



**LAVSANNE PALACE**  
SWITZERLAND

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**  
**Vendredi 25 juin 2021**

Contact RP Lausanne Palace :  
Pauline Lioté +41 79 309 55 46  
[p.liote@sandoz-hotels.ch](mailto:p.liote@sandoz-hotels.ch)

Elisabeth de Pins +41 78 667 50 67  
[elisabeth@elisabeth-agency.com](mailto:elisabeth@elisabeth-agency.com)

# PLAYTIME

Célébrer l'été au cœur de Lausanne !



Le Lausanne Palace est **l'unique hôtel \*\*\*\*\* de Lausanne qui n'a pas fermé ses portes pendant cette longue crise sanitaire** et il a su tenir son rang : 18 mois à assurer chaque jour un service impeccable au service de ses clients, tel un compagnon de traverses qui est là dans les bons et les mauvais moments.

Il faut dire que le Lausanne Palace n'est pas un hôtel comme un autre. Palace de ville mythique depuis son ouverture en 1915, il a le charme des lieux qui ont une histoire et qui séduisent toutes les générations, par sa convivialité et son ouverture au monde. Le personnel du Lausanne Palace se caractérise par un enthousiasme et une écoute hors du commun faisant du Palace **une maison où l'on se marie, où l'on fête des moments importants de notre vie**. Point de ralliement incontournable

de la clientèle locale, il est également fréquent d'y croiser les dirigeants du Comité International Olympique, des écrivains magnifiques comme Douglas Kennedy ou David Foekinos, et même des familles, bruyantes de joie, venues passer leurs vacances à Lausanne !

Le Lausanne Palace est en effet un monde à part dans le paysage hôtelier lausannois. Sa distribution architecturale en fait un lieu de contrastes qui vit au rythme de son époque, contemporaine et créative, bucolique et apaisante.

**Sa façade coté ville est arrimée à la rue passante et vivante.**

Chacune de ses entrées tient sa promesse : le LP's avec son bar et sa Bibliotheca prisé des amateurs; la Brasserie du Grand Chêne ouverte tous les jours comme il se doit; le japonisant Sushi Zen et bien entendu La Table, étape gastronomique romande miraculeuse, étoilée du talent du jeune chef prodige Franck Pelux récemment arrivé en nos lieux.

**Côté lac, il est un trésor que le Lausanne Palace offre à sa clientèle.**

Un trésor de calme, saisissant en pleine ville, que les nombreuses terrasses à la vue époustouflante sur le lac et les Alpes célèbrent à chaque saison. Le Lausanne Palace est depuis plus d'un siècle une adresse à laquelle on reste fidèle.

**Pour célébrer l'été 2021**, et exprimer sa gratitude à tous ceux qui ont continué à leur faire vibrer pendant le temps suspendu de la pandémie, le Lausanne Palace lance **PLAYTIME** pour une saison d'été dédiée à la joie d'être ensemble pour se détendre, profiter de la ville et de ses environs, et même continuer à travailler si nécessaire !



# NOUVEAUTÉS D'ÉTÉ !

## Playtime

C'est LA nouveauté de l'été.

Le Lausanne Palace ouvre au public son immense terrasse côté lac, aménagée à cette occasion pour des soirées comme on les aime. Un apéro-pétanque entre amis, un BBQ-ping-pong cultissime un petit-dej-badminton vitaminé ? « Playtime » est le nouveau spot de l'été de Lausanne !

Le combo qui sent bon l'été débarque sur la grande terrasse du Lausanne Palace dès le 1<sup>er</sup> juillet. Les équipes de Côté Jardin ont pensé à tout. Le rosé est au frais, les thés glacés maison aussi.

Y a plus qu'à !

*Côté Jardin*

*Matin : Breakfast buffet Lundi au dimanche 7h00-10h30*

*Midi: Lundi au vendredi 12h à 13h45 (dernière commande) / Fermé samedi et dimanche*

*Soir : Mercredi au samedi 19h à 21h30 (dernière commande) / Fermé dimanche, lundi, mardi*



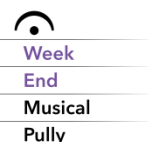
## Playtime Live !

Concert en plein air ouvert au public sur la terrasse Playtime.

Une programmation concoctée par le Week-End Musical de Pully.

100% local -100% génial

À découvrir absolument.



### **Vendredi 20 août à 18h00 et 19h00**

#### **Duo BazArt**

*Multi-instrumentistes, multi-culturels, multi créatifs, Eléonore et Gábor ont décidé d'unir leurs talents pour concocter un programme « classique, mais pas que... » dans un concert surprenant : l'accordéon remplace l'orgue ou le piano, Bach est exposé puis improvisé, tout comme Piazzolla, la Roumanie s'invite lors de danses endiablées aux côtés de Kreisler... et ce n'est que le début de ce joyeux bazar !*

<https://www.bettyskitchenmusic.net/>

### **Vendredi 3 septembre à 18h00 et 19h00**

#### **Marc Crofts Klezmer Ensemble**

*Avec ce projet Marc Crofts réunit des musiciens virtuoses, de Suisse, France, Pologne et Bulgarie, pour interpréter un répertoire inédit. Fruits d'une recherche approfondie sur la tradition klezmer, les arrangements du violoniste prennent pour base des retranscriptions datant de la fin du XIXème - début du XXème siècle. Le jeu consiste ensuite à provoquer le dialogue entre des éléments traditionnels et les outils plus modernes dont disposent les instrumentistes, enrichis par leurs bagages respectifs: musique classique, jazz, musiques des balkans, etc.*

[https://l.antigena.com/l/ufnt\\_5lkb2J-P9vddV4GdQNX-](https://l.antigena.com/l/ufnt_5lkb2J-P9vddV4GdQNX-)

## CUISINE VÉGÉTALE

# YOU ARE WHAT YOU EAT

Le Collectif **YOU ARE WHAT YOU EAT** développe son univers culinaire depuis 2 ans au cœur du Lausanne Palace. Discrètement et sincèrement, le collectif œuvre au Yogi Booster, restaurant du SPA du Lausanne Palace. Car faire ses « armes gastronomiques » dans un spa n'est évidemment pas un hasard pour ce collectif dont l'objectif premier est quasi archaïque : **nourrir le corps**.

Quand, pour la dernière fois, avons-nous interrogé cette fonction rudimentaire de l'alimentation ? Désapprendre à sur-manger est un des piliers fondateurs de la démarche du collectif **YOU ARE WHAT YOU EAT** car **manger moins pourrait s'avérer être finalement plus nourrissant !** **YOU ARE WHAT YOU EAT** élabore ses recettes à partir d'aliments crus ou cuits à basse température (max 8°, juste blanchis ou cuits à l'étouffé) afin que les nutriments qu'ils contiennent soient 3 fois plus présents que dans la cuisine traditionnelle : **préserver les nutriments est la garantie d'une satiété confortable**.



**Sans « chichi » et peu ouvragée**, la cuisine végétale de **YOU ARE WHAT YOU EAT** ne déstructure pas la matière afin d'en préserver ses qualités organiques. Ainsi, le salé, le sucré et l'unami ne font qu'un pour la quête du goût parfait ! Sans lactose, sans viande, sans œuf, quasi sans gluten, le collectif **YOU ARE WHAT YOU EAT** privilégie les techniques de la lacto-fermentation, de la germination et de la valorisation des fibres restantes comme les épluchures ou les pulpes de fruits et légumes. Des techniques proches de celle d'un apothicaire dont les préparations nécessitent parfois des semaines d'attente ! **La tendance de la cuisine végétale se confirme et ne s'arrêtera pas**, en atteste le chef suisse Daniel Humm qui vient récemment d'en faire le pari au Eleven Madison Park (EMP) à New York.

**La cuisine végétale célèbre les savoir-faire et la diversité des cultures culinaires de notre planète**. Un ingrédient peut en effet être travaillé de façon infinie et vous pourriez manger par exemple des carottes tous les jours sans qu'aucune recette ne ressemble à une autre ! Cette richesse infinie des goûts est le reflet d'un engagement fondateur du collectif **YOU ARE WHAT YOU EAT**, celui de la connaissance multi-culturelle et du partage. C'est pour cette raison que **YOU ARE WHAT YOU EAT** revendique **une cuisine de collectif et non de Chef**.

Au Lausanne Palace, **YOU ARE WHAT YOU EAT** est orchestré par Renaud Roger, un français qui a œuvré des années dans le catering végétal dont on raffolait dans les backstages de tous les défilés de la fashion-week parisienne. Il a également collaboré par deux fois au projet solidaire Refettorio Paris et a animé bénévolement Freegan Pony un restaurant associatif, installé sous le périphérique parisien qui lutte contre le gâchis alimentaire et sert des repas végétariens. A ses côtés Dondup Sengeshor, réfugié tibétain installé à Lausanne depuis 15 ans dont le parcours de vie et la philosophie expriment à eux-seuls l'adage du collectif : je suis ce que je mange.

### **YOU ARE WHAT YOU EAT**

#### Cuisine végétale

*Tables éphémères servies tous les jeudi midi du 1<sup>er</sup> juillet au 30 septembre 2021.*

*Capacité : 8 personnes maximum et sur réservation uniquement. Vous pouvez venir donc seul, à deux ou à 8 !*

*Menu unique - qui change chaque semaine - 3 plats - 98 CHF par personne (sans les boissons alcoolisées)*

## WELCOME KIDS !



Proposant les plus grandes chambres de Lausanne, communicantes à souhait, le Lausanne Palace accueille les familles pour des séjours sur mesure grâce à un service de conciergerie dédié, qui composera, en fonction des âges des enfants et des centres d'intérêt de la famille, un programme mêlant évasion-nature, détente au spa, expositions, activités découvertes et shopping. Séjourner au Lausanne Palace c'est avoir tous les avantages du centre-ville à portée de main pour découvrir la ville la plus cool du monde\*

**Le petit + : une mise en scène magique et personnalisée vous attend à votre arrivée !**

### Menus enfants

Tous nos restaurants proposent une carte enfant gourmande et fraîche.

### Spa

La piscine est ouverte aux enfants tous les jours.

### Playground

Une immense terrasse aménagée à proximité du restaurant Côté Jardin pour partager du fun et des rires : pétanque, badminton et ping-pong, autant d'occasions de s'amuser en famille accessible tout au long de votre séjour.

### Chasse au trésor des petits vigneron

Élément incontournable du paysage vaudois, partez à la découverte du Lavaux, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, avec une chasse au trésor qui débute dans la vigne du Lausanne Palace ! D'un indice à l'autre, terminez cette chasse au trésor par un pique-nique du terroir préparé par nos chefs à déguster au Domaine du Daley. Visite passionnante du chai et dégustation du vin du Lausanne Palace pour les grands !

### Work space

Notre espace co-working est ouvert à tous nos résidents qui ont besoin de s'isoler pour travailler pendant leur séjour. Sur réservation et gratuit.

\*selon le magazine britannique Monocle. <https://monocle.com/magazine/the-forecast/2020/small-packages/>