Rendez-vous prestigieux

Menu exceptionnel Château Angelus au Lausanne Palace

Les Chefs Franck Pelux et Alexandre Baumard, photos: Anthony Demierre et Boris Allin-Fisheye

Texte: Anick Goumaz | Publié: 17 février 2023

Imaginé par La Table du Lausanne Palace et Cave Royale - distributeur de grands vins tels que Château Angelus - un événement gastronomique unique aura lieu jeudi 16 mars dans le plus urbain des 5-étoiles lausannois. Pour l'occasion, Franck Pelux, chef d'orchestre de La Table du Lausanne Palace depuis 2020, s'associe à un autre étoilé : Alexandre Baumard. Ensemble, ils élaboreront un menu 6 plats d'exception, accompagnés des crus de Château Angelus - dont de très anciens millésimes - et de Klein Constantia. Considéré comme le producteur de l'un des meilleurs vins doux au monde, ce domaine sud-africain appartient aux mêmes propriétaires que Château Angelus.

Un air de Saint-Émilion à Lausanne

Grand nom de Saint-Émilion, au cœur de Bordeaux Rive Droite, Château Angelus appartient à la famille de Boüard de Laforest depuis huit générations. Troisième femme à la tête du domaine, Stéphanie de Boüard-Rivoal le préside depuis 2012. Elle a développé et diversifié les activités familiales en achetant plusieurs restaurants : Le Logis de la Cadène, La Maison de la Cadène, l'Auberge de la Commanderie et Le Gabriel. Disciple de Paul Bocuse et de Christophe Bacquié, le Chef Alexandre Baumard a pris les commandes de ces grandes tables.

Mariage Royal

À l'origine de ce mariage gastronomique : la Cave Royale, fondée et dirigée par Elliot Magnin. « J'ai tout de suite imaginé que leur style de cuisine pourrait merveilleusement s'associer pour un menu à quatre mains », explique-t-il en parlant des deux chefs Franck Pelux et Alexandre Baumard. L'entreprise lausannoise fournit aux professionnels et aux particuliers des vins rares, bien entendu bordelais, mais également bourguignons, champenois, super-toscans et même suisses avec la maison Massy notamment.