

HÔTEL BRISTOL GENÈVE



COMMUNIQUÉ

LE RESTAURANT DU BRISTOL GENEVE A FAIT PEAU NEUVE POUR LA RENTRÉE

Genève, le 9 septembre 2014 - **L'établissement de la rue du Mont Blanc vient d'achever la rénovation de son restaurant. Avec la fin de ces ambitieux travaux, l'arrivée d'un nouveau Chef et le choix d'un nouveau nom, le restaurant du Bristol, ce lieu prisé des gourmets et des gourmands s'apprête à écrire une nouvelle page de son histoire.**

C'est à la décoratrice Annie Zéau (AZ IMMO DECO) qu'a été confiée la subtile tâche de repenser les espaces tout en conservant l'atmosphère chaleureuse, familiale et élégante qui les a toujours caractérisés. Inspirée par l'âme des lieux et ses échanges avec Madame du Boisrouvray, propriétaire du Bristol Genève, Annie Zéau a apporté une touche de modernité à travers le choix des couleurs et des matières et de nouvelles proportions dans l'agencement.

Un changement dans la continuité que symbolise le choix d'un nouveau nom : depuis sa réouverture le 3 septembre 2014, **le restaurant du Bristol a été rebaptisé « Côté Square »** en référence à sa situation exceptionnelle, sur l'une des façades du Square du Mont Blanc bien connu des Genevois et de tous les voyageurs amoureux de la ville et des abords du lac.

Revisiter sans bouleverser, évoluer tout en conservant les fondamentaux : c'est également dans cet esprit que travaillent **le nouveau Chef Bruno Marchal**, son second Florian Gobert, le chef Pâtissier Christophe Monroe et la brigade.

S'il a changé de nom et de décor, le restaurant de l'Hôtel Bristol Genève perpétue la tradition d'une cuisine de haute qualité alliant la convivialité de l'accueil, l'élégance de la table et les saveurs authentiques sublimes par le talent et la passion de ce jeune et brillant Chef formé par Richard Cressac et Dominique Gauthier, dans les cuisines du Chat Botté, le prestigieux restaurant de l'hôtel Beau Rivage.

De ses années au sein d'un des plus célèbres palaces de Genève, Bruno Marchal a conservé le souci de l'excellence et un immense respect des produits. *Côté Square*, il donne aujourd'hui libre cours à son style : une cuisine de saison inspirée du terroir, qui fait honneur aux produits francs et simples, qui allie une authentique exigence à des prix abordables afin de s'adapter aux attentes et aux besoins de la clientèle d'aujourd'hui.

C'est dans le même esprit que *Côté Square* innove aussi dans les services en proposant une approche « sur mesure » selon les contraintes de temps et le désir de tranquillité, notamment lors des déjeuners d'affaires (un dispositif original reposant sur un code couleur a ainsi été imaginé pour que les clients signalent leur souhait d'un service discret aux interventions limitées).

Que ce soit pour un repas de travail ou un dîner familial, avec des amis ou lors d'un tête-à-tête romantique, le talent du Chef et la douceur des prix portent toujours la promesse de passer un moment simple et délicieux. Et pour les amateurs des saveurs transalpines, le chef a imaginé une seconde carte aux accents de *Dolce Vita* inspirée des classiques italiens.

Côté Square propose également une cave riche des meilleurs vins suisses et internationaux.

Restaurant de 45 couverts, ouvert du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00.
Le week-end, la carte italienne et les classiques internationaux du snacking haut de gamme sont proposés au Bar et en chambres pendant les heures de service.
Service également disponible en chambre tous les jours de l'année, 24h/24.

Le Bristol Genève en bref :

10, rue du Mont-Blanc - CH-1201 GENÈVE - +41 (0) 22 716 57 00 - <http://www.bristol.ch>

Propriétaire : Mme Albina du Boisrouvray

Direction générale : Xavier Collange.

Société gestionnaire : Société d'exploitation et de Gestion Hôtelière (SEGH)

Informations, photos HD et dossier de presse sur demande : bristol@bristol.ch

Contact presse :