



REVUE DE PRESSE

2017

PR & co



SOMMAIRE

PRESSE PAPIER

05.2017	AGEFI LIFE	7
	<i>In the mood for chinese food</i>	
03.05.2017	HÔTELLERIE & GASTRONOMIE HEBDO	8
	<i>Une institution gastronomique genevoise vient de changer de nom</i>	
11.05.2017	LE TEMPS	9
	<i>Le « nouveau » temple genevois de la gastronomie chinoise</i>	
12.05.2017	TRIBUNE DE GENÈVE	10
	<i>Le Tse Yang est devenu le Lou One sans changer de philosophie</i>	
05/06.2017	COTE MAGAZINE	11
	<i>Le lou dans la bergerie</i>	
06.2017	TRAJECTOIRE	12
	<i>Nouveau visage</i>	
06.2017	OU MAGAZINE	13
	<i>Lou One à Genève, un nouveau nom, une même tradition</i>	
20.08.2017	LE MATIN DIMANCHE	14
	<i>Gourmandises par Kwok Keung Lau</i>	
14.09.2017	GASTRO JOURNAL	15
	<i>Une reconversion réussie</i>	



PRESSE EN LIGNE

27.04.2017	BOLERO MAGAZINE	17
	<i>Le Tse Yang devient Lou One</i>	
12.05.2017	CRAZY 4 FOOD	18
	<i>Un casse-tete chinois au bord du Lemman</i>	
12.05.2017	CRAZY 4 FOOD	19
	<i>Newsletter</i>	
12.05.2017	LA BULLE DE VÉRO	20
	<i>Le Tse Yang devient le Lou One !</i>	
13.05.2017	ROSE POUDRÉE	23
	<i>Lou One</i>	
17.05.2017	LE JOURNAL DE LUCIE	25
	<i>Le Tse Yang est mort – Vive le Lou One</i>	
23.05.2017	GAZETTE DE L'HELVÈTE	27
	<i>Du Tsé Yang au Lou One</i>	
27.05.2017	ECHAPPÉES BELLES	28
	<i>Nouvelle enseigne du Tse Yang à Genève</i>	
04.06.2017	LE PETIT CHOU	30
	<i>Le restaurant chinois Tse Yang devient le Lou One</i>	



07.06.2017	VALENTINA BLING BLING	34
	<i>Lòu One – Refined cuisine...It is the one Chinese restaurant to go... /Cozinha refinada... O restaurante chinês que você deve conhecer...</i>	
08.06.2017	GUIDE GASTRONOMIQUE	35
	<i>Restaurant Lou One, Geneve</i>	
08.06.2017	RESTAURANTS GENÈVE	37
	<i>Lòu One, Genève</i>	
07.07.2017	EXCLUSIF MAGAZINE	38
	<i>Le Lòu One remplace le Tsé-Yang Grand Hôtel Kempinski Genève</i>	
14.09.2017	GASTRO JOURNAL	39
	<i>Une reconversion réussie</i>	



RESEAUX SOCIAUX

05.05.2017	ROSE POUDRÉE <i>Publication Instagram</i>	41
07.05.2017	LE TRIBUNE DE GENEVE <i>Publication Facebook</i>	42
09.05.2017	CRAZY-4-FOOD <i>Publication Instagram</i>	43
13.05.2017	ROSE POUDRÉE <i>Publication Facebook</i>	44
30.05.2017	LE DOS DE LA FOURCHETTE <i>Publication Instagram</i>	45
31.05.2017	LE DOS DE LA FOURCHETTE <i>Publication Instagram</i>	46
05.06.2017	LE PETIT CHOU <i>Publication Instagram</i>	47
28.06.2017	GUIDE GASTRONOMIQUE <i>Publication Instagram</i>	48
28.06.2017	GAZETTE DE L'HELVÈTE <i>Publication Instagram</i>	49



PRESSE PAPIER





IN THE MOOD FOR CHINESE FOOD



Le Tsé Yang? C'est le QG de la communauté chinoise genevoise depuis plus de trente ans. Pour célébrer l'année du coq, le restaurant gastronomique chinois logé au Kempinski change de nom et opère un lifting déco. Que les aficionados se rassurent, les fondamentaux de l'adresse ne bougent pas. Même équipe aux fourneaux et même carte, le désormais Lou one (clin d'œil au Floor Two) mitonne toujours à merveille ses mythiques travers de porc maison caramélisés à la sauce gingembre, son canard laqué ou encore ses langoustines aux haricots noirs. Quant aux sinophiles les plus voyageurs, ils opteront pour les menus dégustation régionaux, cantonais, mandarin, shanghaien, pékinois ou szechuan, à partager, si on le souhaite, au centre de la table, comme là-bas.

LOU ONE, 19 QUAI DU MONT-BLANC, 1201 GENÈVE.
WWW.TSEYANG.CH



Le chef Kwok Keung Lau propose quatre types de cuisine: cantonaise, sichuanaise, pékinoise et shanghaïenne.

DR

Une institution gastronomique genevoise vient de changer de nom

Ouvert en 1984, le restaurant Tse Yang s'appelle désormais Lou One. Si l'identité visuelle change aussi, l'équipe, elle, reste la même.

C'est ce que l'on pourrait qualifier de changement dans la continuité. Inauguré il y a 33 ans au premier étage du complexe abritant alors l'hôtel Hilton (aujourd'hui le Grand Hotel Kempinski) sur le quai du Mont-Blanc, le restaurant Tse Yang est exploité depuis lundi dernier sous le nom de Lou One. Mais si l'identité visuelle a été revue et que l'aménagement intérieur est en cours de transformation, l'essentiel demeure inchangé. «La direction et le chef de cuisine Kwok Keung Lau, en poste depuis l'ouverture, restent en effet les mêmes, tout comme les membres de la brigade et le personnel de service», explique Stéphane Ensini, directeur. Ancien banquier reconverti dans la restauration, ce dernier est lui aussi intimement lié à l'enseigne genevoise; il la gère non seulement depuis 2012, mais il est aussi le fils de Pier Giovanni Ensini qui l'a portée sur les fonts baptismaux dans les



Davantage d'informations:
www.louone.ch

années 1980 avec un associé. «D'ailleurs, c'est parce que mon père et lui ont décidé de se séparer que ce changement intervient aujourd'hui. La marque Tse Yang, encore rattachée aujourd'hui à un établissement madrilène, mais autrefois présente dans plusieurs grandes villes européennes et américaines, reste la propriété de l'ex-partenaire de notre famille, d'où la volonté de rebaptiser notre table.» Le choix de Lou One, lui, n'est pas dû au hasard, le caractère chinois prononcé *lou* signifiant étage.

Une gastronomie chinoise haut de gamme

Dès son ouverture, le restaurant a joué un rôle central dans la promotion d'une gastronomie chinoise haut de gamme, qui s'articule autour de quatre types de cuisine: cantonaise, sichuanaise, pékinoise et shanghaïenne. L'un des artisans de cette réussite est le chef Kwok Keung Lau, qui, entouré de collaborateurs fidèles, dont le sous-chef Wing Keung Lai en poste depuis 15 ans, est le garant d'une démarche axée sur le produit, qui s'incarne notamment à travers des plats signature comme l'émincé de boeuf Sichuan ou le loup de ligne vapeur. PATRICK CLAUDET



LE TEMPS

UN JOUR, UNE IDÉE

Vendredi 12 mai 2017



Le «nouveau» temple genevois de la gastronomie chinoise

Au bord du lac, le Tsé Yang change de nom mais conserve la formule qui a fait sa réputation. Bienvenue au Lóu One

Il y a du changement au [Grand Hôtel Kempinski](#) sur le quai du Mont-Blanc, à Genève. Le restaurant Tsé Yang n'est plus. Mais que ses fidèles se rassurent: ce temple genevois de la gastronomie chinoise a juste pris un autre nom. Après trois décennies de bons et loyaux services, il devient Lóu One (traduisez «premier étage», dans un mélange entre la langue de [Lao-tseu](#) et celle de Shakespeare).

Lire aussi: [Le Tsé Yang devient Lóu One \(«Bolero», 27.04.2017\)](#)

«Les transformations sont pour le moment encore timides, admet Stéphane Ensini, directeur du restaurant, mais les plus importantes ne sauraient tarder. Nous avons déjà remplacé les sièges et le nappage. Nous profitons de la nouvelle enseigne pour réaliser ces travaux de rénovation, tout en conservant les équipes et la philosophie du lieu.» Autrement dit, ici, on évolue sans révolutionner. Pour le patron des lieux, il s'agit d'un passage obligé pour une institution de ce niveau. «En même temps, c'est une étape délicate. Nous désirons aller de l'avant sans déstabiliser notre clientèle fidèle.» Un vrai casse-tête chinois.

Aux commandes de la brigade de cuisine depuis son ouverture en 1984, le chef, Kwok Keung Lau, a fait ses armes à Hongkong, au Japon et à Taïwan avant de poser son wok à Genève. Comment résister aux célèbres classiques de la maison: rouleaux de printemps d'automne, travers de porc au gingembre ou assortiment de [dim sum](#) à la vapeur.

Côté mer, les crevettes sauce citron font les yeux doux aux langoustines et [haricots noirs](#). Il faut aussi tenter le magnifique loup cuit à la vapeur pendant vingt minutes et ensuite arrosé d'un liquide bouillant, composé de vinaigre, d'huile d'olive et d'eau. Côté terre, le canard laqué à la pékinoise reste un *must* et rivalise avec l'émincé de [bœuf Sichuan](#) et le poulet sauce aigre-douce.

Bref: au Lóu One, ce n'est pas l'aventure culinaire qui vous tend les bras. Le restaurant capitalise sur les acquis qui ont fait sa réputation. On attend maintenant de voir la suite des améliorations décoratives qui devraient faire gentiment passer ce restaurant vieux de trente-trois ans dans une ère davantage contemporaine.

[Lóu One](#), Grand Hotel Kempinski, quai du Mont-Blanc 19, Genève, tél. 022 732 50 81, lu-di 12h-14h15 et 19h30-22h45.

Lire la critique complète sur [Crazy 4 Food](#)



Le Tse Yang est devenu le L'ou One sans changer de philosophie

Pier Giovanni Ensini et son fils Stéphane conservent seuls la gérance. Le chef Lau Kwok Keung est fidèle depuis plus de trente ans

Alain Giroud

Rien ne change au Tse Yang, sauf le nom de cette table chinoise prestigieuse qui devient le L'ou One. Pier Giovanni Ensini et son fils Stéphane conservent seuls la gérance après le départ de leur associé, propriétaire de l'enseigne Tse Yang.

Pourquoi L'ou One? Cela signifie «premier étage», logique lorsqu'on sait que l'hôtel Kempinski propose un restaurant «Second floor» juste au-dessus... Donc rien ne change puisque le chef Lau Kwok Keung dirige les fourneaux depuis la création de l'établissement en 1984.

Promenons-nous dans la carte et débutons par les wontons. Raviolis à pâte épaisse, farcis de crevettes et de chair de porc, alanguis dans un bouillon pimenté. Une texture moelleuse en opposition avec les beignets croustillants qui suivent, généreux triangles farcis d'agneau parfumé au curry.

Le poulet muchi et la sauce de canard laqué
Les saveurs sont encore plus éclatantes dans le plat de poulet muchi où les dés de volaille se mêlent à des oignons verts émincés, des



Pier Giovanni et Stéphane Ensini entourent le chef Lau Kwok Keung. LUCIEN FORTUNATI

L'adresse

L'ou One

Hôtel Kempinski
19, quai du Mont-Blanc
☎ 022 732 50 81
Ouvert tous les jours.
Menus 75, 93 et 110 fr.
A la carte (entrée, plat et dessert), compter 100 fr.
Parking.
Accès handicapés.



châtaignes d'eau, des champignons noirs et des pignons de pin. Il se déguste dans des feuilles de salade, nappé de la fameuse préparation qui accompagne les canards laqués.

Un mélange de sauce hoisin et de pulpe de prunes chinoises. Modesto, qui dorlote les clients du Tse Yang, et maintenant du L'ou One, depuis plus de vingt ans, en avait laissé un petit bol sur la table. Et quand on est gourmand...

Le panier de vermicelles de riz agglomérés et frits contient une association séduisante de lan-

guste et de crevettes. Des crustacés entourés de carotte, mangout, châtaignes, citronnelle, hélas habillés d'une gangue farineuse qui n'est pas du meilleur effet.

Riz cantonais en feuille de lotus

Le riz cantonais, cuit dans une large feuille de lotus, débarque dans son panier vapeur. Modesto écarte soigneusement les pans de verdure pour atteindre les grains teintés de sauce soja et enrichis de petits pois et de fragments d'omelette, de poulet et de crevettes.

Ils accompagneront l'émincé de bœuf sichuan, fines lamelles caramélisées, pas trop piquantes, qui se croquent en compagnie de bâtonnets de carotte qui ont subi le même sort culinaire. Délicieux!

Comme la poitrine de poulet Taichen. Une vraie réussite gustative. La volaille a sauté dans le wok en compagnie de poivrons rouges et verts, de champignons noirs et de noix de cajou.

Le secret de cette réussite? Un déglacage au vinaigre et quelques sérieux tours de moulin à poivre noir. Ça pique, c'est légèrement acidulé, les légumes sont al dente et la chair du poulet moelleuse. Quel beau plat!

Au dessert, ne manquez sous aucun prétexte ces boules de caramel farcies de glace coco et recouvertes de sésame. Elles explosent en bouche dans un craquement de plaisirs.

Post-scriptum

Carte des vins éclectique. Service attentif et efficace. Café décaféiné médiocre et très cher.



LE LOU DANS LA BERGERIE

-/ A NEW LEAF

Depuis le 1er mai dernier, avis de changement dans l'une des institutions culinaires que les genevois préfèrent, à savoir le restaurant chinois Tsé Yang, situé au premier étage du Grand Hotel Kempinski. Nouveau nom, nouvelle identité visuelle et nouvelle décoration, voici donc le Lou One. Un changement voulu pour marquer la reprise par la gérance, en place depuis son ouverture il y a plus de trente ans, de la totalité de la propriété. Mais qu'on se rassure, l'essentiel est toujours là, à savoir le chef Kwok Keung Lau et son équipe, galvanisés par ce renouveau mais qui tiennent à perpétuer l'offre culinaire du lieu, particulièrement appréciée par les connaisseurs. On retrouvera donc une carte élaborée avec soin autour de plats signature, comme l'incontournable émincé de boeuf Sichuan ou le loup de ligne vapeur. Les saveurs sont variées, présentes, grâce à des techniques de cuisson allant de la vapeur au wok jusqu'à la cuisson mongole, et qui mettent remarquablement en valeur les gastronomies cantonaise, sichuanaise, pékinoise et shanghaienne. Et les nouveautés alors ? Ce sera pour les yeux, avec un lifting total des lieux prévu en étapes - jusqu'à la devanture et l'entrée -, un service complet imaginé sur-mesure, et toujours un mobilier typiquement chinois et une lumière tamisée le soir qui donne envie de s'attarder. Quant à la vue, elle n'a pas bougé, elle est toujours aussi sublime.

-/ Since last 1 May, a wind of change has blown over one of the preferred culinary institutions of Genevans, namely the Tse Yang Chinese restaurant, located on the first floor of the Grand Hotel Kempinski. Lou One is a new name, a new visual identity and new decoration. This change is intended to mark the takeover of the entire property by the management, which has been in place since the opening over thirty years ago. But rest assured, the essential element is still there, namely chef Kwok Keung Lau and his team, who are galvanised by this renewal but who firmly intend to perpetuate the restaurant's culinary offer that is particularly appreciated by connoisseurs. We will still find the carefully selected menu centred around their signature dishes, such as the inescapable Sichuan sliced beef or steamed line-caught sea bass. The flavours are varied and marked, thanks to cooking techniques including steaming, wok and Mongolian cooking, which remarkably highlights Cantonese, Sichuan, Beijing and Shanghai cuisine. So, what's new then? That is for your eyes, with a total facelift planned over a few months (including the front and entrance), a full custom-designed table service, and typical Chinese furniture and subdued lighting that will entice you to while away the evening. As for the view, nothing has changed - it is as magnificent as ever.

Lou One - Grand Hotel Kempinski Geneva

Quai du Mont-Blanc 19, Genève – + 41 22 732 50 81



NOUVEAU VISAGE



Comme pour célébrer l'arrivée des beaux jours, le 1^{er} étage du Grand Hotel Kempinski Geneva a fait peau neuve et s'est doté d'une identité culinaire et visuelle nouvelle, qui se retrouve jusque dans le design des bols à riz des convives. Que les fans de gastronomie chinoise se rassurent, le successeur du restaurant Tse Yang, dernièrement rebaptisé Lou One (étage one en chinois) conserve son héritage et sa brigade. Dans un décor entièrement revisité, mais définitivement empreint de traditions, le chef Kwok Keung Lau, officiant depuis trente-trois ans dans l'établissement, continue de servir les plats qui ont fait sa renommée. Si les effluves épicés du réputé boeuf Sichuan et le parfum raffiné du loup de ligne vapeur aiguisent déjà l'appétit, le panorama s'ouvrant sur la Rade et le Jet d'eau est la promesse d'un moment délicieux.

LÓU ONE Grand Hotel Kempinski Geneva – Quai du Mont-Blanc 19 – 1201 Genève
T: +41 (0)22 732 50 81 – www.louone.ch



© Lou One

Lou One à Genève Un nouveau nom, une même tradition

Établi depuis plus de 30 ans au premier étage du Grand Hotel Kempinski, le restaurant de gastronomie chinoise anciennement connu sous le nom de Tsé Yang adopte un nouveau nom et voit sa décoration revisitée.

Précisons tout d'abord que la vue sur le lac contribue à faire d'un repas pris dans ce lieu merveilleux une réelle expérience. Et si nous « parlons » nourriture, il faut souligner que les plats emblématiques que sont l'émincé de bœuf Sichuan ou le Loup de ligne vapeur constituent toujours les grands classiques de la maison. Quant aux Dim Sum, ils sont un véritable régal, et le canard laqué à la pékinoise, une pure merveille.

L'équipe de cuisiniers animée par le Chef Kwok Keung Lau, aux fourneaux depuis l'origine, a su prendre ce qu'il y a de mieux dans les cuisines régionales cantonaise, sichuanaise, pékinoise et shanghaïenne. « Notre objectif, précise Stéphane Ensini, le Directeur, est d'actualiser l'image du restaurant tout en l'inscrivant dans la tradition. »

Enfin, « cerise sur le gâteau », relevons que le service est lui aussi au « top » et qu'il est assuré par des professionnels sympathiques et souriants, qui connaissent les plats et savent en parler avec enthousiasme.

Assurément, ce lieu mythique, tellement apprécié par les connaisseurs, entame une nouvelle vie... pour notre plus grand plaisir.

www.louone.ch

Rondes, blanches... il y a plus d'aubergines qu'on ne croit

De salades Ce légume savoureux se décline en un nombre impressionnant de variétés qui reviennent sur les étals et permettent des recettes originales venues de partout. L'aubergine, c'est une ouverture sur le monde!



Aubergines caramélisées avec sauce sichuanaise

«C'est moi, la salade d'aubergine que j'ai mangée à Pékin»

«C'est moi, la salade d'aubergine que j'ai mangée à Pékin»

«C'est moi, la salade d'aubergine que j'ai mangée à Pékin»

«C'est moi, la salade d'aubergine que j'ai mangée à Pékin»

«C'est moi, la salade d'aubergine que j'ai mangée à Pékin»

«C'est moi, la salade d'aubergine que j'ai mangée à Pékin»



Kwok Keung Lau

Kwok Keung Lau

Kwok Keung Lau

Kwok Keung Lau

Kwok Keung Lau

Kwok Keung Lau

Gourmandises par Kwok Keung Lau



À Genève, le restaurant chinois Lou One est tenu depuis trente-trois ans par le chef Kwok Keung Lau. Au menu, les aubergines à la mode sichuanaise.

Véritable institution genevoise, le restaurant gastronomique chinois Tse Yang niché dans le Grand Hôtel Kempinski, a été rebaptisé depuis peu Lou One qui signifie premier étage. Changement de nom, mais aucunement de philosophie, de personnel et encore moins de chef. Le talentueux et toujours fidèle Kwok Keung Lau est aux commandes du restaurant depuis 1984. Ici, l'accueil est professionnel, le service attentionné et la qualité des produits irréprochable. En amuse-bouche on vous sert un toast d'épinard recouvert de sésame. Puis une farandole de raviolis accompagnés d'une excellente sauce composée de

moutarde, soja et piment que le chef de rang vient en personne vous concocter. **Feuille de lotus** Le cadre est spacieux. La gérance en place depuis l'ouverture a repris la totalité de la propriété. Le directeur Stéphane Ensini et le chef Kwok Keung Lau ont revisité le décor chargé de bois et peint à la feuille d'or. La cuisine, elle, reste la même et se poursuit, dans ce menu gastronomique, par un riz cuit dans une feuille de lotus, un filet de loup à la vapeur, gingembre et poireau. Une cuisson parfaite. Les goûts qui se répondent sans jamais prendre le dessus. C'est un délice. S'ensuit un rouleau de ca-

nard laqué comme le veut la tradition. **Aubergines à la sichuanaise** Les aubergines à la sichuanaise du chef valent le détour. Elles sont fondantes, relevées, on sent un peu d'ail, du gingembre, du soja, le tout dans un plat de caractère. Cela fait plaisir de déguster cette spécialité qui, dans d'autres restaurants chinois, est trop souvent édulcorée. Le chef prépare parfois des aubergines croustillantes. S'il n'en a pas, l'une des merveilles de la maison reste le bœuf croustillant caramélisé. Un autre régala. **Restaurant Lou One, Grand Hôtel Kempinski, quai du Mont-Blanc 19, Genève. Tél. 022 732 50 81. www.louone.ch**





Stéphane Ensini, directeur du restaurant Lou One à Genève

Une reconversion réussie

Johanne Stettler Restaurant chinois à Genève: une histoire de famille qui dure depuis plus de trois décennies.

Depuis la baie vitrée du Lou One, véritable temple de la gastronomie chinoise, la vue sur le lac et le jet d'eau de Genève est splendide. Et ce n'est pas un hasard si Stéphane Ensini en a repris les rênes il y a cinq ans. Son adresse, située au quai du Mont-blanc dans le complexe du Grand Hôtel Kempinski, est en mains familiales depuis trente-trois ans. «Mon père a ouvert ce restaurant lorsque j'avais onze ans», raconte Stéphane Ensini. Et les souvenirs affluent... «J'ai pratiquement grandi dans ce restaurant. Comme mon père ne rentrait pas souvent le soir, nous profitions, avec ma mère, d'aller souvent le voir.» Adolescent, il apprendra même les rouages du métier en donnant des coups de main dans le secteur administratif.

«Ces études m'ont permis d'acquérir un sens critique»

Rien ne prédestinait pourtant cette famille établie à Genève depuis plusieurs années à se lancer dans la cuisine chinoise. Maître d'hôtel dans plusieurs grands palaces genevois, le père de Stéphane est un jour contacté par un investisseur taïwanais qui lui propose d'ouvrir une nouvelle enseigne. Immigré italien, sa première réaction a été de dire «qu'il n'avait jamais



Des banques à la restauration, il n'y a qu'un pas pour Stéphane Ensini.

mangé chinois», se plaît aujourd'hui à raconter son fils en rigolant. Et c'est pourtant ce qu'il fera, dès 1984, année d'ouverture du Tsé Yang, connu aujourd'hui sous le nom de Lou One.

A l'aise en économie et passionné d'actualité, Stéphane Ensini entreprend des études universitaires en relations internationales. «Ces études m'ont permis d'acquérir des méthodes d'apprentissage et surtout un sens critique.» Des compétences qu'il mettra à disposition de son nouvel emploi dès la fin de ses études, en 1996. Le jeune diplômé est en effet immédiatement immergé dans le monde du travail et non des moindres, dans celui de la finance.

Il travaillera pour Lombard Odier, une banque privée de la place, jusqu'en 2005, dans la création de fonds de placement et les produits d'investissement. Un chemin qu'il poursuivra durant sept ans à la Rotschild Bank. Cette quinzaine d'années passées dans le domaine bancaire le passionnera. «C'est un métier très intéressant qui de-

«Ce sont toujours les personnes qui font la différence»

mande de la réflexion et où la routine n'existe pas. On nous donne les moyens de faire des recherches et de mettre en œuvre des projets.» Une pro-

fession néanmoins exigeante. «Il faut faire sa place et réussir à être plus innovant que les autres. Mais, au final, ce sont toujours les personnes qui font la différence. Un constat qui est également valable dans la restauration.»

La reconversion dans ce domaine s'est d'ailleurs faite presque naturellement. La question s'est posée en 2012, année où son père, âgé de 65 ans, a décidé de «lever le pied» et de se retirer de la vie professionnelle. «Nous devions soit vendre, soit continuer», explique le manager. Mais assurer la continuité coulait de source pour celui qui «est marqué par un attachement très important à ce restaurant» et qui verra

ce changement de carrière comme une opportunité et un nouveau «challenge». Stéphane Ensini reprend donc les rênes de l'établissement en mai 2012.

A ses côtés, sa femme voit cette évolution d'un bon œil, et les quatre à cinq soirs par semaine qu'il passe au restaurant ne sont pas source de problèmes. «J'ai la chance d'être marié à une femme cool et pas compliquée», raconte-t-il en souriant. C'est aussi l'occasion de revivre d'un point de vue d'adulte les bons moments du passé. «Nos jumelles de sept ans sont ici comme à la maison. Elles

«J'apprécie le fait de pouvoir prendre des décisions»

adorent venir manger au restaurant.»

C'est le chef, Kwok Keung Lau, originaire de Hong Kong, qui est aux commandes des cuisines depuis l'ouverture. Il propose une cuisine de qualité, dans la plus pure tradition chinoise. Stéphane Ensini s'occupe du bon fonctionnement de l'entreprise, qui compte une trentaine de personnes, et d'être présent lorsque le stress, inévitable dans ce type de milieu, se fait sentir. «J'apprécie le fait de pouvoir prendre des décisions. C'est stimulant et en même temps un défi, car le chiffre d'affaires en dépend.» Ses prochaines décisions seront d'ailleurs cruciales: le directeur souhaite donner un coup de jeune au lieu. «L'idée est de le moderniser tout en gardant son âme et la recette qui fait son succès.»



PRESSE EN LIGNE

27 AVRIL 2017
 TEXTE DE
 Estelle Lucien

LE TSÉ YANG DEVIENT LOU ONE

PARTAGER



Le fameux restaurant Tsé Yang de haute gastronomie chinoise, situé au premier étage de l'hôtel Kempinski à Genève se refait une jeunesse avec un nouveau nom, Lou one, et un petit relooking.



Dès le premier mai, le Tsé Yang devient le Lou one, Lou signifiant "étage", normal pour cet établissement bien connu des Genevois depuis son ouverture en 1984 et qui se trouve précisément à l'étage du cinq étoiles Kempinski, quai du Mont-Blanc. Le lieu, dirigé par Stéphane Ensini, a été redécoré, son atmosphère est chaleureuse, et le service chinois est assorti aux gravures sur bois qui habillent les murs.



En cuisine le chef Kwok Keung Lou propose une cuisine raffinée, avec des plats signatures comme l'émincé de bœuf Sichuan ou encore le loup de ligne vapeur qui sont des "must" de la maison. Tous les plats sont élaborés avec soin, les techniques de cuisson utilisées sont très variées: vapeur, wok, cuisson mongole, cantonaise, sichuanaise, pékinoise et shanghaienne. Le chef garantit des préparations artisanales de grande qualité. Avec l'été arrive à grands pas, la cuisine chinoise se savourera avec d'autant plus de bonheur qu'elle sera accompagnée d'une vue imprenable sur la rade et le lac au soleil. Si cela vous tente, rendez-vous au Quai du Mont-Blanc 19, tous les jours à midi de 12h à 14h15 et le soir de 19h30 à 22h45.

Réservations au +41 22 732 50 81



Un casse-tête chinois au bord du Lemman !

Published On 11 Mai 2017 | In Food And Drink By Edouard | 1 Comments

Like 31 people like this. Be the first of your friends.

Situé au premier étage du Grand Hôtel Kempinski, le restaurant Tse Yang est devenu le Lou One. Que les fidèles de ce temple genevois de la gastronomie chinoise se rassurent, c'est seulement le nom qui a changé. Après trois décennies de bons et loyaux services, Lou One – premier étage en mandarin – présente sa nouvelle version sur le quai du Mont-Blanc. Révolution ? Transformation ? Continuation ? Découvrons...



Stéphane Ensini, directeur du restaurant, admet que « les modifications sont pour le moment encore timides mais ne sauraient tarder. Nous avons déjà remplacé les sièges et le nappage » confie-t-il. La moquette, les tentures murales ainsi qu'une nouvelle vaisselle font l'objet des prochains changements. « Nous profitons de la nouvelle enseigne pour faire ces travaux de rénovation tout en conservant les équipes et la philosophie du lieu » poursuit-il. Evoluer sans révolutionner. Pour Stéphane Ensini il s'agit d'un passage obligatoire pour une institution de haut niveau, mais, en même temps, une étape délicate car « nous désirons aller de l'avant sans déstabiliser notre clientèle fidèle ». Un vrai casse-tête chinois !



Aux commandes de la brigade de cuisine depuis son ouverture en 1984, le chef Kwok Keung Lau a fait ses armes à Hong Kong, au Japon et à Taïwan avant de poser son wok à Genève. Comment résister aux célèbres classiques de la maison : rouleaux de printemps d'automne, travers de porc au gingembre ou assortiment de dim sum à la vapeur. Côté mer, les crevettes sauce citron font les yeux doux aux langoustines et haricots noirs ainsi qu'au filet de sole au gingembre. Côté terre, le canard laqué à la Pékinoise reste un must et rivalise avec l'émincé de bœuf Sichuan et le poulet sauce aigre douce. Mais sortons des sentiers battus et partons à la découverte de plats originaux.

Le Mushi de langouste est, comme son nom l'indique, un sauté de langoustes hachées (ce qui est presque regrettable) accompagné de pignons de pin et de châtaignes d'eau (plante aquatique). Toute la singularité gustative de ce plat réside dans la sauce à base de pruneaux et de vinaigre, qui accommode traditionnellement le canard laqué. Le goût de la langouste est dominé par le goût aigre-doux, rehaussé par le sel. L'effet reste surprenant.



Le loup à la vapeur remporte la palme d'or de ce festival culinaire. Une révélation digne d'un grand restaurant de poissons. Cuit à la vapeur durant 20 minutes, le poisson est ensuite arrosé d'un liquide bouillant, composé de vinaigre, d'huile d'olive et d'eau, qui vient terminer « violemment » la cuisson au dernier moment. « Un bouillon si chaud que cela crépite » précise Stéphane Ensini. La dernière étape consiste à napper le poisson d'un mélange de soja et de gingembre et l'accompagner de légumes croquants. Une préparation qui magnifie le poisson d'une manière indescriptible. Ce plat est aussi élégant que délicat.

La cuisine chinoise a souvent la réputation d'être grasse, sucrée et lourde et parfois avec raison. Mais quand elle gagne ses lettres de noblesse, son mode de cuisson à la vapeur fait des merveilles qui méritent d'être découvertes. Le Lou One a choisi de ne pas s'aventurer dans une expérience révolutionnaire conceptuelle et préfère rester sur les acquis culinaires qui ont fait sa renommée. Les subtiles améliorations en matière de décoration seront toutefois les bienvenues et devraient faire gentiment passer ce restaurant à l'ère moderne.

CRAZY 4 FOOD

Food for Thoughts...Thoughts for Food!

Un casse-tête chinois au bord du Lemman !



Situé au premier étage du Grand Hôtel Kempinski, le restaurant Tse Yang est devenu le Lou One. Que les fidèles de ce temple genevois de la gastronomie chinoise se rassurent, c'est seulement le nom qui a changé. Après trois décennies de bons et loyaux services, Lou One – premier étage [...]

[Lire la suite »](#)

Le Tsé Yang devient le Lou One!



Saviez-vous que le chef, Kwok Keung Lau, travaille dans ce restaurant depuis son ouverture? Il a fait ses premiers pas à Hong Kong, puis au Japon et enfin à Taïwan avant de se fixer à Genève!

Restaurant Lou One



Vous connaissez sûrement l'excellent chinois du Kempinski. Créé en 1984, originellement nommé le Tsé Yang, il change aujourd'hui de nom pour devenir le Lou One, petit nom où l'anglais et le chinois se mélangent et qui veut dire « premier étage »!

J'ai donc été invitée à redécouvrir ce merveilleux restaurant. Plutôt que d'explorer des sentiers ultra-battus, je me suis laissée emporter vers de nouveaux horizons gustatifs! J'ai débuté par une soupe au crabe! Je dois avouer que je n'étais pas emballée quand je l'ai vu arriver. Mais diantre! C'était vraiment excellent!



Changement de nom, certes, mais le chef et sa formidable équipe restent les mêmes, et donc la cuisine reste bien évidemment tout aussi excellente. Excellente, car c'est bien le qualificatif qui résume ma soirée dans ce joli restaurant!

Puis sont arrivées les Dim Sum!

J'adore cela! C'est un de mes plats préférés asiatiques!



Du veau, du bœuf, du porc, de la crevette... que du bonheur vapeur!



Ensuite, j'ai goûté un plat que je ne connaissais pas et c'est clairement le plat que j'ai préféré: Le mushi! Alors je sais bien que sur la photo, cela ne fait pas rêver, mais pourtant... Il s'agit d'un sauté de langoustes hachées avec des pignons de pins et des châtaignes d'eau. Il se mange dans une feuille de salade avec un peu de sauce à l'huile. Un vrai bonheur gustatif!

Je pensais que le repas arrivait à son terme! Que nenni! Un banquet gaulois, c'est de la rigolade à côté de mon diner! Le plat suivant fut donc un loup vapeur! Cuit à la vapeur pendant 20 minutes, le poisson est ensuite arrosé d'un bouillon. Le poisson est ensuite nappé d'un mélange de soya et de gingembre.



Le loup était accompagné par des poireaux au gingembre et des légumes verts bien croquants! De nouveau, je me suis régalée!



Pour terminer, j'ai eu le droit de goûter de l'émincé de bœuf Sichuan et encore du bœuf croustillant le tout accompagné de riz sauté dans une feuille de laitue! Je vous avoue que je n'ai réussi à finir mon assiette, même chaque plat était sublime!



Le repas s'est achevé sur une boule de glace à la noix de coco au sésame et avec des fruits caramélisés et une bonne infusion au jasmin pour m'aider à digérer!



Je ne peux que vous recommander ce restaurant. Non seulement la nourriture est incroyable, mais toute l'équipe est adorable. Nous avons été chouchoutés de l'entrée au dessert! Un vrai moment de bonheur avec une vue incroyable sur le lac!

Informations pratiques

Adresse: Hotel Kempinski de Genève, quai du Mont-Blanc 19.

Lou One

May 13, 2017 - LIFESTYLE - Rosepoudrée



RESTAURANT GASTRONOMIQUE CHINOIS

Si vous voulez voyager sans quitter La Rade, je vous invite à découvrir Le **Lou One**, anciennement Le Tse Yang. Nouvelle décoration et nouveau nom pour une cuisine asiatique épicée, audacieuse et raffinée. Le restaurant chinois du Kempinski a fait une jolie mue de printemps pour ravir vos papilles aventureuses et réveiller vos sens. Mise en bouche.



Le **Lou One**, c'est le nouveau Tse Yang, version 2017. Un nouveau nom et une décoration classique qui vient d'être revisitée pour mieux vous servir. Un cadre feutré et luxueux, des fauteuils design et confortables. Du traditionnel avec à présent, ce qu'il faut de touche contemporaine. On y contemple des boiseries travaillées telles des oeuvres d'art, des moquettes aux motifs traditionnels pour une ambiance intimiste, avec en prime la vue sur le Jet d'eau.

J'ai eu le loisir de déguster en entrée des raviolis avec une petite sauce-maison, moutarde et sauce soja que je vous recommande. Elle donne du piquant et de la profondeur à ces Délices de Pékin.



Puis, belle découverte que celle du poulet sauté avec pignons, châtaignes d'eau oignons verts, le tout roulé dans une feuille de salade verte que l'on mange avec les doigts. Un délice. Ici, la cuisine chinoise est cantonaise, sichuanaise, pékinoise et shanghaienne et on en redemande. Tant de découvertes, on a bien envie de revenir faire le voyage.



En plat, un filet de loup de ligne vapeur tendre avec des légumes verts et de la citronnelle toute en légèreté m'a également ravie. La carte du **Lou One** est riche en propositions et cela dans le respect des traditions artisanales. On y déguste une cuisine riche en multiples saveurs. Je m'estime chanceuse d'avoir découvert une Chine si inattendue en surprises gastronomiques, le temps d'un déjeuner. Ce restaurant est plein de petits bonheurs. Merci pour ce voyage.





LE TSE YANG EST MORT – VIVE LE LOU ONE

Cette semaine, Mathieu Arsac nous emmène découvrir une nouvelle adresse genevoise, pour le plus grand plaisir de nos papilles...

Texte: Mathieu Arsac



Le restaurant chinois du Kempinski mène sa révolution culturelle en douceur et s'offre un lifting.

Depuis plus de 30 ans dans la cité, le Tsé Yang faisait figure d'Institution. Une adresse qui a vu passer quelques générations mais qui s'était sans doute quelque peu endormi. Pour ce relancement, le Tsé Yang prend le nom de Lou One (lou pour étage en chinois), suivant ainsi la tradition kempiskienne de préciser la géographie verticale.



Le décor traditionnel en bois – marque de fabrique du lieu – reste présent mais s'éclaire d'ajouts de mobiliers contemporains bienvenus. L'esprit respire visuellement pour se perdre ensuite dans la merveilleuse vue de la baie vitrée.

La cuisine japonaise a pris parfois l'ascendant des cuisines asiatiques ces dernières années. Il est donc temps de redécouvrir cette gastronomie millénaire. Nous initiions le voyage par de délicats dim sum dont le fameux Aux 4 bonheurs. Nos papilles glissent ensuite d'un boeuf caramélisé au riz en feuille de lotus, à un poulet subtilement croustillant, l'une de spécialités maison. Le fameux canard laqué ravira également les gourmets. Les délices glacés au sésame concluent avec brio ce festin.



La carte est un voyage au long cours entre les quatre cuisines régionales de l'Empire du Milieu : cantonaise, sichuanaise, pékinoise et shanghaienne. Les formules menu privilégient quant à elles la traversée gastronomique d'une région en particulier.



Fait rare pour être mentionné, le chef Kwok Keung Lau aux commandes officie depuis l'ouverture. Après avoir fait virevolter ses woks entre Honk Kong, Taïwan et le Japon, il s'est installé depuis en 1984 sur les rives du Lac Léman pour notre plus grand bonheur et une maîtrise des plats parfaite. On venait au Tse Yang et on revient au Lou One pour sa valeur sûre. On se réjouit de voir les prochaines évolutions.



Plus de renseignements: Grand Hotel Kempinski, quai du Mont-Blanc 19, Genève.

<http://www.louone.ch>

+41 22 732 50 81

Ouvert tous les jours de 12h à 4h15 et de 19h30 à 22h45.



23 mai 2017 09:00 , Leave a Comment , La GDH

Du Tsé Yang au Lou One

Les amateurs de gastronomie chinoise connaissent évidemment l'adresse. Depuis des années, ils s'y régalaient des spécialités du chef Kwok Keung Lau. Scoop : depuis le 1^{er} mai, le restaurant du premier étage du Grand Hotel Kempinski a été rebaptisé et s'est offert un relooking.



Du mouvement au Tsé Yang, une bonne nouvelle ? Pas si sûr, les habitués de l'institution n'ont aucune envie de renouveau : vue imprenable sur la rade, service impeccable et cuisine de haut vol, pourquoi changer ce qui est au top ? Que les aficionados se rassurent, le nom des lieux est le seul changement radical du restaurant fondé en 1984. Le désormais Lou One – en écho au Floor two- conserve son offre culinaire, particulièrement appréciée par les connaisseurs ainsi que l'équipe aux commandes depuis ses débuts. Les plus attentifs pourront noter une décoration légèrement repensée, une devanture liftée et bientôt une vaisselle aux couleurs de la nouvelle identité graphique. Une excellente excuse pour (re) découvrir les spécialités des lieux qui font courir le Tout-Genève, comme le potage au crabe de la maison, les mushi de langouste (une révélation !), les dims sums ou encore le loup de ligne à la vapeur, présenté à table entier, découpé et servi au fur et à mesure avec riz et légumes sautés. Cuissons parfaites, saveurs minutieusement travaillées, à la GDH, on a adoré. Reportage en images.

Lou One, Grand Hotel Kempinski, 19, Quai du Mont-Blanc, 1201 Genève. Tél 022 732 50 81
www.louone.ch



Lóu One

Nouvelle enseigne du Tse Yang à Genève

Par Colette de Lucia

Ambiance feutrée au Lóu One, la nouvelle enseigne, depuis le 1^{er} mai, du bien connu Tse Yang, situé au premier étage du Grand Hôtel Kempinski à Genève. Car la gérance, en place depuis trente ans, en est devenu propriétaire. A cette occasion, elle a souhaité rebaptiser le restaurant. Et il est d'ailleurs prévu de revisiter aussi son décor actuel, nous explique Stéphane Ensini, directeur de l'établissement, mais sans pour autant changer son style. Car, ici, le décor plaît à une clientèle fidèle et convie les sens à goûter le plaisir d'une table chinoise, bien apprêtée.



La devanture, le logo et l'identité visuelle du Lóu One a fait donc peau neuve. Feutré et intimiste, le cadre du Lóu One, baigné de lumière, est toujours élégant. Une belle salle nous accueille avec ces boiseries sculptées typiquement chinoises, ces tables rondes de grandes dimensions avec des fauteuils amples, où les convives s'installent bien confortablement pour goûter une cuisine chinoise authentique que le fidèle chef Lau Kwok Keung, entouré de sa brigade, réinterprète au gré des saisons.

Le chef Kwok Keung Lau a fait ses premières armes à Hong Kong, au Japon puis à Taiwan avant de venir s'installer dans la cité de Calvin. Ainsi, depuis trente-trois ans, il est à la tête d'une brigade soudée, de neuf cuisiniers d'origine chinoise, dont le sous-chef Wing Keung Lai, au service du restaurant depuis quinze ans, tandis que la moyenne de l'ensemble de l'équipe est d'environ dix ans.

Elaborés avec soin à partir de produits de haute qualité, ces mets d'inspiration cantonaise, sichuanaise, pékinoise ou shanghaienne, tantôt frits, rôtis ou cuits à la vapeur, sont diablement savoureux. Une kyrielle de petites

bouchées qui éclatent en bouche ravissent le palais, des canards ou des volailles laqués à la pékinoise, des crevettes délicieuses servies sur une salade croquante à souhait. Tous ces plats gourmands sont servis par un maître d'hôtel chaleureux et aux petits soins. Nous sommes aux anges!



Il faut dire que cet établissement a toujours eu à cœur de proposer une haute cuisine gastronomique depuis sa création. Devenue une véritable institution genevoise, le restaurant n'a eu de cesse de confectionner des plats alléchants, tels que le bœuf Sichuan ou le loup de ligne vapeur. Derrière les fourneaux, la brigade s'active pour offrir, cuisinés au won, à la vapeur ou selon un mode de cuisson mongole, les plats des quatre cuisines régionales chinoises, fort appréciées par la clientèle.

Et cerise sur le gâteau, nous bénéficions d'une vue unique sur le Léman avec en toile de fond, le port de Genève et Cologny. Alors, que chacun se rassure: l'offre culinaire asiatique, tant appréciée par les amateurs de gastronomie chinoise continuera d'être assurée, ici, et l'équipe en place restera la même, commente Stéphane Ensini.

Colette de Lucia



Restaurant Lóu 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

4 JUIN 2017

Le restaurant chinois Tse Yang devient le Lóu One



Général

Le restaurant gastronomique chinois **Tse Yang** situé au premier étage de l'hôtel Kempinski devient le « **Lóu One** ». La gérance mise en place depuis l'ouverture du restaurant il y a 30 ans reprend la propriété de l'établissement. Pour accompagner ce changement, des modifications sont pensées. Ainsi, son nom, son identité visuelle, sa décoration et sa devanture sont modifiés. Toutefois, les habitués du lieu peuvent se rassurer, **l'offre culinaire reste la même**. Le directeur Stéphane Ensini, le chef Kwok Keung Lau et leurs équipes continueront à vous accueillir avec une carte tout aussi savoureuse et délicieuse qu'auparavant.

Situation

Le restaurant Lóu One est situé au premier étage de l'hôtel Kempinski parmi les autres restaurants de l'hôtel comme [le Grill](#) (1er étage) ou l'italien [Il Vero](#) (2ème étage). Si vous êtes à pied, vous pourrez prendre les escalateurs qui vous mènent directement au restaurant depuis le quai. Toutefois, si vous êtes en voiture, je vous conseille de vous garer dans le Parking de l'hôtel, car vous pourrez bénéficier d'un ticket parking. Cela vous évitera de tourner en rond au tour du restaurant.



Cuisine et carte

L'établissement est considéré comme une institution genevoise. En effet, lorsque l'on parle de **restaurant gastronomique chinois** à Genève, on n'entend que le nom de « **Tse Yang** ». Les plats signatures tels que l'« *Emincé de boeuf Sichuan* » ou le « *Loup de ligne Vapeur* » sont des incontournables de l'établissement. Alors lorsque le nom et la propriété changent... nous avons toujours un peu peur. Mais nous pouvons être rassurés car même s'il y a eu des modifications, le restaurant continue de vous proposer la même cuisine que celui du **Tse Yang**. L'équipe n'a pas changé et travaille toujours les différents produits et les saveurs en variant les techniques de cuisson: vapeur, wok, ou celle que l'on appelle mongole. En outre, l'établissement propose quatre types de cuisines régionales: la cantonaise, sichuanaise, pékinoise, et shanghaienne. Lors de notre visite avec mon ami, je vous avoue que nous étions complètement perdus en ouvrant la carte. Nous avons donc demandé à ce qu'on nous serve un assortiment de ce qu'ils faisaient de mieux! Quelle bonne idée nous avons eu! Car nous nous sommes régalez.

Quelques mots sur le chef Kwok Keung Lau

Le chef **Kwok Keung Lau** est aux commandes des cuisines du restaurant depuis son ouverture en 1984. Ce dernier a fait ses armes à Hong Kong, au Japon ainsi qu'à Taïwan avant de s'installer à Genève. Il officie au sein du restaurant avec sa brigade composée de 9 cuisiniers dont le sous-chef **Wing Keung Lai** qui travaille à ses côtés depuis quinze ans. Enfin, les autres cuisiniers sont dans les cuisines du restaurant en moyenne depuis plus de 10ans. C'est pour cela que je vous disais, « les habitués peuvent être rassurés », car l'équipe de cuisine n'a pas changé.)

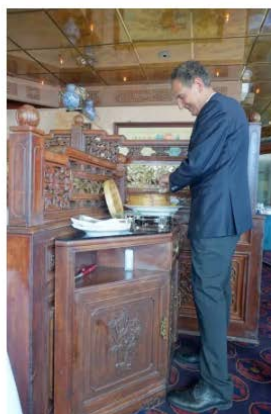


Entrée

Nous avons commencé par un potage piquant aux crabes, le « *Potage au crabe Lou One* » (38 CHF). Il ressemble fortement à la « *Soupe pékinoise* » par sa texture. Anciennement ce potage était confectionné à base d'aïlerons de requin. Ils ont gardé la recette telle quelle en remplaçant le requin par le crabe. Une soupe onctueuse et délicieuse et juste ce qu'il faut de piquant.



Nous avons ensuite eu un petit assortiment de « *Dim Sum* » aux légumes, au boeuf, au veau et un « *Siu Mai* » au crabe et poisson. Un vrai bonheur. Notre serveur qui se nommait Fatmir nous a concocté une petite sauce à l'aide de la moutarde, du soja et de la sauce piquante qui étaient disposés sur la table. Une sauce parfaite pour accompagner les Dim Sum.



Puis c'est un plat de riz composé de langoustes, châtaignes d'eau et pignons de pins qui nous a été servi: « *Mushi de langouste* » (40 CHF). Ce dernier devait se manger enroulé d'une feuille de salade comme un rouleau de printemps et le tremper dans la sauce à huitre. C'est la première fois que je mangeais un plat comme celui-là. J'ai adoré!!! Je le recommande sans hésitation. Je pense pouvoir vous dire que c'était mon coup de coeur du déjeuner.



Plats

Puis nous avons eu de le « *Loup à la vapeur* » (45 chf) dans son bouillon à base de soja recouvert de poireaux au gingembre. Le poisson était tendre et fondait dans la bouche. Il était accompagné de légumes croquants. Ce plat est un des incontournables de l'établissement et je comprends bien pourquoi.



Après le poisson, nous avons eu de l'« *Emincé de bœuf Sichuan* » (46 chf) accompagné du riz: « *Feuille de Lotus farcie* » (25 chf). Le bœuf était délicieux et le riz bien parfumé par la feuille de Lotus. J'aurais aimé avoir des poches de provision pour pouvoir garder le tout pour le lendemain. Car ayant déjà bien mangé, je n'ai pas réussi à finir mon assiette! Un vrai festin.



Dessert

Finalement, nous sommes arrivés au dessert. Un bac de glaçons a été tout d'abord amené. Puis, à l'aide de baguettes de la glace de coco et des fruits caramélisés ont été déposés. Le caramel était bien croquant, la glace était délicieuse et les fruits bien frais.

Pour finir notre repas nous avons eu encore quelques petits chocolats et des noix caramélisées.



Cadre et ambiance

Accueillant et luxueux tels sont les mots utilisés pour décrire l'établissement. Si le restaurant a fait peau neuve depuis son changement de nom, il perdure tout de même la même âme. L'établissement garde son mobilier chinois et ses tableaux de gravure sur bois. Si la journée vous pouvez admirer la vue imprenable sur le lac léman, le soir, ce sera une lumière tamisée qui remplacera la vue pour vous emporter dans sa cuisine savoureuse.



Service

Nous avons eu la chance d'être servi par Fatmir, il a été à l'écoute de nos envies et nous a fait découvrir sa sauce spéciale pour accompagner les raviolis. C'était un vrai moment de détente et de découverte culinaire que nous avons passés. J'ai beaucoup apprécié les moments où l'assiette était préparée sous vos yeux suite à la présentation du plat dans son intégralité. Une adresse qui est pour moi un incontournable de la gastronomie chinoise à Genève.

Informations pratiques

Grand Hotel Kempinski, Quai du Mont-Blanc 19, 1201 Genève

Tél. +41227325081

Horaires: Lun au Dim de 12h à 14h15 & 19h30 à 22h45

Prix: \$\$\$

BLING BLING, FOOD / COOKING, HOLIDAYS, HOTEL, LIFESTYLE, RESTAURANT, TRAVEL, TRIPS

Lòu One – Refined cuisine...It is the one Chinese restaurant to go... /Cozinha refinada... O restaurante chinês que você deve conhecer...



Date: June 7, 2017
 Author:
 valentinabbling
 Comments

My life is revolving around eating... You noted this by now, right??? ... So many posts about food and restaurants... I tell you... to keep the waistline fine is a herculean task...

I am sure you have heard of this restaurant before... It is the old and famous Tsé Yang restaurant... Who has not heard of it when it is located at a landmark hotel in Geneva, the Kempinski Hotel???

The Tsé Young realised it was actually getting old and needed a new face, a not really botox. Then, the Lòu one was born... Same location but new everything... New decoration, new menu... New flavours, new clients.

The restaurant is now young and trendy... With a very sophisticated menu and a STUNNING view of the Geneva lake (of course this has not changed and it cannot change, but in a sunny day like the day I went, it changes your mood not to say it may save your day).

I was spoiled by the staff with their impeccable hospitality mixing the Swiss tradition and Chinese courtesy.

I was offered a proper banquet... Spring rolls, dumplings, shrimp toast, followed by spiced chicken and fried rice and... also... the Star of the menu... the Sichuan beef...

This Sichuan beef is toooooo good... Small strips of beef, crusty like chips... I could not stop eating... I have to go back there and have more... You can never get enough...

Not finished... No..no, no... Desert time...

Caramelised ice cream!!!! OMG!!!

What did I say about my waistline????

Caramelised coconut ice cream with strawberries....

I confess I ate it all...

As I do not wish to sin on my own I strongly recommend you go there and taste all this... If it is any consolation... You will keep going back to sin again...

<http://www.louone.ch>

XX Valentina

Minha vida está girando em torno de comida... Você já notou isso, né... Com tantos posts sobre comida e restaurantes... Tá virando uma missão impossível matter a cinturinha...

Tenho certeza que você já ouviu falar desse restaurante... Ele se chamava Tsé Young... Quem não ouviu falar quando Ele fica situado em um dos hotéis mais prestigiados de Genebra... O hotel Kempinski....?

O Tsé Young se deu conta que estava ficando ultrapassado e que precisava de uma nova cara... E sem botox... Daí nasceu o Lòu One... Mesmo lugar mas todo o resto novo... Nova decoração, novo menu... Novos sabres, Novos clientes...

O restaurante ficou jovem e trendy... Com um menu muito sofisticado e uma vista ESPETACULAR do lago... (Isso não mudou e não poderia mudar... Agora se você for em um dia ensolarado Com eu fui... Vai mudar o seu humor e fazer o seu dia).

Eu fui mimada pelos gentilíssimos garçons que misturam a hospitalidade local Com a cortesia Chinesa.

Me ofereceram um banquete... Rolinho primavera... Dumplings... Torradinhas de camarão... Depots seguido de frango no molho picante e arroz frito chinês... E MAIS o filet Sichuan...

OMG, esse filet é tudo de bom! Tirinhas fritas crocantes que parecem batata palha... Não parei de comer... Não dá para parar de comer... Precise voltar e comer MAIS...

Acabou??? Claro que não, né...

De sobremesa, sorvete caramelizado!!!!

OMG de novo!!! Não te falei que está difícil manter a cintura... Então...

Sorvete de coco caramelizado com morangos caramelizados... MORRI... Confesso, comi tudo...

Como não quero pecar sozinha, sugiro que você vá lá conhecer também... E não vou te consular.. Você vai voltar e pecar muitas outras vezes de novo...

<http://www.louone.ch>

Restaurant Lòu One, Genève

8 juin 2017 Restaurants



Plus de 30 ans, c'est un bail dans un monde gastronomique souvent soumis à de fréquents changements. C'est pourtant l'âge vénérable du restaurant chinois Tse Yang de Genève qui en a profité pour rénover sa salle et changer de nom pour devenir le Lòu One. « loù » signifiant « étage » en chinois. J'ai été invité à l'occasion de cette transformation pour découvrir sa cuisine, confortablement assis à une table offrant la vue sur le jet d'eau de Genève et le Mont-Blanc.

Si le Tse Yang est devenu le Lòu One, il a conservé le même chef (présent depuis le début en 1984) ainsi que la même équipe compétente en salle. La carte du restaurant Lòu One de Genève est vaste et propose sur plusieurs pages un éventail de différentes cuisines chinoises, principalement cantonaise, sichuanaise, pékinoise et shanghaienne. On m'en a proposé un extrait pour que je puisse me faire une opinion. De manière générale, j'ai apprécié la précision des cuissons et la saveur des sauces, aussi bien dans les plats que pour celles qui étaient proposées sur la table. Une mention bien également pour la finesse des pâtes utilisées pour les beignets du dessert que pour les rouleaux en entrée. Pour ces derniers, je note la bonne idée d'ajouter quelques feuilles de menthe fraîche dans la feuille de salade qui permet de les manger avec les mains. Parmi les plats à mettre plus particulièrement en évidence, mentionnons les dim sums variés et parfois originaux. Les travers de porc généreusement accompagnés de gingembre. Ce même gingembre associé aux poireaux se faisait plus subtil pour recouvrir un filet de loup de mer parfaitement cuit. Enfin, l'émincé de boeuf Sichuan arrivé fumant sur son ardoise séduisait par l'élégance de ses épices et le croquant de ses légumes. S'il y avait longtemps que je n'avais plus pris de beignets en dessert, ceux du Lòu One évitaient le piège de la lourdeur et offraient des intérieurs aux saveurs subtiles.

La carte des vins du restaurant Lòu One de Genève est vaste. Elle va de quelques bons producteurs suisses aux plus prestigieux châteaux de Bordeaux, souvent dans des millésimes anciens... avec des prix en conséquence. Une dizaine de vins au verre permettent de panacher votre choix en fonction de vos envies. Lors de mon passage, j'ai apprécié plus particulièrement du côté suisse l'Empreinte, un Chasselas plaisant de Jean-Michel Novelle ainsi que le Merlot 2015 du **Domaine Château-du-Crest** à la bouche gourmande. Côté français, un puissant **Château Beau-Site** 2011 a parfaitement régaté avec le boeuf épicé. A noté aussi une belle découverte au moment du digestif (et il en fallait bien un après le généreux repas qui m'avait été offert) avec cette eau-de-vie de sorgho aromatisée à la rose, parfumée et chaleureuse au palais.

Service : professionnel, pédagogue et attentionné

Prix : repas sur invitation du restaurant Lòu One

En conclusion : Ce fut un excellent repas de midi dans un restaurant chinois qui permet de redécouvrir une cuisine chinoise traditionnelle et multiple. L'interprétation classique des plats se combine à une carte qui se permet quelques originalités par rapport à l'offre standard d'un restaurant chinois. L'amateur de vins n'a aucun souci à se faire pour trouver une (ou plusieurs) bonne bouteille pour accompagner son repas, recourant si besoin est aux conseils du sommelier. Cerise sur le gâteau, situé au premier étage, la salle du Lou One offre une vue bien dégagée sur la rade et les Alpes.

Visite : un jeudi midi de début juin 2017

Adresse : Restaurant Lòu One, Quai du Mont-Blanc 19, 1201 Genève

Téléphone : 022 732 50 81

Horaires : ouvert 7/7

Site Internet : <http://www.louone.ch/>



Assortiment de dim sum



Loup de mer au fenouil et gingembre, légumes poêlés



Emincé de boeuf Sichuan



Fruits frais et beignets

Lòu One, Genève

Billet publié dans [Asiatique](#) et taggé avec [chinois](#) [ouvert le dimanche](#) [Paquiez](#)

Vote des internautes

★★★★★ [Total: 1 Moyenne: 5]

Le restaurant Lòu One de Genève (anciennement le Tse Yang) propose depuis plus de 30 ans une cuisine chinoise soignée et savoureuse au coin du bâtiment de l'hôtel Kempiski au bord de la rade de Genève.

Le menu du restaurant Lòu One de Genève propose un vaste panorama de plusieurs cuisines chinoises, principalement cantonaise, sichuanaise, pékinoise et shanghaienne. On y trouvera aussi bien certains classiques comme le canard laqué ou l'émincé de boeuf Sichuan, que des plats plus originaux qui ne figurent généralement pas sur la carte des restaurants chinois traditionnels comme ce mushi de langouste. La carte des vins est digne de celle d'un restaurant gastronomique avec la présence des plus grands châteaux de Bordeaux (Margaux, Cheval Blanc, Pétrus, ...). Une dizaine de vins au verre de qualité sont proposés. Située un peu en hauteur au premier étage de l'hôtel Kempinski de Genève, la salle du restaurant Lòu One à Genève offre par beau temps une vue imprenable sur le jet d'eau de Genève avec le Mont-Blanc en arrière-fond.

Plats à la carte (exemples) / Spécialités

- * Potage au nid d'hirondelles de Bornéo
- * Rouleaux de printemps et d'automne
- * Délices à la vapeur quatre bonheurs
- * Filet de Saint-Pierre aux haricots noirs
- * Poitrine de poulet à la sauce aigre-douce
- * Panier de noix de Saint-Jacques et crevettes
- * Filet de sole au gingembre
- * Poitrine de poulet sauté Taichen

Gamme de prix

- * Plats du jour : 50 francs (menu d'affaires)
- * Entrées : 14-42 francs
- * Plats : 37-85 francs
- * Desserts : 15-21 francs
- * Menus : 75-110 francs

Adresse : Restaurant Lòu One, Quai du Mont-Blanc 19, 1201 Genève

Téléphone : 022 732 50 81

Horaires : ouvert 7/7

Site Internet : <http://www.louone.ch/>

Dans les guides :

- * Guide Gastronomique : <http://www.guidegastronomique.ch/restaurants/restaurant-lou-one-geneve/>
- * TripAdvisor : https://fr.tripadvisor.ch/Restaurant_Review-g188057-d697912-Reviews-Tse_Yang-Geneva.html





**Le Lòu One remplace le Tsé-Yang
Grand Hôtel Kempinski Genève**

Face au Jet d'eau, au premier étage du Grand Hôtel Kempinski, c'est dans un décor luxueux, opulent et chamarré aux parures de bois sculptées que Lòu One s'est installé dans les murs du Tsé Yang, le restaurant chinois iconique de Genève. Connu pour être depuis trente ans une des adresses asiatiques les plus appréciées de ce bout du lac, si l'établissement a aujourd'hui changé de nom, l'équipe des débuts reste aux commandes! Un nouveau patronyme pour une même inspiration, celle d'une cuisine gastronomique légère aux influences puisées dans les traditions culinaires les plus nobles, cantonaise, sichuanaise, pékinoise et shanghaienne.

A la tête du restaurant depuis sa création, avec sa brigade de fidèles, le Chef Kwok Keung, qui avait exercé ses talents à Hong Kong, Taiwan et au Japon, assure une continuité bienheureuse. En salle, également présent depuis l'ouverture, Modesto dirige les opérations prodiguant service attentif et conseils précieux ! A déguster absolument, les délices à la vapeur Quatre Bonheurs, le Mushi de Langouste, les filets de bœuf Mongole ou de Sichuan... et, la soupe de mangue ! En vérité, seul le nom a changé, la légende demeure !

*Photos courtoisie Lòu One
www.louone.ch*

Cliquer sur les photos pour les agrandir



14.09.2017

[retour](#)

UNE RECONVERSION RÉUSSIE



1/1 - Des banques à la restauration, il n'y a qu'un pas pour Stéphane Ensini. Photo: Johanne Stettler

Restaurant chinois à Genève: une histoire de famille qui dure depuis plus de trois décennies.

de Johanne Stettler

Depuis la baie vitrée du Lou One, véritable temple de la gastronomie chinoise, la vue sur le lac et le jet d'eau de Genève est splendide. Et ce n'est pas un hasard si Stéphane Ensini en a repris les rênes il y a cinq ans. Son adresse, située au quai du Mont-blanc dans le complexe du Grand Hôtel Kempinski, est en mains familiales depuis trente-trois ans. «Mon père a ouvert ce restaurant lorsque j'avais onze ans», raconte Stéphane Ensini. Et les souvenirs affluent... «J'ai pratiquement grandi dans ce restaurant. Comme mon père ne rentrait pas souvent le soir, nous profitions, avec ma mère, d'aller souvent le voir.» Adolescent, il apprendra même les rouages du métier en donnant des coups de main dans le secteur administratif.

«Ces études m'ont permis d'acquérir un sens critique»

Rien ne prédestinait pourtant cette famille établie à Genève depuis plusieurs années à se lancer dans la cuisine chinoise. Maître d'hôtel dans plusieurs grands palaces genevois, le père de Stéphane est un jour contacté par un investisseur taiwanais qui lui propose d'ouvrir une nouvelle enseigne. Immigré italien, sa première réaction a été de dire «qu'il n'avait jamais mangé chinois!», se plaint aujourd'hui à raconter son fils en rigolant. Et c'est pourtant ce qu'il fera, dès 1984, année d'ouverture du Tsé Yang, connu aujourd'hui sous le nom de Lou One.

A l'aise en économie et passionné d'actualité, Stéphane Ensini entreprend des études universitaires en relations internationales. «Ces études m'ont permis d'acquérir des méthodes d'apprentissage et surtout un sens critique.» Des compétences qu'il mettra à disposition de son nouvel emploi dès la fin de ses études, en 1996. Le jeune diplômé est en effet immédiatement immergé dans le monde du travail et non des moindres, dans celui de la finance. Il travaillera pour Lombard Odier, une banque privée de la place, jusqu'en 2005, dans la création de fonds de placement et les produits d'investissement. Un chemin qu'il poursuivra durant sept ans à la Rothschild Bank.

«Ce sont toujours les personnes qui font la différence»

Cette quinzaine d'années passées dans le domaine bancaire le passionnera. «C'est un métier très intéressant qui demande de la réflexion et où la routine n'existe pas. On nous donne les moyens de faire des recherches et de mettre en œuvre des projets.» Une profession néanmoins exigeante. «Il faut faire sa place et réussir à être plus innovant que les autres. Mais, au final, ce sont toujours les personnes qui font la différence. Un constat qui est également valable dans la restauration.»

La reconversion dans ce domaine s'est d'ailleurs faite presque naturellement. La question s'est posée en 2012, année où son père, âgé de 65 ans, a décidé de «lever le pied» et de se retirer de la vie professionnelle. «Nous devons soit vendre, soit continuer», explique le manager. Mais assurer la continuité coulait de source pour celui qui «est marqué par un attachement très important à ce restaurant» et qui verra ce changement de carrière comme une opportunité et un nouveau «challenge». Stéphane Ensini reprend donc les rênes de l'établissement en mai 2012.

A ses côtés, sa femme voit cette évolution d'un bon œil, et les quatre à cinq soirs par semaine qu'il passe au restaurant ne sont pas source de problèmes. «J'ai la chance d'être marié à une femme cool et pas compliquée»,

«J'apprécie le fait de pouvoir prendre des décisions»

raconte-t-il en souriant. C'est aussi l'occasion de revivre d'un point de vue d'adulte les bons moments du passé. «Nos jumelles de sept ans sont ici comme à la maison. Elles adorent venir manger au restaurant.»

C'est le chef, Kwok Keung Lau, originaire de Hong Kong, qui est aux commandes des cuisines depuis l'ouverture. Il propose une cuisine de qualité, dans la plus pure tradition chinoise. Stéphane Ensini s'occupe du bon fonctionnement de l'entreprise, qui compte une trentaine de personnes, et d'être présent lorsque le stress, inévitable dans ce type de milieu, se fait sentir. «J'apprécie le fait de pouvoir prendre des décisions. C'est stimulant et en même temps un défi, car le chiffre d'affaires en dépend.» Ses prochaines décisions seront d'ailleurs cruciales: le directeur souhaite donner un coup de jeune au lieu. «L'idée est de le moderniser tout en gardant son âme et la recette qui fait son succès.»



RESEAUX SOCIAUX

05.05.2017

ROSE POUDRÉE



 **rosepoudree_eshop_...**
Grand Hotel Kempinsk... [Follow](#)

91 likes 2w

rosepoudree_eshop_webzine Déjeuner au Lou One ✨ magique Merci!!!!
@pr_and_co et @kempinskigeneva #louone #kempinskigeneva @kempinskigeneva #restaurant #restaurantasiatique #savoureux #goodfood #beautyfood #beautymoment #beautyspots #geneva#new#delicious #decouverte #foodporn #magique #chinesefood
psychic_lovespells 🙌🐱

 Add a comment... ⋮



Rubrique Gastronomique Tribune a ajouté 6 photos.

7 mai, 11:52 · 🌐

Le Tse Yang a donc changé de nom. Il est devenu le 1er mai le Lou One, ce qui veut dire "premier étage". Logique puisqu'il se trouve dans l'environnement de l'hôtel Kempinski qui propose un restaurant appelé "Second floor".

L'occasion était toute trouvée pour redécouvrir cette luxueuse table chinoise qui offre un panorama imprenable sur la rade. Posons notre doigt sur le menu "Sichuan", piquant par définition. Et régalons nous de ce potage aux wonton (raviolis farcis de crevette et chair de porc), de beignets croustillants à l'agneau parfumé au curry, d'un panier en vermicelles de riz frits garni de langouste et de crevettes, d'un poulet "muchì" savoureux à déguster avec des feuilles de salade et de sauce "canard laqué", mélange de purée de prunes et d'hoisin, de tronçons de sole au gingembre frais et châtaignes d'eau. Ce feu d'artifice se termine par un riz cantonnais cuit en feuilles de lotus et surmonté de boeuf croustillant et poulet taichen dopé au vinaigre et au poivre noir.

Et ne manquez pas les bouchées caramélisées au sésame et farcies de glace coco. Superbe!





crazy4foodgva
Le Tsé Yang

Abonné(e)

crazy4foodgva Lunch with à view... Tse Yang becomes Lou One!
#crazy4food #crazy4life #foodblogger #foodlover #chroniqueurculinaire #tseyang #louone #loupdemer #canardlaqué #articlesoon #letemps



103 J'aime

9 MAI

Ajouter un commentaire...





Rosepoudrée eshop/webzine

May 13 at 8:47pm · 🌐

Venez découvrir le Lou One, restaurant chinois exceptionnel sur <https://www.rosepoudree.com/magazines/lou-one>



Lou One

Restaurant gastronomique chinois Si vous voulez voyager sans quitter La Rade, je vous invite à découvrir Le Lou One, anciennement Le Tse Yang. Nouvelle décoration et nouveau nom pour une cuisine asiatique épicée, audacieuse et...

ROSEPOUDREE.COM

30.05.2017

LE DOS DE LA
FOURCHETTE



ledosdelafourchette
Le Tsé Yang

S'abonner

ledosdelafourchette Assortiment raviolis vapeur au restaurant Lou One Genève. (Tsé Yang).#chinese #chinesefood #cuisineasiatique #cuisinechinoise #foodgasm #foodblogger #geneva #tseyang #ledosdelafourchette #restaurantgeneve #swissblogger



89 J'aime

30 MAI

Connectez-vous pour aimer ou commenter. ...

31.05.2017

LE DOS DE LA
FOURCHETTE



ledosdelafourchette
Le Tsé Yang

S'abonner

ledosdelafourchette La vue imprenable sur le Lac Léman et son Jet d'eau depuis le restaurant Loù One Genève (anciennement Tsé Yang). Gastronomie chinoise et panorama. #gastronomie #chinesefood #chinese #foodblogger #foodgasm #geneva #geneve #cuisinechinoise #restaurant #theview #panorama #lacleman #ledosdelafourchette

sego_chantilly 💜💛



103 J'aime

31 MAI

Connectez-vous pour aimer ou commenter.






lepetitchou_in_geneva

 Restaurant-chinoi...
 S'abonner

lepetitchou_in_geneva Nouvel article sur mon expérience culinaire au Loù One!
<http://le-petit chou.com/tse-yang-lou-one>
 #louone #restaurantgeneve #picoftheday #bestoftheday #lepetitchou #foodbloggers #chinesefood #enjoymeal #bloggerslunch #bloggers #swissblogger #foodgasm #lifestyle #bloggers #foodies

lepetitchou_in_geneva #tseyang #genevablogger #genevarestaurant



51 J'aime

IL Y A 3 HEURES

Connectez-vous pour aimer ou commenter.





guidegastronomique

Abonné(e)

guidegastronomique.ch Mercredi c'est ravioli
 : dim sun @ #restaurant Lou One #geneve
 #geneva #suisse #switzerland #schweiz
 #chinese #china #dumsun #food #foodie
 #foodpic #foodphotography #foodstagram
 #foodlove #foodlover #instafood #foodporn
 #pornfood #igersgeneva #igersgeneve
 #igersswitzerland #igerssuisse #yummy
 #delicious #gastronomie #gastronomy
 drpout.magazine Brilliant! Like it!



60 J'aime

21 JUIN

Ajouter un commentaire...





la_gazette_de_l_hel Grand Hotel Kemp... [S'abonner](#)

la_gazette_de_l_helvete #louone #chinesefood #geneva

13 J'aime

IL Y A 3 HEURES

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



la_gazette_de_l_hel Grand Hotel Kemp... [S'abonner](#)

la_gazette_de_l_helvete #louone #chinesefood #geneva

13 J'aime

IL Y A 3 HEURES

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



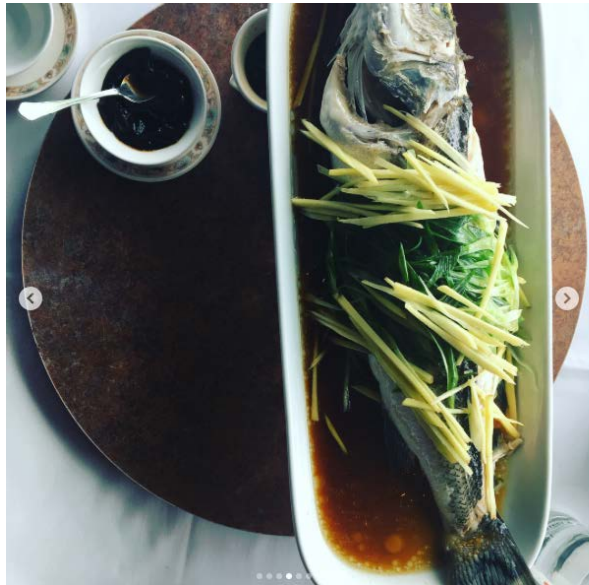
la_gazette_de_l_hel Grand Hotel Kemp... [S'abonner](#)

la_gazette_de_l_helvete #louone #chinesefood #geneva

13 J'aime

IL Y A 3 HEURES

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



la_gazette_de_l_hel' Grand Hotel Kemp... S'abonner

la_gazette_de_l_helvete #louone #chinesefood #geneva

13 J'aime

IL Y A 3 HEURES

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



la_gazette_de_l_hel' Grand Hotel Kemp... S'abonner

la_gazette_de_l_helvete #louone #chinesefood #geneva

13 J'aime

IL Y A 3 HEURES

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



la_gazette_de_l_hel' Grand Hotel Kemp... S'abonner

la_gazette_de_l_helvete #louone #chinesefood #geneva

13 J'aime

IL Y A 3 HEURES

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



la_gazette_de_l_hel Grand Hotel Kemp... S'abonner

la_gazette_de_l_helvete #louone #chinesefood #geneva



13 J'aime

IL Y A 3 HEURES

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



la_gazette_de_l_hel Grand Hotel Kemp... S'abonner

la_gazette_de_l_helvete #louone #chinesefood #geneva



13 J'aime

IL Y A 3 HEURES

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



la_gazette_de_l_hel Grand Hotel Kemp... S'abonner

la_gazette_de_l_helvete #louone #chinesefood #geneva



13 J'aime

IL Y A 3 HEURES

Connectez-vous pour aimer ou commenter.