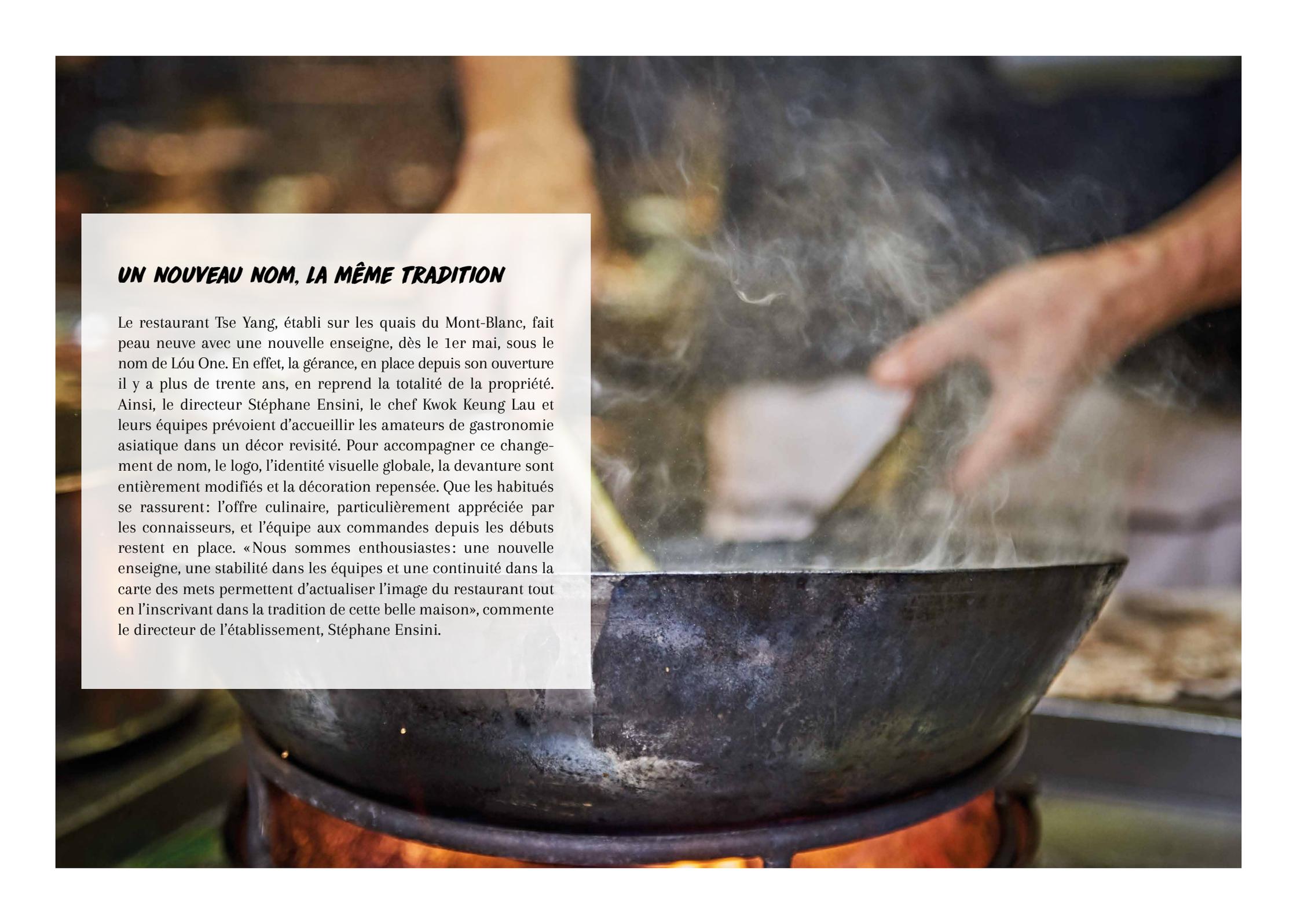




DEPUIS 1984
Lóu One

LE RESTAURANT TSE YANG DEVIENT LE LÓU ONE

Dès le 1er mai prochain, l'établissement genevois de gastronomie chinoise, situé au premier étage du Grand Hotel Kempinski, change de nom et d'identité visuelle et devient le Lóu One.



UN NOUVEAU NOM, LA MÊME TRADITION

Le restaurant Tse Yang, établi sur les quais du Mont-Blanc, fait peau neuve avec une nouvelle enseigne, dès le 1er mai, sous le nom de Lóu One. En effet, la gérance, en place depuis son ouverture il y a plus de trente ans, en reprend la totalité de la propriété. Ainsi, le directeur Stéphane Ensini, le chef Kwok Keung Lau et leurs équipes prévoient d'accueillir les amateurs de gastronomie asiatique dans un décor revisité. Pour accompagner ce changement de nom, le logo, l'identité visuelle globale, la devanture sont entièrement modifiés et la décoration repensée. Que les habitués se rassurent: l'offre culinaire, particulièrement appréciée par les connaisseurs, et l'équipe aux commandes depuis les débuts restent en place. «Nous sommes enthousiastes: une nouvelle enseigne, une stabilité dans les équipes et une continuité dans la carte des mets permettent d'actualiser l'image du restaurant tout en l'inscrivant dans la tradition de cette belle maison», commente le directeur de l'établissement, Stéphane Ensini.



UNE INSTITUTION GENEVOISE

Depuis son ouverture, l'établissement a toujours mis un point d'honneur à proposer une cuisine gastronomique de haut vol en misant sur des préparations artisanales de grande qualité. Considéré comme l'un des meilleurs restaurants chinois du bout du lac, il propose à sa fidèle clientèle une carte élaborée avec soin ainsi que des plats signature comme l'incontournable émincé de bœuf Sichuan ou encore le loup de ligne vapeur. En cuisine, les équipes font la part belle aux produits et aux saveurs en utilisant des techniques de cuisson très variées allant de la vapeur au wok, en passant par la cuisson mongole. Cantonaise, sichuanaise, pékinoise et shanghaienne, quatre types de cuisines régionales chinoises sont plus particulièrement à l'honneur au restaurant.



VUE MAGNIFIQUE ET ATMOSPHÈRE CHALEUREUSE

Etabli depuis plus de trente ans au premier étage du Grand Hotel Kempinski, le Tse Yang rebaptisé continuera de recevoir sa clientèle dans la même atmosphère accueillante et luxueuse. Le choix du nouveau nom n'est d'ailleurs pas dû au hasard puisque le caractère chinois prononcé lóu signifie « étage ». Le Lóu One conservera l'un de ses principaux avantages : sa vue imprenable sur le lac et la rade. Parmi les nouveautés, un lifting complet des lieux jusqu'à la devanture et l'entrée entièrement rénovées et un service -assiettes, bols et plats- imaginé sur-mesure aux couleurs de la nouvelle identité graphique. Mobilier typiquement chinois, tableaux de gravure sur bois et lumière tamisée le soir donnent envie de s'y attarder pour savourer un repas convivial et raffiné. Le lieu est joliment séparé par des parois en bois sculptées à la main permettant la privatisation de l'espace.

A photograph of a dark grey ceramic bowl filled with several steamed dumplings. A pair of light-colored wooden chopsticks rests on the rim of the bowl. To the right of the main bowl is a smaller white ceramic bowl containing a side dish of sliced lemons and red chili peppers in a liquid. The background is a plain, light-colored surface.

LE CHEF ET SA BRIGADE

Aux commandes de la brigade de cuisine du restaurant depuis son ouverture en 1984, le chef Kwok Keung Lau a fait ses armes à Hong Kong, au Japon ainsi qu'à Taïwan avant de s'installer à Genève. Il est depuis trente-trois ans à la tête de l'équipe de cuisine. Cette dernière est constituée de neuf cuisiniers tous originaires de Chine parmi lesquels le sous-chef Wing Keung Lai, qui officie au sein du restaurant depuis quinze ans. Enfin, la totalité du reste de la brigade possède une ancienneté moyenne de plus de dix ans.



INFORMATIONS

Restaurant Lou One
Grand Hotel Kempinski
Quai du Mont-Blanc 19
1201 Genève

OUVERTURE

Tous les jours
Midi : 12h00 à 14h15
Soir : 19h30 à 22h45

RÉSERVATIONS

+41 22 732 50 81

CONTACT PRESSE

press@pr-and-co.ch
022 400 05 14

