

Arrivée à Lausanne



Franck Pelux et Sarah Benahmed dans la suite Coco Chanel du Lausanne Palace. Mais ce n'est pas ici qu'ils logent. ODILE MEYLAN

«Nous adorons l'histoire du Palace»

David Moginier
Franck Pelux
et Sarah Benahmed
ont autant de respect que d'ambition pour le gastro qu'ils reprendront en septembre.

Ils sont impossibles à dissocier, côte à côte dans la vie et dans le travail depuis onze ans. Ils finissent la phrase de l'autre, se sourient, se complètent. Franck Pelux (32 ans) et Sarah Benahmed (29) seront donc à la tête du restaurant gastronomique du Lausanne Palace, qui rouvrira fin septembre, succédant au chaleureux Edgard Bovier, qui, lui, gérait l'entier des tables. Interview d'un couple charmant.

Comment êtes-vous arrivés à Lausanne?

Un de nos clients au Crocodile, à Strasbourg, savait que nous cherchions quelque chose. Il nous a demandé s'il pouvait donner nos coordonnées à un hôtel en Suisse. Et cela a été le coup de foudre avec le directeur, Ivan Rivier. En deux rencontres, tout était fait.

Justement, vous avez quitté le Crocodile après deux ans, et votre carrière compte



déjà beaucoup d'adresses.

Cela a été un gros crève-cœur de quitter le Crocodile où nous avons beaucoup travaillé pour le remettre à son niveau historique. Mais nos divergences de vues et de valeur avec le propriétaire sont devenues trop importantes. Nous avions prévu de monter quelque chose à Strasbourg mais le projet est tombé à l'eau en janvier.

Et c'est là que le Palace vous a contactés?

Oui. Nous avons toujours fonctionné avec des opportunités, nous n'avons jamais cherché du travail. Mais là, nous sommes venus pour rester longtemps. Nous adorons la maison, son histoire. Nous sommes très attachés à prolonger des traditions. Imaginez tout ce qui s'est passé ici, dans ce palace très urbain, des mariages, des rencontres ou Coco Chanel...

Vous connaissiez Lausanne?

Pas du tout. Mais cela a aussi été un coup de foudre, cette vue sur le lac, les montagnes. Nous cherchons un appartement. Et peut-être qu'un jour un petit Lausannois naîtra dans notre famille.

Franck, par rapport à votre prédécesseur, comment sera votre cuisine?

Sans doute plus contemporaine. Bien sûr, comme Edgard Bovier, j'adore la cuisine méditerranéenne, d'autant plus que j'ai travaillé cinq ans à Saint-Tropez.

Mais je vais aussi me laisser imprégner par le terroir local. Si des producteurs veulent faire notre connaissance, nous sommes à l'écoute. Et apporter quelques touches asiatiques, après y avoir travaillé, par exemple dans les techniques.

Vous êtes réputés pour vos sauces?

Oui, je mets toujours des sauces. Mais attention, des sauces contemporaines, des jus, des dashis, des bouillons, des vinaigrettes. Nous n'allons pas faire des menus à rallonge, je veux que les gens soient rassasiés en sortant, mais pas qu'ils soient lourds. Et j'aime que mes clients aient le temps d'apprécier ce qu'il y a dans leur assiette, ce qu'on ne peut pas faire quand il n'y a qu'une bouchée. En plus, j'aime avoir la vue sur la salle, comme ici avec la cuisine vitrée. Cela permet de suivre le rythme, très important dans un repas, ni trop rapide ni trop lent.

Que vous a apporté l'expérience «Top Chef» en 2017 où vous avez été finaliste?

Que du positif. Une expérience de vie où nous avons vécu en groupe pendant deux mois, échanger, partager, y compris avec de très

grands chefs. Et, bien sûr, cela amène aussi la lumière sur notre travail, une médiatisation qui n'est pas à mépriser.

Allez-vous faire quatre cartes par année?

Non, on va changer plus souvent, même un plat. Quand les produits arrivent, ils ont une durée de vie assez brève, il faut tout de suite les mettre à la carte et savoir les retirer. Donc les habitués du restaurant auront toujours de la nouveauté à se mettre sous la dent. Je suis plus instinctif que programmé.

Sarah, vous allez diriger la salle. Quel est votre style?

J'ai envie que les clients se sentent bien, décontractés. Chacun a des attentes différentes, et c'est au service de les suivre. Mais j'aime l'interaction avec le client, amener de l'expérience en salle, la beauté du geste, par exemple dans la découpe. C'est une forme d'art. Et j'aime la délicatesse.

La clientèle est-elle prête?

C'est ce que j'aime ici, il y a un mélange de générations, de genres, des repas d'affaires ou des ados qui viennent boire un verre. En France, ce ne serait pas possible, les palaces font encore trop peur. C'est magique au Palace.