

Aprire al pubblico il nuovo ristorante gourmet *Le Bellevue* presso Glion Institute of Higher Education

Milano, 27 Marzo 2018 — [Glion Institute of Higher Education](http://www.glion.ch), uno degli istituti universitari più influenti al mondo nel campo dell'**Hospitality Management**, ha da poco aperto al pubblico il nuovo ristorante gourmet *Le Bellevue* presso il suo Campus di Montreux.

Immerso in una calda atmosfera Belle Époque, con un panorama mozzafiato sul Lago di Ginevra e sulle Alpi, il nuovo ristorante gastronomico prende il nome dall'iconico hotel originariamente situato nell'edificio del XIX secolo. Il nuovo ristorante fine-dining di Glion è pensato per formare i futuri leader del settore dell'ospitalità e accogliere gli appassionati gourmet sia pranzo sia a cena, dal lunedì al venerdì.

In questa posizione unica, lo Chef Dominique Toulousy, il Restaurant Manager Chantal Wittmann e gli studenti del primo semestre, lavorano insieme per proporre un menù business lunch di due o tre portate, oltre a menu a quattro e sei portate.

La cucina raffinata e moderna del *Le Bellevue* è completata dalle proposte healthy-gourmet del nuovo ristorante *Fresh*, sempre all'interno del Campus e anche aperto al pubblico.

La filosofia di cucina

La cucina di *Le Bellevue* insegue la passione di Dominique Toulousy (insignito in passato delle due stelle Michelin e che in seguito si è dedicato alla formazione di giovani talenti) per tutto ciò che ha la forma, il profumo e il sapore votati alla bontà. Lo Chef privilegia sempre prodotti stagionali e locali come il coregone e il gambero di lago, il formaggio svizzero, il vitello dell'Oberland Bernese, l'agnello del Vallese, la carne della Val d'Hérens, le spugnole e la cacciagione locale durante la stagione di caccia, oltre ai frutti di mare come l'astice di Brittany, capesante e ostriche.

Questi ingredienti sono valorizzati da ricette che si concentrano sulla materia prima, senza l'uso di aromi artificiali; tecniche di preparazione che rispettano la tradizione culinaria ma implementate in modo coinvolgente e con una spinta verso l'innovazione per appassionare gli studenti; ricette per scoprire i prodotti e le spezie del mondo, risvegliando i sensi.

Il Concept architettonico

Il rinnovo del campus Glion e il ristorante *Le Bellevue* sono stati ideati da Michel Gicquel e Natacha Froger, due luminari del design e dell'architettura di hotel. Il loro obiettivo principale era quello di integrare la vista spettacolare e senza ostacoli del lago di Ginevra e delle Alpi, utilizzando il panorama come sfondo e portando un senso d'identità alla posizione storica. In quanto monumento storico, infatti, gli architetti hanno dovuto conservare tutti gli elementi storici della stanze del Bellevue.

La nuova reception, l'area della lobby e il coffe bar Skyline sono stati ridisegnati in base alle ultime tendenze del design alberghiero; ogni spazio ridefinito offre agli studenti e agli ospiti una serie di esperienze individuali.

Informazioni utili

[Le Bellevue](#)

Glion Institute of Higher Education

Route de Glion 111

1823 Glion-sur-Montreux

Per prenotazioni

www.glion.edu/restaurants/

T: +41 21 966 35 25

E: reservations.bellevue@glion.edu

Orari

Lunedì - Venerdì

12:00 - 14:30

19:00 - 23:30

Menù

Business lunch

2 portate CHF 45

3 portate CHF 58

Menu Emotion (4 portate) CHF 90

Menu Signature (6 portate) CHF 125

Glion Institute of Higher Education

Fondato nel 1962, Glion Institute of Higher Education è un istituto privato svizzero che offre corsi di laurea e master hospitality, lusso e gestione di eventi a un corpo di studenti internazionali, nei suoi tre campus in Svizzera e Londra. Glion offre anche un programma post laurea *MBA combinato con un MSc in International Hospitality Business in partnership con Grenoble Ecole de Management*

Parte di Sommet Education Glion è accreditato a livello universitario dalla New England Association of Schools and Colleges, Inc. (NEASC) e inserito tra le cinque migliori università al mondo in hospitality management (QS World University Rankings 2018)

Per ulteriori informazioni www.glion.edu

CONTATTI UFFICIO STAMPA - PR & GO UP COMMUNICATION PARTNERS

Elena Marchi - Mobile: +39 340 80 01 205 - elena.marchi@prgoup.it

Chiara Guerra – Mobile: +39 345 746 0874 - chiara.guerra@prgoup.it