

COMMUNIQUÉ

Lausanne, le 28 mai 2021

Café Léman : la nouvelle table à découvrir à bord de la CGN

Dès le 31 mai 2021, la restauration reprend à bord des bateaux de la CGN sur fond d'un air de fête. En effet, Café Léman - le nouveau partenaire de la Compagnie - peut enfin dévoiler son offre aux passagers. Au menu, une carte innovante et savoureuse concoctée en collaboration avec la Cheffe étoilée Marie Robert, qui met à l'honneur, dans le respect de la saisonnalité et des fraîcheurs du marché, des produits de la région sélectionnés avec soin.

Déguster des perches du Léman ou un tartare de féra au rythme des roues à aube, boire un verre de Chasselas en admirant les coteaux du Lavaux... à midi ou le soir, pour un brunch ou un apéro... c'est une véritable célébration de l'art de vivre lémanique que la CGN et Café Léman proposent à chacun.

Un nouvel art de vivre que les passagers peuvent découvrir dans les salons Belle Epoque et ponts supérieurs des bateaux uniquement pour l'instant, afin de respecter les normes imposées par le Conseil Fédéral. Café Léman y propose deux expériences différentes en fonction des envies de chacun.

Tout d'abord la table Café Léman, à découvrir dans les Salons Belle Epoque : elle offre des plats dignes d'un restaurant gastronomique à des prix raisonnables, à la carte, ou selon un programme subtil de plats du jour et de menus proposés aux mêmes conditions tarifaires que précédemment. Améliorer la qualité sans toucher aux prix, tel est le véritable défi que l'équipe de Café Léman relève avec brio.

Autre expérience culinaire, le Seafood Bar propose à toute heure dans les jardins d'hiver, sur les ponts supérieurs des bateaux Belle Epoque Italie, Vevey et La Suisse, une dégustation d'une sélection de produits de la mer et du lac.

Cette ambition et ce souffle créatif nouveau sont l'œuvre de Peter G. Rebeiz, fondateur de Caviar House & Prunier. Avec ses équipes, il a conçu et mis en place l'ensemble de cette offre prometteuse. Sa volonté « *Apporter à la flotte CGN, sur le plan gastronomique, une touche unique capable de transformer une croisière sur l'un de ces bateaux en une expérience exceptionnelle dont on se rappellera toute sa vie* ».

Pour la CGN, ce sont de nouvelles perspectives qui s'ouvrent, plaçant le service et la qualité au cœur des prestations offertes aux passagers. Avec des ambitions décuplées mais des prix inchangés pour les plats du jour ou encore les boissons les plus courantes,



l'offre qui se déploiera à compter du 31 mai demeure à la portée de toutes les bourses. « Pouvoir offrir non seulement le Lac Léman, mais aussi des produits de qualité en particulier issus des terroirs environnants, tout en restant accessible à un public large : tel est l'un des objectifs centraux de la CGN. Ce nouveau partenariat permettra de le réaliser », relève Benoît Gaillard, président du Conseil d'administration.

Informations sur www.cgn.ch et www.cafeleman.ch

A propos de la CGN

Fondée en 1873, la CGN (Compagnie Générale de Navigation sur le lac Léman) a pour ambition de devenir la société de navigation de référence en Suisse, dans les domaines de la qualité du service aux passagers, de la restauration et de la sécurité. Elle entend contribuer à renforcer le lien entre les populations suisses et françaises du bassin lémanique, entre les visiteurs et le lac. Reconnue comme étant un employeur responsable, moderne et attractif, ses trois missions définissent son action:

- Transport public: la CGN assure un service de transport public sur le lac Léman, particulièrement là où, dans une approche globale, le transport lacustre est plus rapide, voire plus économique que d'autres modes de transport.
- Développement touristique: la CGN contribue au développement touristique durable de l'arc lémanique en assurant une desserte attractive de ses destinations touristiques.
- Sauvegarde du patrimoine: la CGN conserve et fait naviguer la plus grande flotte "Belle Epoque" du monde (en capacité de passagers). A ce titre, elle est gardienne d'un héritage industriel unique.

Le Groupe CGN SA est composé des filiales CGN SA et CGN Belle Epoque SA. Ses actionnaires (environ 10'000) sont issus des milieux privés et publics. Les actionnaires publics (Cantons et Communes lémaniques) ont une influence déterminante sur la marche de la compagnie puisque qu'ils sont actionnaires majoritaires avec 57,3% des actions. Les Cantons de Vaud, Genève et Valais contribuent à l'essentiel des investissements nécessaires au renouvellement de la flotte et équilibrent les prestations non rentables de la compagnie, sous la forme d'un mandat de prestation.

Contact

Florentine Baron Pailhès – Directrice Marketing
Mobile : +41 76 573 72 98
fbaronpailhes@cgn.ch

Service presse : +41 21 614 62 13 – presse@cgn.ch



A propos de Café Léman

Le partenariat scellé entre Café Léman SA et la Compagnie Générale de Navigation signe le renouveau des services de restauration lacustres mais également l'avènement d'offres et de prestations événementielles sur le lac Léman. En effet, fin 2019, Café Léman SA reçoit l'honneur et le privilège d'être associé à cet emblème, l'un des plus iconiques de la Suisse, afin de créer des expériences culinaires nouvelles à bord de la légendaire flotte historique de la CGN.

Café Léman SA est une filiale à 100 % du groupe Caviar House Airport Premium (CHAP), une entreprise genevoise qui développe depuis 50 ans des établissements de restauration qualitative dans le secteur du tourisme et du voyage. Son ambition ? Offrir au plus grand nombre des expériences uniques, inédites et passionnantes.

En matière de restauration, l'expertise de la société va bien au-delà de la vente de caviar, de produits de luxe ou d'alimentation premium, la qualité du produit est au centre de tout. Les valeurs fondamentales de « ce gardien » d'un certain style de vie et des fondamentaux de la tradition culinaire, sont l'éthique, l'innovation et l'audace. Quant aux véritables partenariats entretenus avec ses fournisseurs triés, ils garantissent une totale transparence sur ses produits, en matière de provenance et de conservation.

« Nous portons une attention particulière à l'authenticité de notre cuisine, aux produits saisonniers sélectionnés par nos Chefs auprès de producteurs locaux prompts à s'engager dans une démarche éco responsable qui préserve la beauté de nos lacs et de nos terroirs. Nous entretenons des relations de confiance avec des entreprises familiales, des manufactures locales, des vigneron et aussi des fournisseurs nationaux reconnus pour leur savoir-faire », précise le fondateur Peter G. Rebeiz. « Pour nous, la construction de partenariats sur le long terme s'appuie sur le partage de valeurs telles que l'histoire, la passion, l'amour de la qualité ainsi que la rigueur et l'art de vivre. »

Orientées prioritairement vers la satisfaction d'un public toujours plus sensible à la qualité extraordinaire de la cuisine et du service, les équipes en charge du service ou du management jouissent d'une formation rigoureuse et s'engagent à pratiquer des prix corrects, justes, raisonnables et accessibles à tous. Café Léman ajoute à cette communion de vision la création d'expériences délicieuses, inoubliables autant que le cadre merveilleux dans lequel elles s'exercent.

Contact

Stéphanie Saad Hirschy - Directrice des Evénements et
Privatisations
Mobile : +41 78 757 23 03
stephanie.saad@cafeleman.ch