



MATCHA  
PICCHU

Le Lausanne Palace continue sa mue résolument urbaine et trendy sous la houlette de sa pétillante directrice, Isabelle von Burg. Après une renaissance tant attendue et réussie de la Brasserie du Grand Chêne avec le Chef Alexis Le Tadic, c'est au tour du restaurant japonais de se transformer pour laisser place à Matcha Picchu un concept génial : ni restaurant ni bar mais tout à la fois. Ici on ne prend pas de réservation et c'est ouvert du mardi au samedi dès 17h30.

Matcha Picchu célèbre l'art de vivre nikkei, la fusion Pérou-Japon et son ouverture est programmée pour la mi-février... le temps de finir de mettre les coussins en place et la vaisselle colorée comme on aime.. Ce lieu sera à n'en pas douter le nouveau *place to be* pour les afterworks lausannois !

Au Matcha Picchu, place à la détente et aux moments entre amis autour de cocktails à partager dont notre nouveau - et talentueux - chef barman, Mickaël von Brasch a le secret... évidemment le Pisco Sour y fera des émules ! Pour accompagner la carte du bar une offre de snacks inspirés de la streetfood comme le célébrissime « Salchipapa », icône parmi les icônes du genre...

Dès 19h30, le service des plats commencera sous la houlette du Chef Pierimarchi. Né à Lausanne, de mère chilienne et de père italien, il vient de passer 10 ans sur son continent maternel : l'Amérique du Sud - Chili, Pérou et Bolivie -. Il en est revenu riche d'une culture de fusion culinaire, haute en couleurs aux saveurs ancestrales.

Bref, au Lausanne Palace, on aime que ça bouge, du sol au plafond et des pieds à la tête et ça fait du bien !



Informations presse  
[e.depins@sandoz-hotels.ch](mailto:e.depins@sandoz-hotels.ch)  
+41 78 667 50 67