

Beaulieu va devenir un Palais gourmand

Ambitieux projet d'une halle de 1800 m² dédiée au bien manger sur le principe du Food Market.

Une restauration de qualité basée sur les produits du terroir sera tous les jours à l'honneur. Explication de Nicolas Gasztonyi, directeur général de Beaulieu.

Ⓜ Texte, Isabelle Bratschi © Illustrations, fehlmann architectes

Et si le Comptoir suisse renaissait ? Sous une autre forme, évidemment. Et si Beaulieu devenait le pôle de la gastronomie avec une halle gourmande de 1800m² dédiée au bien manger et ouverte 7 jours sur 7 ? Voilà un projet qui met l'eau à la bouche.

« Beaulieu est un lieu de vie dont l'attractivité se développe de plus en plus pour retrouver l'authenticité et la nature même de ce qui a été le Comptoir, à savoir un site de convergence, de partage sur toutes les thématiques, que ce soient les inventions, les artisans et surtout le monde du goût », précise Nicolas Gasztonyi, directeur général de Beaulieu.

Dynamique, motivé, passionné, l'homme qui a pris ses fonctions en mars 2023 fourmille d'idées et apporte une vision globale au développement optimal de cet endroit cher aux Lausannois. Avec des compétences affûtées en matière d'organisation et de gestion, il sait de quoi il parle et voit loin. « Vaud s'inscrit dans une région de savoir-faire et de

bon goût, dans une destination prestigieuse avec cinq écoles hôtelières qui figurent dans le top 10 mondial, un pôle national dans l'innovation avec l'EPFL, l'Integrative Food and Nutrition Center, la Source Innovation, le Nestlé Health, sans oublier toute la diversité des organisations telles que Lausanne à Table ou la Semaine suisse du Goût... Lausanne compte plus de 600 restaurants et possède une vraie culture gastronomique. Elle se veut être une ville qui attire tous les publics dans leur diversité. »

Mise en valeur du terroir

Sur cette solide base, la halle gourmande devrait voir le jour en octobre 2027 dans l'aile sud du Palais qui pour l'heure est encore non exploitée, mais dévoile déjà une structure sur deux étages, idéale pour créer ce vaste salon du goût. Joli mandat qui a été confié au bureau d'architectes Fehlmann à Morges.

Inspirée du concept de Food Market, la halle offrira un espace commun central pour



se restaurer, entouré de huit à dix stands de nourriture d'ici ou d'ailleurs avec, aux fourneaux, de jeunes chefs soucieux d'une approche locale et éthique. Il ne sera en aucune manière question de fastfood, mais d'une cuisine du monde réalisée avec des produits régionaux, d'une mise en valeur du terroir et des producteurs vaudois. Sans oublier les boissons bios, naturelles et les vins suisses, de Lavaux ou de La Côte.

L'étage conçu comme une mezzanine vitrée autour du noyau central sera voué aux rencontres culturelles, professionnelles, réservé à des événements axés sur la gastronomie, à des conférences et ouvert à des ateliers culinaires et autres savoureuses surprises. Des espaces cosy d'échanges et de discussions.

« Notre projet s'articule autour de quatre piliers essentiels, eat, meet, learn et create, reprend Nicolas Gasztonyi. Venez, déguster, manger, découvrir en quelque sorte avec cette idée d'une exploration culinaire, d'une découverte des nouvelles tendances. Notre volonté est de démocratiser ou de simplifier la grande cuisine, de la rendre accessible et à

un prix abordable. Tous les stands adopteront cette même philosophie. Les gens trouvent ici un endroit où à la fois ils peuvent se rencontrer, créer un moment de convivialité et partager. À cela s'ajoutent une plateforme collaborative, des ateliers, des espaces d'apprentissage, de transmission et d'éducation. »

La halle gourmande prendra place dans la continuation de la brasserie actuelle aux saveurs italiennes, le Quintino. Le restaurant qui propose une cuisine variée est la première étape de ce nouveau concept, qui se prolongera à l'arrière, par une jolie terrasse arborisée. Ainsi le site de Beaulieu avec ses expositions, ses congrès, ses grandes manifestations aura toujours un endroit où se restaurer avant ou après les spectacles.

L'objectif? Accueillir entre 600 et jusqu'à 1000 - 1500 personnes par jour et renouveler l'offre culinaire tous les 12 à 24 mois.

Un projet ambitieux qui prend forme grâce à une philosophie commune, un respect des valeurs culinaires que partagent la Ville et Lausanne et les partenaires. « Aujourd'hui,



**La Halle
gourmande
en quelques
chiffres**

1 halle

située dans l'aile sud
du Palais de Beaulieu

2 terrasses

celle actuelle du
Quintino et une autre
à l'arrière

4 axes

eat, meet, learn and create
sont
les piliers du projet

7/7

ouvert tous les
jours

**Lausanne est une ville
de collégiens,
d'écoliers et notre rôle
à tous est de les guider,
de leur apprendre
à trouver ou retrouver
les valeurs du goût.**

8 à 10 stands

sur le principe du Food
Market

12 à 24 mois

l'offre culinaire des stands
sera renouvelée

2027

année de
l'ouverture

1800m²

la surface de la
halle

1000 à 1500

personnes prévues par
jour pour se restaurer

1 million

de visiteurs annuels
actuellement sur le
site de Beaulieu.

la présence de l'école de la Source et de son pôle d'innovation le SILAB sur le site de Beaulieu représente une opportunité de collaborer pour la mise en œuvre d'une alimentation saine et équilibrée. L'objectif est de créer des liens avec des experts, des institutions, que ce soient GastroVaud, Gastro Suisse, Gastro Lausanne, l'EHL, l'EPFL, etc. Lausanne est une ville de collégiens, d'écoliers et notre rôle à tous est de les guider, de leur apprendre à trouver ou retrouver les valeurs du goût. »