



L'hôtel de luxe Beau-Rivage de Genève, un établissement de 145 ans:

*C'est ici qu'est décédée **Sissi**, impératrice d'Autriche*

La vie et le décès d'Elisabeth, impératrice d'Autriche, plus connue sous le nom de Sissi, inspire encore et toujours la sphère théâtrale, cinématographique et les comédies musicales internationales qui en produisent de nouvelles mises en scène. À ce titre, l'on oublie souvent l'endroit auquel la destinée de Sissi s'est arrêtée par sa mort tragique, à savoir l'hôtel cinq étoiles Beau-Rivage de Genève, situé sur le Quai du Mont Blanc. L'unique hôtel de luxe de Romandie qui se trouve encore exclusivement en mains familiales renferme encore de nombreux souvenirs de son hôte de renom, l'impératrice d'Autriche!

Par René Frech, rédacteur en chef

Genève. Nous sommes le 10 septembre 1898. L'impératrice Elisabeth d'Autriche, Sissi, quitte l'hôtel Beau-Rivage de Genève où elle a une nouvelle fois passé la nuit en qualité de cliente habituée, et emprunte avec escorte le Quai du Mont-Blanc en direction du bateau à vapeur qui doit l'emmener à Territet, son refuge situé près de Montreux.

Cependant, elle n'y arrivera jamais car soudain, un anarchiste italien fait irruption sur le Quai du Mont-Blanc et poignarde l'impératrice Sissi. Elle est immédiatement amenée dans sa suite de l'hôtel Beau-Rivage où elle se vide de son sang et décède sans reprendre conscience, dans les bras de Fanny Mayer, l'hôtière et belle-fille du fondateur de l'hôtel, Jean-Jacques Mayer.



Impressions de l'exceptionnel Atrium de l'hôtel de luxe Beau-Rivage de Genève, un établissement de 145 ans.

Une maison qui dispose d'une histoire riche

De nombreux souvenirs de l'hôtel Beau-Rivage de Genève témoignent encore aujourd'hui de la tragédie de Sissi, impératrice d'Autriche: la généreuse suite de l'hôtel située à l'angle sud ouest du bâtiment ainsi que ses chambres de vie et à coucher mais également une vitrine qui renferme les accessoires originaux de l'impératrice révèlent que l'établissement fut le théâtre de l'histoire universelle.

Tel ne fut pas uniquement le cas suite au décès de Sissi en 1898 mais dès 1872 lorsque l'hôtel Beau-Rivage a accueilli le tribunal d'arbitrage de l'affaire Alabama et a ce faisant fondé la réputation de Genève comme métropole internationale dans laquelle la Croix Rouge venait d'être fondée. Après la Première Guerre mondiale, l'hôtel Beau-Rivage fut le théâtre de la fondation de la Tchécoslovaquie. Plus tard, Franklyn et Eleanor Roosevelt y ont ébauché la Déclaration des droits de l'homme. D'autres célébrités, hommes d'État, têtes couronnées et personnages éminents les suivirent; citons par exemple le Roi Ludwig II de Bavière, Richard Wagner, Charles Chaplin, Charles de Gaulle, Kofi Annan, Sting, Catherine Deneuve, etc., etc.

Un hôtel de luxe en mains familiales

L'hôtel Beau-Rivage de Genève est l'unique hôtel de luxe cinq étoiles de Romandie qui se trouve encore intégralement en mains familiales. Il a été fondé en 1865 par Jean-Jacques et Albertine Mayer. Plus tard, leur fils unique Charles-Albert reprit l'établissement avec son épouse Fanny Mayer qui, comme nous l'avons déjà indiqué, a vu mourir l'impératrice et lui a fermé les yeux après qu'elle a quitté ce monde.

L'hôtelier Charles-Albert Mayer est également l'un des fondateurs de l'école hôtelière de Lausanne (dont l'ancien directeur d'hôtel et de gastronomie, Ivan Rivier, est à présent directeur général de l'hôtel Beau-Rivage). Vint ensuite la troisième génération familiale incarnée par Paul et Fred Mayer. En 1968, Fred Mayer a ouvert le restaurant gastronomique «Le Chat Botté» doté de 18 points GaultMillau et est, avec Dominique Gauthier, Executive Chef et «cuisinier de l'année 2009» à la tête de l'un des meilleurs restaurants de la ville traversée par le Rhône.

À présent, l'hôtel Beau-Rivage, sans cesse rénové, modernisé et préservateur soigneux de son bâti historique depuis dix ans (dont témoigne l'exceptionnel atrium et



Sissi, impératrice d'Autriche, a trouvé la mort dans cette suite historique et dans ce lit de l'hôtel Beau-Rivage de Genève.

ses fresques au centre du bâtiment), est aux mains de Jacques Mayer et de sa sœur Catherine Nickbarte (c'est-à-dire de la quatrième génération familiale). Le fils de Catherine Nickbarte vient également d'entrer au conseil d'administration de l'hôtel, ce qui semble assurer la succession au profit de la cinquième génération.

Une cave à vin sans égale

Il s'agit donc d'un hôtel empreint d'histoire et illustre qui jouit d'une situation privilégiée sur le Quai du Mont-Blanc de Genève, en bordure du lac et couvert de distinctions: GaultMillau vient d'élire Jean-Christophe

Ollivier, 40 ans, du restaurant «Le Chat Botté» sommelier de l'année 2011.

Il est non seulement le conseiller compétent, discret et accueillant des clients pour toutes les questions relatives au vin mais règne également sur l'une des plus prestigieuses et riches caves à vin de Suisse, laquelle contient pas moins de 30 000 provenances et des bouteilles de prestige. Les dégustations privées qui se déroulent à l'hôtel Beau-Rivage de Genève sont légendaires, citons par exemple la verticale de «Château Latour» avec les crus d'exception et rares des années 1945, 1947, 1961 et 1982. En décembre 2008 a eu lieu une dégustation historique 1947 des dix



Les souvenirs enfermés dans la vitrine de l'étage historique de l'hôtel témoignent du passage d'hôtes de marque, de l'impératrice Elisabeth d'Autriche qui a été poignardée sur le Quai du Mont-Blanc devant l'hôtel Beau-Rivage.



Impressions de l'hôtel Beau-Rivage de Genève, du restaurant gastronomique «Le Chat Botté», du Salon Sarah Bernhardt et du Bar Atrium.



meilleurs Châteaux de Bordeaux qui regroupent les meilleurs vins du monde issus des Châteaux Gruaud-Larose, Lafite Rothschild, Latour, Margaux, Mouton Rothschild, Mission Haut-Brion, Haut-Brion, Cheval Blanc, Gilette et Yquem.

Le palace genevois remettra le couvert ce 4 décembre 2010 et propose à cette occasion une dégustation de vin sous forme de parallèle historique de l'appellation Haut-Brion et Mission Haut-Brion avec les vins d'exception du millésime 1929!



Dominique Gauthier, «cuisinier de l'année 2009» et virtuose de la cuisine: «Le fourneau à induction de Menu System est économique et écologique et dès lors tout simplement géniale!»

Dominique Gauthier — un cuisinier virtuose

De telles rencontres œnologiques au sommet sont à chaque fois accompagnées d'un diner de gala préparé par Dominique Gauthier, cuisinier virtuose de 44 ans. Il dirige une brigade d'environ 20 collaborateurs, est «cuisinier de l'année 2009» et décroche régulièrement 18 points Gault-Millau.

La tradition et le progrès en coulisses

Le centre des travaux en cuisine est depuis environ deux ans un fourneau à induction multifonctionnelle de Menu System AG (Saint-Gall), au sujet de laquelle Dominique Gauthier, Executive Chef, affirme: «Nous avons tout d'abord dû nous habituer à l'efficacité et à la rapidité de la technologie à induction. Cela a nécessité une certaine réorientation et une restructuration. À présent, nous ne souhaiterions cependant plus travailler sans le fourneau à induction de Menu System. Il est le nec plus ultra et c'est un véritable plaisir de s'en servir.



Dans notre maison qui est riche de traditions, le fourneau à induction de Menu System représente pour ainsi dire un mariage unique entre tradition et progrès, entre histoire et haute technologie. La technique d'induction de Menu System est économique et écologique et dès lors tout simplement géniale!»

Dominique Gauthier, «cuisinier de l'année 2009» et Executive Chef aux côtés d'une partie de sa brigade autour du fourneau à induction de Menu System AG.



Au centre de la cuisine à l'hôtel Beau-Rivage et du restaurant gastronomique doté de 18 points GaultMillau «Le Chat Botté»: le fourneau à induction de Menu System AG.

INFO-TIPP

De plus amples informations auprès de:

*Hotel Beau-Rivage
Quai du Mont-Blanc 13
1201 Genf
Tél. 022 716 66 66
Fax 022 716 60 60
info@beau-rivage.ch
www.beau-rivage.ch*

*Menu System AG
Oberstrasse 222
9014 St.Gallen
Tél. 071 272 51 00
Fax 071 272 51 10
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch*

gastronomia
stand 913