

Communiqué de presse

Le restaurant Portobello & Co de l'Hôtel Epsom

lance un nouveau concept en partenariat avec Oliviers & Co

Genève, le 4 février 2009 - **C'est à une subtile découverte culinaire des pays de la Méditerranée que les Genevois sont conviés au restaurant Portobello & Co de l'hôtel Epsom. Unissant leurs savoir-faire dans le cadre d'un tout nouveau concept, le chef Lionel Besse et l'enseigne d'origine provençale Oliviers & Co jouent la carte de l'originalité et de la singularité dans un univers de saveurs baignées de soleil.**

« Sous le nom évocateur d'« Emotion Olives », notre chef a conçu une carte de mets associés aux crus d'huile d'olive, dévoilant ainsi une nouvelle approche culinaire qui rivalise d'authenticité et de créativité » se réjouit M. Christoph Zen Ruffinen, directeur de l'hôtel Epsom.

Une carte qui sublime la richesse de l'huile d'olive...

C'est en présence de M. Gérard Maurice, associé-gérant d'Oliviers & Co, que l'hôtel Epsom a inauguré son nouveau concept de restauration. « Quand un trait d'huile d'olive de Almazaras de la Subbetica (Espagne) épouse la surface d'un filet de loup grillé, ce sont de nouvelles saveurs qui surgissent » confie Lionel Besse, chef de cuisine de Portobello & Co. « De même lorsqu'un filet d'huile d'olive aromatisée à la menthe (Italie) devient complice d'un sorbet cacao et son croustillant de pommes ... c'est la découverte d'un accord à la fois harmonieux et surprenant » poursuit-il avec passion.

Lionel Besse a acquis une solide formation auprès de grands chefs parisiens. De Drouant au Relais du Parc (Joël Robuchon), en passant par le Petit Colombier et le Beauvilier, Lionel Besse a également fait ses armes à l'Auberge du Père Bise à Talloires, de 1998 à 2001. Il est Chef de Cuisine à l'Hôtel Epsom depuis 2002.

Le groupe Manotel et l'hôtel Epsom

L'Hôtel Epsom **** Supérieur, dirigé par M. Christoph Zen Ruffinen, est l'un des six établissements 3 et 4 étoiles de Manotel, premier groupe hôtelier du canton de Genève avec une capacité de 610 chambres. Entre 2000 et 2008, un vaste programme d'investissements totalisant CHF 80'000'000.- a permis la rénovation de l'ensemble du parc hôtelier. L'avenir passe par un développement en Suisse et l'acquisition de nouveaux objets.

Le groupe qui emploie quelque 280 employés, est dirigé par M. Paul E. Muller, par ailleurs président de la Société des Hôteliers de Genève.

Oliviers & Co

L'origine d' « Oliviers & Co » remonte à 1996, par l'ouverture d'une 1ère boutique sur l'Ile Saint-Louis à Paris. Depuis, le concept des Grands Crus d'huile d'olive est devenu un acteur incontournable dans ce marché.

Sous la direction d'Albert Baussan, le groupe s'est développé sur 4 continents, totalisant plus de 80 boutiques et des ouvertures récentes à Riga, Taipei et Bucarest.

Le marché suisse est placé sous la responsabilité de Gérard Maurice avec 3 boutiques : Genève (2001), Lausanne (2002) et Zurich (2003).

Oliviers & Co Suisse est rapidement devenu la référence en matière d'huile d'olive de qualité et de spécialités de la Méditerranée, favorisant l'exception avec un haut respect de l'authenticité, de la naturalité et des traditions.

Pour tout contact :

Manotel SA

Madame Caroline Boesch, marketing manager, T. 022 909 81 58 - cboesch@manotel.com

Oliviers & Co Suisse

Monsieur Gérard Maurice, associé-gérant, T. 076 394 82 86 – oliviers.co@worldcom.ch