



«Chaque jour, des clients nous mentionnent le passage de Franck à «Top Chef». Cela a été une surprise, car nous ne pensions pas que l'émission était autant suivie en Suisse»

PROFIL

1988 Naissance de Franck.

1991 Naissance de Sarah.

2015 Ouverture du Temple Restaurant Beijing à Pékin.

2016 Tournage de l'émission «Top Chef».

2020 Arrivée à Lausanne.

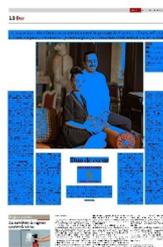


Duo de cœur

SARAH BENAHMED



FRANCK PELUX



A la tête de La Table du Lausanne Palace, le couple œuvre en symbiose. Comme toujours, depuis qu'ils se sont rencontrés en Bourgogne en 2007

EMILIE VEILLON

Un jour, peu avant Noël, la salle était pleine. Le masque ne camouffait en rien l'enthousiasme de Sarah Benahmed. Svelte et élégante. La silhouette surplombée d'un gros chignon de danseuse. Ses yeux se plissaient de plaisir en racontant chaque plat, chaque genèse des voyages gastronomiques qu'elle présente à La Table du Lausanne Palace depuis l'automne dernier. Des plats évocateurs des terroirs où elle a travaillé en binôme avec son compagnon, le chef Franck Pelux, qui a remplacé Edgard Bovier à la tête du restaurant gastronomique de l'hôtel.

Dès son ouverture en septembre, le couple a charmé la clientèle en mixant des références à l'Asie et à la France, souvent accompagnées de sauces étonnantes. Comme ce petit pain cuit à la vapeur inspiré de la Dampfnudel alsacienne, présenté dans une cocotte en fonte et servi avec un bouillon de poireaux asiatique. Ou ce thon servi sur des tranches de pastèques snackées, arrosé d'une sauce rappelant celle du *vitello tonnato*. Tout en s'amusant à revisiter quelques spécialités du pays, telles que le saucisson vaudois ou du Gruyère décliné en religieuse craquante en fin de repas.

Une miche en partage

Tout au long de la dégustation, Sarah Benahmed invite à saucer, à saisir les aliments du bout des doigts, à ronger la volaille grégorienne. Une manière de pousser l'expérience d'une cuisine de haut vol vers la mémoire intime, familiale, pour gagner une certaine forme de liberté à table.

La même attention chaleureuse est portée à la fin du repas: le client reçoit un sachet de pain

au levain pour mettre en valeur les restes de la miche de partage servie sur les tables, ainsi qu'une douceur, type cake aux carottes ou panettone. «Cela permet de se reconnecter avec nous le lendemain matin au petit-déjeuner. Pour nous, l'hospitalité c'est ça: pouvoir partager encore un moment, en reparler, avoir une pensée. Comme nous le faisons pour nos amis à la maison», explique la directrice de salle.

Le couple évolue dans les mêmes établissements depuis le début de leur idylle il y a onze ans dans le sud de la France. «Nous avons grandi humainement et professionnellement ensemble, gravissant chaque palier en même temps. Nous faisons tout à deux, c'est devenu notre particularité, explique Franck Pelux. On discute de tout, des recettes à la scénarisation en salle.» Et leurs créations partent souvent d'un souvenir commun. Pour trouver de nouvelles associations avec le tourteau par exemple, ils ont retrouvé dans leur mémoire commune les raviolis croustillants de crevettes qu'ils avaient dégustés à Hongkong.

Lui est issu d'une famille de restaurateurs dans laquelle il a fait ses premières armes. Elle rêvait du métier depuis l'enfance. Ils se sont rencontrés en Bourgogne, en 2007. Alors étudiante dans une école hôtelière, Sarah fait un stage dans un restaurant étoilé Michelin à Pernand-Vergelesses, où Franck venait d'obtenir son premier emploi. Coup de cœur réciproque, mais elle n'a que 16 ans, lui 19. Ils se revoient deux ans plus tard. «Nous ne nous sommes plus quittés, nous arrangeant pour faire les saisons ensemble.»

Cinq ans à La Résidence de la Pinède, devenue Cheval Blanc Saint-Tropez. Puis au 1947 à Courchevel avec Yannick Alléno. Ensuite à Singapour pour le chef Laurent Peugeot. Avant de se lancer seuls dans la gestion d'un restaurant à Pékin. C'est alors que la production de *Top Chef* propose à Franck de participer à l'édition de 2017.

«A Pékin, on travaillait parfois jusqu'à seize heures par jour, dans la chaleur, la pollution et l'humidité. La cuisine était au sous-sol sans fenêtre. On s'est dit qu'on n'avait rien à perdre en participant à l'émission. J'ai laissé Sarah seule deux mois, c'était la première fois que nous étions séparés plus de deux jours», explique le candidat qui termine deuxième.

Peu après le tournage, le couple reprend Le Crocodile à Strasbourg, en 2017. La médiatisation du jeune chef et la qualité de son style lui assurent une salle comble pendant trois ans. Jusqu'à ce qu'Ivan Rivier, directeur du Lausanne Palace, leur propose de succéder à Edgard Bovier. L'accueil a été très élogieux. Le chef se retrouve promu «Découverte de l'année» en Suisse romande du GaultMillau Suisse deux mois après l'ouverture. «Chaque jour, des clients nous mentionnent le passage de Franck à *Top Chef*. Cela a été une surprise, car nous ne pensions pas que l'émission était autant suivie en Suisse», note Sarah Benahmed.

Respiration forcée

La fermeture de novembre les a stoppés dans la course. «Le confinement du mois de mars en Alsace a été déroutant. Du jour au lendemain c'était le vide, alors qu'on bosse habituellement de 9 heures à 1 heure du matin. Le second, on l'a vécu différemment. Après avoir déballé les derniers cartons, pris le temps de cuisiner et de manger alors qu'en temps normal on avale un repas en cinq minutes entre deux services. Et l'on a profité de la

LE TEMPS

Le Temps
1002 Lausanne
058 269 29 00
<https://www.letemps.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 32'473
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 18
Fläche: 93'105 mm²

Auftrag: 3002047
Themen-Nr.: 571.128

Referenz: 79465753
Ausschnitt Seite: 3/3

liberté de mouvement pour découvrir le territoire et certains fournisseurs», détaille Franck Pelux.

Pour le couple, cette respiration forcée dans leur carrière ne fait que confirmer leur vocation. Ils trouvent dans cette intense symbiose professionnelle leur équilibre. Reste que le contexte incertain est un frein au travail accompli à La Table. «On ne peut pas se permettre d'acheter certaines choses pour faire le plein d'essais. On la joue petit, au jour le jour, conclut le chef. On se projette sur les prémices du printemps, en attendant que les portes s'ouvrent.» ■