



Lausanne Palace

Franck Pelux, le manège enchanté



L'œuf meurette au pinot noir. CAZ



Thon et pastèque au barbecue. CAZ

«Quand j'ai fait «Top Chef» sur M6, je saoulais la production pour qu'ils nous mettent un barbecue à disposition»

Franck Pelux,
chef de La Table

Avec Sarah Benahmed, le chef médiatique forme un duo qui fait voyager le gourmand.

Claude Ansermoz

Sans tambour ni trompette, mais avec un cœur gros comme ça. Le premier service de La Table qui n'est plus celle d'Edgar s'est déroulé dans l'humilité. Dans la cuisine du Lausanne Palace, en ce midi de coup de feu, règne un calme olympien que vient tout juste égayer le fredonnement d'un membre de la brigade. «Avec

goût et avec vue», promet Ivan Rivier. Le directeur veut casser «la barrière entre la cuisine et la salle». Rayon décorum, finies les tentures lourdes, terminées les cravates, bonjour les baskets aux pieds.



Franck Pelux et Sarah Benahmed, des histoires de goût. CHRISTIAN BRUN



Les yeux noirs de Sarah Benahmed balayent le bleu panorama. «Le Léman, c'est une des premières choses que l'on a découvertes. Son côté trouble est fascinant. Depuis ici, j'aime voir le vent caresser le lac et faire danser les feuilles des arbres.» Dans l'assiette, l'esprit est moins rock et plus classique qu'imaginé. Il faut dire que Franck Pelux, quand on lui demande ce qui l'inspire, cite deux chefs Arnaud (Donckele et Lallement) et la fraîcheur des saisons plutôt que l'obsession scandinave de la gastronomie «conservative».

Le Bourguignon voyageur et fan de crustacés avoue aussi préférer le beurre à l'huile d'olive chérie par son prédécesseur. Et avoir déjà un penchant pour le saucisson vaudois, la pêcherie d'Ouchy, la volaille gruérienne à pattes noires et les lentilles ou pois chiches de la Ferme Courtois à Versoix. Il se réjouit de faire bientôt découvrir l'un de ses plats signatures - la choucroute de poisson et sa mousse de pommes de terre fermentées - et sa vision de la chasse puisque le gibier est aussi une tradition en Alsace. Son maître mot en matière de saveur? «L'acidité».

Et au niveau des papilles, cela donne quoi? Du sublime, parfois.

Comme, en amuse-bouche, cet œuf meurette au pinot noir et viande séchée (pour la mâche) à la fois dense, moelleux et léger. Ou ce dampfnudel doré - un pain à la vapeur alsacien - posé sur le couvercle d'un bol contenant un consommé japonisant au poireau. L'association fonctionne, tissant un lien entre les aventures asiatiques (Chine, Singapour) et strasbourgeoises (Le Crocodile, une étoile au Michelin) du couple. Et puis ce cabillaud de ligne, tuilé de courgettes violon et posé dans un jus franc, vif, dominé par l'explosivité du soleil des olives noires, du basilic, des pignons, de la tomate verte zébra; en vierge et en sorbet avec le même poisson décliné à côté en tartare.

Franck Pelux a un second péché mignon: le barbecue. «C'est la première chose que j'ai mise dans le camion de déménagement. Quand j'ai fait «Top Chef» sur M6, je saoulais la production pour qu'ils nous en mettent un à disposition. J'ai souri quand j'ai vu que c'était le cas désormais. Pendant le confinement, c'était mon arme secrète.» C'est sur un modèle japonais - «qui marque bien les goûts et apporte un petit goût fumé» - que le chef a fait griller, en quête d'umami, une pastèque et déposé dessus un thon rouge

bordé d'un «velours soyeux» de bonite qui confère au tout un petit côté vitello tonnato; même si le goût du fruit presque caramélisé est un chouïa trop dominateur.

La volaille de la Belle Luce, elle, est pochée, puis enveloppée dans des feuilles de côte de blette presque crues et croquante. Le jus de volaille à la vinaigrette jaune, délicat, aromatise un plat qui mériterait de s'encanailler, même si on a bien aimé le bibalakas (lait fermenté caillé à l'ail servi tiède, sorte de croisement textuel et gustatif entre la pannacota et l'aligot auvergnat) qui l'accompagnait.

Tout cela n'est pas juste servi. Il est raconté. La carte est volontairement vague par rapport à la complexité des recettes. Cela laisse de la place pour Sarah Benahmed pour dérouler une histoire. Si c'était un concept, ce serait la fameuse «expérience client» que les départements marketing chérissent tant. Mais la bienveillance et le naturel du couple donnent beaucoup d'humanité à ce moment gourmand.

La Table - Lausanne Palace -
Rue du Grand-Chêne 7-9, 1002
Lausanne. Tél: 021 331 32 15.
Fermé le dimanche et lundi