



Axel Springer Schweiz AG  
8021 Zürich  
043/ 444 55 20  
www.bilanz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 47'302  
Erscheinungsweise: 23x jährlich

Themen-Nr.: 571.128  
Abo-Nr.: 3002047  
Seite: 112  
Fläche: 30'296 mm<sup>2</sup>

## «LA TABLE D'EDGARD», LAUSANNE

# Ein Abend in der Loge

Wer der grandiosen Küche von Edgard Bovier einen goldenen Rahmen verpassen möchte, bucht die Table d'hôte und freut sich auf einen einzigartigen Abend.

**D**er Casserolier formt das Salz um die Dorade zu einem perfekten Fisch, neben ihm schwenkt der Sous-Chef die Morcheln langsam in der brutzelnden Butter, während der Fleischkoch ein riesiges Côte de bœuf im kleinen Kupferbräter wendet. Jede Bewegung sitzt, die Konzentration ist hoch, das Team so gut aufeinander eingespielt wie ein Ballett-Ensemble. Der Anblick des bunten Treibens von unserer kleinen Loge im Hotel Lausanne Palace aus, wo die Table d'hôte des «Table d'Edgard» eingerichtet ist, macht denn auch genauso viel Freude wie ein Abend in der Oper.

Die Tables d'hôte – Tische, die oftmals direkt in der Küche oder in deren Nähe platziert sind – sind begehrt. Wer daran sitzt, kann Schritt für Schritt verfolgen, wie sein Essen entsteht, und bekommt nicht selten nebenbei allerlei Tipps und Geschichten mit. Im «Palace» ist das Erlebnis besonders herzerwärmend. Das liegt an der entspannten Atmosphäre dieses prächtigen Fünfsternehauses. Und am Naturell von Meisterkoch Edgard Bovier – sein herzlicher Charme würde selbst ein Mammut im Permafrost auftauen lassen.

Während wir an einem Glas Weisswein (einem schönen Marsanne vom Walliser Gabriel Dussex) nippen, fragt uns Bovier, ob wir

alles essen. Ja! Er strahlt, reibt sich die Hände und entschwindet in die Küche.

Während der nächsten drei Stunden werden wir in dichter Folge mit wunderbaren Gerichten verwöhnt – unter anderem Hummer mit einem Tomaten-Concassé, gefüllten Morcheln, Dorade auf Artischocken, Dreierlei vom Lamm. Bei jedem Gang erzählen Details wie das gekonnt eingesetzte Olivenöl, das Quäntchen Bitterorange in den Morcheln oder das erdige Aroma der grillierten Artischocken von der Liebe des Chefs zum mediterranen Raum.

Den Süden entdeckte der Walliser Bovier auf seinen Wanderjahren, die ihn über das Engadin nach Griechenland und schliesslich nach Nizza führten. Dort begegnete er Dominique Le Stanc, zu jener Zeit Küchenchef im Luxushotel Negresco. «Seine Leidenschaft für die Produkte des Mittelmeerraums und seine Art, diese zu verarbeiten, haben mir damals eine neue Welt eröffnet», erzählt Edgard Bovier während einer seiner zahlreichen Kurzvisiten an unserem Tisch. Das ist mehr als dreissig Jahre her. Der mediterranen Küche ist Bovier treu geblieben. Heute paart er sie mit seinen Walliser Wurzeln – und diese Mischung aus Eleganz und Bodenständigkeit macht richtig Freude. **Monique Rijks**

«La Table d'Edgard»,  
Hotel Lausanne  
Palace, 7-9 Rue  
du Grand Chêne,  
1002 Lausanne,  
Tel. 021 331 31 31,  
www.lausanne-  
palace.com,  
Samstagsmorgen  
und Sonntag  
geschlossen.

Datum: 20.05.2016

DAS SCHWEIZER WIRTSCHAFTSMAGAZIN

# BILANZ

Axel Springer Schweiz AG  
8021 Zürich  
043/ 444 55 20  
www.bilanz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 47'302  
Erscheinungsweise: 23x jährlich



Themen-Nr.: 571.128  
Abo-Nr.: 3002047  
Seite: 112  
Fläche: 30'296 mm<sup>2</sup>



**KULTURMIX** Edgard Bovier verbindet die mediterrane Küche mit seinen Walliser Wurzeln.