10 ans les nouvelles GASTRONOMIQUES
par Sandrine Kauffer-Binz

05/02/2021

Franck Pelux décroche 1* Michelin au Lausanne Palace en Suisse

Le 2 février 2021 dans la sélection du Guide Michelin Suisse Franck Pelux a décroché sa première étoile au Lausanne Palace.
En Suisse pas de cérémonie digitale, pas de coup de téléphone du guide pour les prévenir, Sarah Benahmed et Franck Pelux ont été alertés par des sms de félicitation.

Sarah et Franck se souviennent de leur première visite. « Nous sommes allés au rendez-vous mais sans conviction. Nous souhaitions tellement rester en Alsace. Pour nous c'était un déchirement de partir. Il y a parfois des étapes à franchir. Notre métier est très prenant, parfois éprouvant, mais il nous offre des moments d'amours incroyables » se réjouit Sarah. « Et nous avons encore tout le soutien des Alsaciens, qui viennent découvrir notre univers ».

C'est le destin qui nous a conduit au Lausanne Palace.

Dès que nous avions franchi la porte, le charme a opéré, nous étions chamboulés et touchés. **La table d'Edgar** (étoilé Michelin) a été fermée et a réouvert sous le nom de « **La Table du Lausanne Palace** ». 30 couverts prennent place dans la nouvelle salle offrant une vue incroyable sur le lac.

Coté déco, la salle de 30 couverts a été épurée, les arts de la table ont été remplacés et Franck Pelux a signé une nouvelle carte, avec deux clins d'œil à l'Alsace : ces fameuses Dampfnudel qu'il propose en amuse-bouche et le cabillaud de ligne poché, amandine fermentée, jus de choucroute en hommage au chef **Émile Jung.**

Hommage à Emile Jung Cabillaud de ligne poché, amandine fermentée, jus de choucroute

Pot au feu du potager Vaudois, son jus relevé au raifort,

Sur la carte, F**ranck Pelux** installe des intitulés qui font résonner ses voyages et expériences, faisant un tour de France de nos régions, conjuguant cuisine franco-suisse à des notes asiatiques et méditerranéennes.

On découvre le Pot au feu du potager Vaudois, son jus relevé au raifort, perles de Daurenki, le Tourteau mémoire d'une ruelle Hongkongaise, la Langoustine juste saisie en doux souvenir des parfums d'Asie, mangue intense, le Cabillaud de ligne poché, amandine fermentée, jus de choucroute en hommage à l'Alsace et Émile Jung, Le Rouget de Roche concentration des sucs tel une bouillabaisse, fenouil braisé dans un breuvage corsé, la Sole Bretonne généreusement rôtie meunière, poireaux et coquillages, sa carotte en textures, vinaigrette chaude au ras el-hanout, ou encore l'Agneau des Pyrénées cuit au feu de bois, courgettes du jardin de Cuendet et son jus infusé à la menthe fraîche.

Langoustine juste saisie en doux souvenir des parfums d'Asie, mangue intense

Tourteau mémoire d'une ruelle Hongkongaise

Rouget de Roche concentration des sucs tel une bouillabaisse, fenouil braisé dans un breuvage corsé

L'Alsace se souvient encore de leur arrivée au **Crocodile** à Strasbourg. Ils reprenaient une institution réputée dans le monde entier. Ils affichaient déjà un parcours remarquable.

Passés chez **Laurent Peugeot,** au restaurant « Le Charlemagne » de Pernand-Vergelesses (1 étoile au Guide Michelin), puis, l'hiver, à Courchevel, chez **Michel Rochedy** au Chabichou (2 étoiles) ou au « 1947 » de **Yannick Alléno** (2 étoiles) et l'été à Saint Tropez au restaurant « La Vague d'Or » d'**Arnaud Donckele** (3 étoiles), en s'envolant à Singapour pour l'ouverture en 2011 du restaurant de Laurent Peugeot « Le Charlemagne », puis, plus tard, en Chine, au « Temple Restaurant Beijing », Franck finaliste de Top Chef 2017 et Sarah, récompensée du trophée jeune talent salle du Gault et Millau 2018 et du prix de l'accueil et du service du Michelin en 2019, ont fait parler d'eux par-delà les frontières.

Sarah Benahmed fut récompensée en 2019 du premier trophée de la salle du Guide Michelin.

Le Gault & Millau avait récompensé Sarah Benahmed du trophée Jeune Talent Service en Salle Grand-Est 2018. "C'est la perle du crocodile **!** " avait déclaré **Marc Esquerré**. Son sens du relationnel et son dynamisme contribuent à remettre de la lumière sur le Crocodile toujours imprégné de l'image de **Monique et Emile Jung.** C'est une table de légende à forte personnalité, un cocon feutré qui rassure à tous points de vue.

Sarah Benahmed du trophée Jeune Talent Service en Salle Grand-Est 2018 ©Sandrine Kauffer-Binz

A 29 et 33 ans, Sarah et Franck peuvent se réjouir de cette étoile qui récompense une persévérance et un nouveau départ.

Un nouveau départ déjà gratifié d'un 16/20 par le **Gault & Millau Suisse Romande qui décerne le titre de « Découverte de l'année » 2021.**

Sarah et Franck concluent notre entretien téléphonique par des chaleureuses félicitations adressées « à tous nos confrères Alsaciens promus par le Michelin, tous des enfants d'Émile Jung »…….

A suivre

Par Sandrine Kauffer-Binz

www.lausanne-palace.ch/accueil/

https://alsace.nouvellesgastronomiques.com/Franck-Pelux-decroche-1-Michelin-au-Lausanne-Palace-en-Suisse_a9649.html