



ANNE
SOPHIE
PIC

Un été étoilé

L'ÉTÉ EST UNE SAISON QU'AFFECTIONNE PARTICULIÈREMENT ANNE-SOPHIE PIC, POUR L'EXPLOSION DES COULEURS, DES SENTEURS ET DE SAVEURS QUE NOUS OFFRENT LES BEAUX JOURS. CET ÉTÉ, LA CHEFFE LA PLUS ÉTOILÉE AU MONDE, VOUS INVITE À LAUSANNE, AU CŒUR DE CE TERROIR FABULEUX, ENTRE LAC ET MONTAGNES.



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE SWITZERLAND



Anne-Sophie Pic et Paz Levinson, cheffe sommelière exécutive Groupe PIC

Accords Helvétiques

L'attachement d'Anne-Sophie Pic aux terres helvétiques remonte à son enfance. Elle venait y passer des vacances dont elle garde un souvenir heureux. Les paysages entre lac et montagnes n'ont jamais été pour elle dissociés de ceux qui en prennent soin, les producteurs, les artisans de la terre.

Fidèle à sa passion pour les savoir-faire autant que pour les individus, Anne-Sophie Pic n'a de cesse de nous étonner par son don à dénicher des trésors.

Pour le lancement des Accords Helvétiques, Anne-Sophie Pic et sa brillante sommelière, Paz Levinson, ont choisi trois vigneronnes suisses, **Valentina Andrei (Valais)**, **Anne-Claire Schott (Bienne)** et **Gilles Wannaz (Lavaux)** pour s'accorder à un menu en 6 séquences qui fait la part belle aux ingrédients locaux.

Ces trois vigneronnes et la Cheffe ont en commun un amour profond de la nature et une humilité touchante. Leurs vins sont ainsi l'expression poétique d'une sensibilité rare.

VALENTINA ANDRE

Valentina travaille ses vignes dans le Valais avec amour, de la manière la plus respectueuse et naturelle possible. À l'écoute de chacun de ses ceps, elle leur parle et les accompagne au mieux.

À la cave comme à la vigne, elle travaille avec attention et écoute. Elle goûte ses vins tous les jours, pour les accompagner et les élever, en évitant d'intervenir inutilement.



GILLES WANNAZ

Préserver et promouvoir un patrimoine viticole dans le respect de la nature en vue d'un développement durable est une des missions qui tient à cœur à Gilles Wannaz et toute l'équipe du domaine.

Nous vous invitons à découvrir et partager des vins biodynamiques et une cuisine qui racontent l'histoire du vignoble naturel suisse cultivé à quelques pas de chez vous dans le Lavaux

ANNE-CLAIRE SCHOTT

Avec passion Anne-Claire cultive le domaine familial au bord du Lac de Biemme. Son parcours d'œnologue a été précédé par des études d'histoire de l'art et de sociologie, ce qui l'a sensibilisée aux différents aspects culturels du métier. Ainsi, pour faire perdurer le patrimoine que constitue ce vignoble, elle souhaite cultiver sa vigne entièrement à la main. Cette philosophie est aussi le reflet de la volonté d'une production durable, soutenue par des considérations issues de la biodynamie. «À mon sens, la création d'un vin peut se comparer à un tableau. Dans les deux cas, leur élaboration comme leur perception revêtent une grande part de subjectivité. Les deux reflètent différentes facettes de notre culture. Il n'existe pas deux vins identiques, tout comme il n'existe pas deux œuvres d'art semblables».



Midi ensoleillé

DU MARDI AU VENDREDI

Pour un business lunch ou une parenthèse gourmande, le menu Midi Plaisir est servi en 1h30.

Un concentré de gastronomie bien pensé et servi aux beaux jours sur la plus belle terrasse de Lausanne. Avis aux amateurs de bonnes et belles choses, Anne-Sophie Pic a imaginé cette pause de midi spécialement pour vous.

Toutes les deux semaines, un nouveau menu déclinera ainsi les saveurs de saisons et les produits locaux.

Le service voiturier et le parking offert, vous permettent sans encombre de vous échapper entre deux réunions ou pour un moment privilégié entre amis. **Savourez, c'est l'été!**



Imprégnation

L'imprégnation est une pensée qui regroupe plusieurs gestes et préparations. Elle définit fort bien la philosophie qu'Anne-Sophie Pic associe à sa cuisine au sens large, offrant la possibilité aux arômes des produits de s'épanouir et de se combiner par les moyens de l'infusion, de la cuisson à la vapeur, du fumage ou de la marinade.

Ces gestes créent de multiples strates d'arômes, et parfois, des miracles s'opèrent. Fruit d'un intense travail, des accords mets et boissons, avec ou sans alcool, sont ainsi nés.

Le repas entier devient alors un moment de symbiose entre arômes et saveurs : une expérience réjouissante!





BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE SWITZERLAND

CONTACT PRESSE

BEAU-RIVAGE PALACE
Elisabeth de Pins
e.depins@sandoz-hotels.ch
Tél.: +41 78 667 50 67
