



*Lausanne, Suisse : le 9 octobre 2018*

**Les 6 anciens étudiants de l'École Hôtelière de Lausanne (EHL) derrière Le Pointu ouvrent les portes de leur deuxième restaurant à Lausanne, [Loxton](#), à la Rue du Pont 22.**

L'équipe des anciens de l'EHL derrière Le Pointu a repris depuis le 1<sup>er</sup> août 2018 ce qu'était précédemment Le Karma, un restaurant au premier étage à la Rue du Pont à Lausanne. Ils offrent ainsi à la ville un nouveau concept de restaurant : tout en élégance et en simplicité, de la nourriture au service, en passant par la décoration. L'ouverture des portes a eu lieu officiellement le 8 octobre 2018, après deux mois de rénovations.

Ouvert tôt le matin jusqu'à tard le soir, 7 jours par semaine (sauf dimanche soir), [Loxton](#) sert des petit-déjeuners, lunch, dîner, et brunch les week-ends. Les réservations pour le brunch seront ouvertes dès le premier week-end de novembre.

L'entrée au rez-de-chaussée, à la Rue du Pont, a été transformée en zone « take away » qui sert aux passants des plats frais à l'emporter et de formidables cafés. Petit-déjeuners, thés et cafés sont disponibles le matin. Une sélection de sandwiches, salades et repas à réchauffer sont préparés frais tous les jours pour le lunch.

Lorsque vous montez les escaliers en marbre noir, vous entrez dans la pièce centrale du restaurant qui peut asseoir 60 convives, sans compter la terrasse entourant le restaurant qui propose 40 places assises. Vincent Baeriswyl (AEHL 2012) sera votre hôte et gérant de l'établissement.

La carte est inspirée de tendances culinaires internationales mettant la qualité des ingrédients au centre de chaque plat. Le chef Jean-Philippe Patrino utilise des combinaisons de saveurs audacieuses, présentées de manière élégante, mais en toute simplicité et en harmonie avec la décoration du lieu.

Steve Richard (AEHL 2012) et son équipe de baristas et de barmen/maids servent une collection de cocktails classiques, et des cocktails signatures du Loxton, en utilisant par exemple des infusions, des sirops et des purées faites maison. De nombreux vins et boissons non alcoolisées sont issus du travail de producteurs et artisans locaux.

La blogueuse et décoratrice d'intérieur [Sofia Clara](#) (AEHL 2013) a entièrement transformé le lieu, inspirée par les cafés et restaurants du monde entier, de Montréal à Sydney. Les murs olives, les tuiles en terre cuite, les plateaux en terrazzo, les chaises en osier et les meubles peints à la main contrastent avec les lignes noires et les détails en laiton brossé, caractéristiques originales du bâtiment.

L'objectif de l'équipe est que les clients se sentent comme chez eux - du coin petit-déjeuner situé au rez-de-chaussée, jusqu'au coin « bibliothèque », conçu comme un espace de travail, en passant par le bar spacieux et la salle à manger. L'ambiance de l'espace évolue au cours de la journée, et fait du lieu un endroit cosy et confortable le matin, tout comme une destination animée pour le dîner et la soirée.

L'équipe a travaillé sous la direction artistique de [Sofia Clara](#), et a créé une grande partie du mobilier elle-même, notamment deux grandes tables hautes, ou encore le luminaire hexagonal à l'effigie du logo Loxton au-dessus de la salle à manger, symbole de la nouvelle collaboration de l'équipe des six amis lausannois.

Martina Billson, designer locale, a collaboré avec Sofia Clara pour créer le concept artistique du restaurant. Spécialisée dans les beaux-arts et le textile, elle a donné vie au Loxton à travers une série de visages minimalistes. Les visages de l'équipe, des amis et de la famille sont décomposés et réorganisés sous forme abstraite.

L'équipe du Loxton se réjouit de vous accueillir et de vous faire découvrir un mélange audacieux d'art et de gastronomie, dans un environnement accueillant et détendu.

Photos du lieu © Hannah Shan <http://www.hannahshan.com/>

Photos des plats © Marion Monier <https://www.marionmonier.com/>

**Adresse :**

---

Loxton  
Rue du Pont 22  
1003 Lausanne

+41 21 351 81 81  
[hello@loxton.ch](mailto:hello@loxton.ch)

**URLs :**

---

Site Internet: <http://www.loxton.ch> (en cours de création)  
Facebook: <https://www.facebook.com/loxtonlausanne/>  
Instagram: <https://www.instagram.com/loxtonlausanne/>  
Blog de Sofia: <http://www.sofiaclara.com>  
Compte Instagram de Sofia: <https://www.instagram.com/sofia.clara/>

**Horaires d'ouverture :**

---

Les horaires définitifs seront publiés fin octobre ainsi que les heures d'ouverture de la cuisine.

Lundi – samedi : tôt jusqu'à tard (environ 8h30 – 00h00)  
Dimanche : brunch (dès le premier week-end de novembre)

**Noms des membres de l'équipe :**

---

Vincent Baeriswyl  
Sofia Clara  
Mathias Faigaux  
Cédric Maiorana  
Arthur Prost  
Steve Richard

**Nom de l'artiste :**

---

Martina Billson <https://www.instagram.com/martina.billson/>

**Contact presse :**

---

Sofia Clara Hide Secker  
[hello@sofiaclara.com](mailto:hello@sofiaclara.com)  
0041 76 405 57 60