venu, le Royal Savoy. Même si sa tant attendue terrasse sur le toit n'est pas encore ouverte, ce cinq-étoiles tout neuf s'appête à être officiellement inauguré. Depuis des mois, il attise les curiosités, notamment avec sa brasserie supervisée par Marc Haerberlin. En mains qataries, il semble aussi avoir raflé à ses deux concurrents une part non négligeable de leur clientèle moyen-orientale cet été. On comprend donc encore mieux qu'au Beau-Rivage le Marché d'Anne-Sophie tombe... à pic. ■



Pic fait son marché

25 août 2016 09:00 , Leave a Comment , La GDH

Des courses au Palace

C ' est un rendez - vous que les épcuriens ne manqueront sous aucun prétexte : Anne - Sophie Pic invite quelques - uns de ses producteurs suisses favoris à présenter leurs produits lors d ' un marché le vendredi 26 août sur la terrasse du Beau - Rivage Palace à Lausanne.



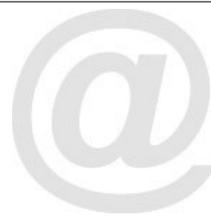
Voilà bientôt 7 ans maintenant, qu ' Anne - Sophie Pic tient les rênes du restaurant gastronomique du Beau - Rivage Palace à Lausanne et travaille avec des producteurs locaux d ' exception pour concevoir ses plats à la construction et à l ' équilibre parfaits. Ce vendredi, la star des fourneaux française dévoile au grand public les secrets de son carnets d ' adresse en organisant un marché unique en son genre, réunissant le must des producteurs suisses sur la terrasse du cinq étoiles. Une manière de mettre en lumière leurs produits, mais aussi leur pratique culturelle, leur parcours et leurs initiatives, de partager et échanger avec la Chef et ses invités dont Serge Guidoux, pêcheur à Lausanne, Yannick Chapuis, boucher à Onex, la famille Cuendet, maraîchers à Bremblens, Patrick et Corinne Rosset, sélectionneurs d ' épices à Payerne, Charlotte Landolt, herboriste à Rossinière, Jacques Duttweiler, fromager - affineur à Thierrens, Christian Mellioret, apiculteur à Chardonne, Marinette Borloz, fleuriste à Lausanne, Raymond Paccot, vigneron à Féchy et Philippe Bovard, vigneron à Cully. A vos paniers !

Le Marché d ' Anne - Sophie Pic Au Beau - Rivage Palace Vendredi 26 Août 2016 de 10h à 13h30. Ouvert au public.

Partager :

Date: 25.08.2016

LA GAZETTE DE L'HELVÈTE



La Gazette de l'Helvétie
1257 Veyrier

Genre de média: Internet
Type de média: Organisations, loisir

[Lire en ligne](#)

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023

[Facebook](#) [Twitter](#)

Sur le même thème

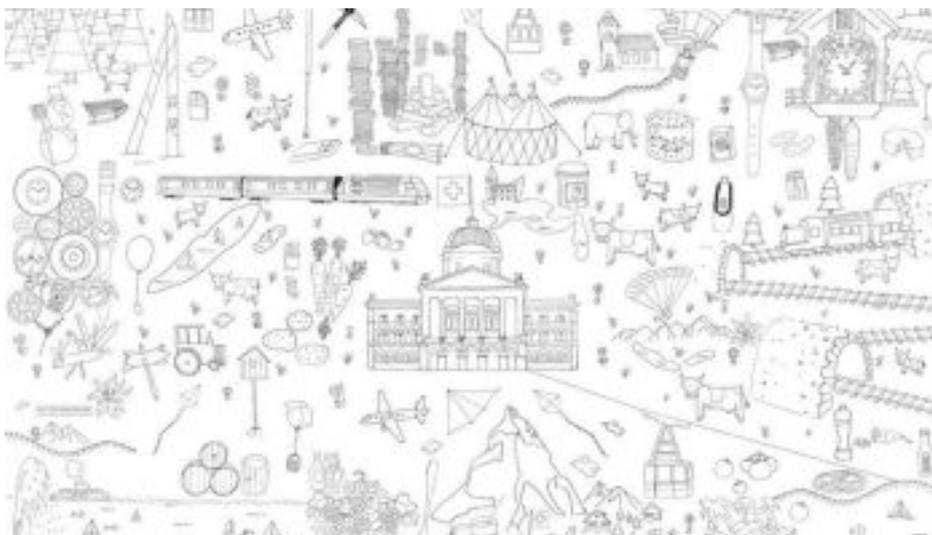


Bonnes vacances !

De retour le 25.8, pensez à relire la GDH Après 2 ans, vous avez plus de 200 articles à votre disposition concernant les dandys suisses. Parcourez les rubriques de la GDH via les mots clés dans "nous en parlons" ou via la barre de thèmes dans le menu horizontal.

4 août 2016

Dans "Non classé"

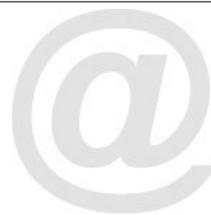


La Suisse en fête

La GDH vous souhaite un joyeux 1er août *Poster à colorier de chez cullycully

Date: 25.08.2016

LA GAZETTE DE L'HELVÈTE



La Gazette de l'Helvétie
1257 Veyrier

Genre de média: Internet
Type de média: Organisations, loisir

[Lire en ligne](#)

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023

1 août 2015

Dans "Dans nos contrées"



Happy Easter

La GDH vous souhaite de joyeuses Pâques.

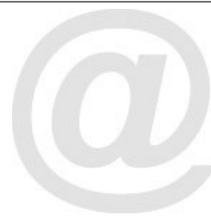
4 avril 2015

Dans "Non classé"

Posted in: Gastronomie , L'épicurien , Tagged: Anne-Sophie Pic , Charlotte Landolt , Christian Mellioret , Hôtel Beau - Rivage , Jacques Duttweiler , Lausanne , marché , Marinette Borloz , Palace , Philippe Bovard , Raymond Paccot , restaurant , Yannick Chapuis

Date: 24.08.2016

Newly Swissed



Newly Swissed
8117 Fällanden
078/ 949 03 53
www.newlyswissed.com/

Genre de média: Internet
Type de média: Weblogs, forums en ligne
UUpM: 77'263

[Lire en ligne](#)

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023

The Gourmet Market of Anne-Sophie Pic (Lausanne)

August 26 @ 10:00 AM - 1:30 PM - Free



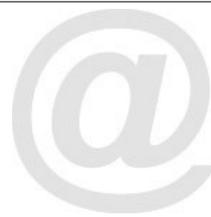
Anne-Sophie Pic, the celebrated French chef of the fine dining restaurant at the Beau-Rivage Palace in Lausanne, will be hosting a special market in the garden of this five-star hotel.

During the market, Anne - Sophie Pic – a three - star Michelin chef who has led the restaurant at the Beau-Rivage Palace since 2009 – will reveal her favorite producers she has hand - selected to supply the ingredients for her famous cuisine. You can talk directly with these producers and purchase their high - quality food products.

Indulge in stars and points courtesy of Anne-Sophie Pic

Date: 24.08.2016

Newly Swissed



Newly Swissed
8117 Fällanden
078/ 949 03 53
www.newlyswissed.com/

Genre de média: Internet
Type de média: Weblogs, forums en ligne
UUpM: 77'263

[Lire en ligne](#)

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023



As part of your visit to the market of Anne-Sophie Pic, you can also make reservations for an exclusive menu du marché that will be available at the restaurant that day (CHF 260). The restaurant has earned two stars in the Michelin guide and 18 out of 20 points from Gault & Millau. To reserve a table, you can contact the restaurant at 021 613 33 39.

Free and open to the public, this event takes place this Friday, Aug 26, from 10 AM to 1:30 PM.

(Photographs courtesy of the Beau-Rivage Palace. Copyright Virginie Lemesle and Anne Emmanuelle Thion)



Le Temps / Sortir
1002 Lausanne
021 331 78 00
www.letemps.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 36'802
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 7
Surface: 83'387 mm²

Herbes de montagne, l'héritage d'avenir

PAYS-D'ENHAUT Les cosmétiques et produits alimentaires du Jardin des Monts exportent les traditions médicinales locales dans la Suisse entière et développent l'économie régionale



AÏNA SKJELLAUG
@AinaSkjellaug

Fascinants destins que ceux des lignées de famille conservant une cohérence avec leur héritage. Charlotte Landolt, directrice de l'herboristerie de montagne Jardin des Monts à Rossinière (VD), est l'arrière-arrière-petite-fille du fondateur de Sandoz, devenu le géant pharmaceutique Novartis. A 35 ans, avec ses partenaires, elle gère un projet valorisant les traditions et l'économie du Pays-d'Enhaut. Après dix ans de travail, l'artisanat du «Jardin des Monts» est aujourd'hui commercialisé dans plus de 100 points de vente en Suisse. Une gamme de cosmétiques s'ajoute aux produits d'épicerie fine. Inspirés par l'herboristerie traditionnelle du Pays-d'Enhaut,

ils allient les gestes des anciens au marketing d'aujourd'hui.

Enfance au Brésil

De son enfance, Charlotte Landolt garde un traumatisme. Jusqu'à ses 14 ans, elle vit au cœur des terres brésiliennes, dans la ferme biodynamique de sa famille. Son père, Pierre Landolt est le propriétaire de la Fondation Sandoz soutenant des projets artistiques comme le Bèjart Ballet, détentrice du Beau-Rivage Palace de Lausanne et actionnaire majoritaire de Vaucher et Parmigiani Fleurier. Elle suit avec son frère et sa sœur un programme d'enseignement à distance, développe un amour de la nature,

répond quotidiennement à l'appel de la liberté. Puis du jour au lendemain, c'est la pension en Suisse, ce pays qu'elle ne connaissait que sous des airs de vacances. On ne sait jamais trop dans la vie ce qui influe sur nos individualités. Mais l'ivresse du grand air se retrouve dans les yeux de Charlotte Landolt, son naturel précieux s'harmonise à merveille avec les fleurs sur lesquelles elle veille, et quelque chose de furieusement lointain et inaccessible résulte inévitablement de cette déchirure enfantine.

Paradis des sens

Pour accéder à l'alpage du Mont-Dessous, racheté en 2004 par Pierre Landolt à la commune de Rossinière, on emprunte durant vingt minutes le petit sentier qui grimpe à la lisière des prés ou l'on se risque à s'asseoir sur le monorail à crémaillère. Sur les hauteurs du village de Balthus, le panorama s'ouvre sur les Préalpes vaudoises et l'on accède au paradis des sens. Deux mille mètres carrés de cultures en terrasse surplombent les cimes lointaines. Du jaune du génépi, l'œil passe au bleu du bleuet, au violet de l'hysope, au fuchsia de la monarde. L'appel du thym citronné intrigue les narines, la mélisse exhale et en contrebas, l'edelweiss règne en étoile des monts. À ces cultures, s'ajoutent toutes sortes de plantes sauvages gracieusement offertes par la mon-



Le Temps / Sortir
1002 Lausanne
021 331 78 00
www.letemps.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 36'802
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 7
Surface: 83'387 mm²

tagne.

Associée de Charlotte Landolt depuis le début, Lætitia Jacot alloue ses mains vertes à la production. Les deux trentenaires sont horticultrices de formation et se connaissent des bancs de l'École d'agriculture de Marcelin. «On avait toutes les deux cette passion

pour les plantes médicinales et l'on partageait cette envie de sortir les plantes des armoires de nos grands-mères, en valorisant le côté plaisir.» A force de consommer leurs produits et de crapahuter dans la montagne, les filles ne tombent jamais malades. Les enfants de Lætitia non plus. «Si l'on parvient à l'écouter, notre corps se tourne naturellement vers les plantes qui lui font du bien. La mélisse calme et apaise les nerfs, le romarin est énergisant et désinfectant, les menthes drainent le foie et sont idéales pour les lende-

maines de fête!» Sur la peau, la camomille apaise, l'edelweiss est un antirides, l'impéatoire cicatrise. «Nous nous sommes tant inspirées des grimoires des anciens que de nos discussions avec les connaisseurs des plantes de la région, et autour de nous en Europe.»

Ecosystèmes équilibrés

Au Jardin des Monts, on cherche avec des écosystèmes équilibrés à permettre aux plantes de développer tout leur potentiel. «Plus on cueille, plus ça stimule la plante à fleurir. Moins on les arrose, plus leurs racines s'allongent dans le sol.» Le rythme des plantes dicte le travail des dix employés de l'herboristerie. Le matin, on ne cueille pas avant que la rosée se soit évaporée afin de conserver les propriétés végétales. La récolte s'effectue fleur

par fleur, panier au bras, au stade de maturité propre à chaque espèce; le séchage, dans un fenil en bois brut. Les macérats de fleurs sont une façon douce d'extraire les matières actives des plantes avec lesquelles se feront les baumes, gommages, huiles, sirops, bonbons et chocolats. En contrebas, au moulin du village se trouvent d'autres cultures et séchoirs. Le chocolatier local, les éleveurs du coin et un atelier d'artisanat protégé sont mis à contribution.

Baskets «crottées» au pied, sueur au front, diplôme d'horticultrice comme seul bagage, Charlotte Landolt est loin de l'image que l'on peut se faire d'une grande héritière. Sa fleur préférée? «La primevère. C'est la première fleur qui éclôt au sortir de l'hiver, elle dégage un parfum subtil, que l'on n'arrivera jamais à saisir.» Inaccessible, vous disait-on. ■

Date: 27.08.2016

LE TEMPS



Le Temps / Sortir
1002 Lausanne
021 331 78 00
www.letemps.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 36'802
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 7
Surface: 83'387 mm²



Charlotte Landolt: «Si l'on parvient à l'écouter, notre corps se tourne naturellement vers les plantes qui lui font du bien.»