

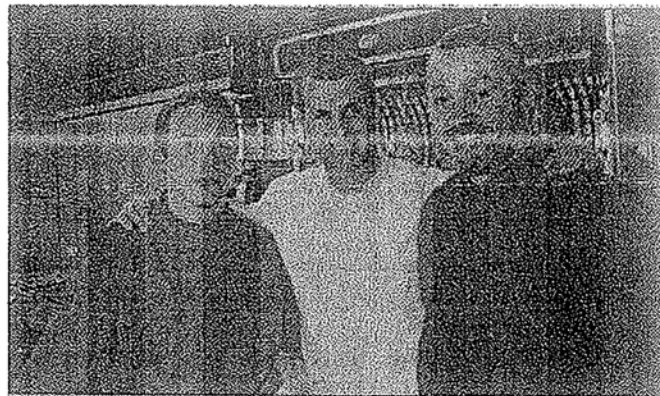
## Le Grand Hotel Kempinski Geneva complète son offre de restauration

Après le «FloorTwo» et son concept conciliant un restaurant, un bar et un lounge, le Grand Hotel Kempinski Geneva complète son offre gastronomique.

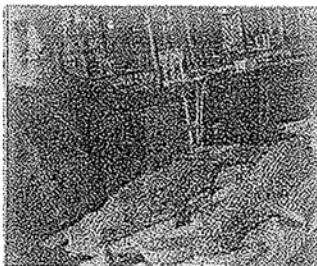
Le dernier-né se nomme «Le Grill», un restaurant de quatre-vingts couverts dont la vocation est de proposer une cuisine simple dans un espace entièrement non-fumeurs. Il a été conçu par l'architecte d'intérieur Tarek Hegazy, de la société A.B. Living Design. Alexandra Rys, chargée de la communication, précise que le créneau existe et que «le choix d'un grill résulte d'une étude de marché».

En semaine, le menu de trois plats coûtera 68 francs, tandis que la formule un plat et un dessert reviendra à 48 francs. Pour ce prix, le client bénéficiera non seulement

seulement. La carte est signée par les chefs Olivier Villette et Rodolphe Collet. Le restaurant a aussi bénéficié du savoir-faire de Frédéric Médigue, conseiller culinaire de la chaîne Kempinski. an



Frédéric Médigue, conseiller culinaire (à dr.) en compagnie des deux chefs, Rodolphe Collet (à g.) et Olivier Villette.



Un produit maison.

d'une vue imprenable sur les cuisiniers s'affairant au grill et à la rotissoire, mais aussi de la Rade et du Mont-Blanc, mais par beau temps



Argus Ref 29995526