

SON ARTISTE PRÉFÉRÉ

Clint Eastwood «J'aime beaucoup Clint Eastwood pour son talent et son côté autodidacte. L'acteur américain incarne pour moi l'exemple parfait du self-made-man et je suis fasciné par la pluralité de ses fonctions: acteur, réalisateur, compositeur et producteur. Mon film préféré? *Gran Torino*. Tout simplement magique.»



SA RÉGION DE CŒUR

La Bourgogne «Tout particulièrement la Côte-d'Or et sa tradition culinaire et viticole. En automne, les forêts et la vigne se parent d'or, comme si l'été voulait jouer les prolongations. Le temps est à la fête. C'est aussi pour moi une source d'inspiration: l'œuf en meurette revisité, classique produit de ma région d'origine, est proposé comme un clin d'œil à la Table du Lausanne Palace.»



SA MUSE

Sarah Benahmed «Notre rencontre a eu lieu au Charlemagne, en Bourgogne, il y a quatorze ans déjà. Sarah était stagiaire et j'occupais mon premier poste; ce fut un véritable coup de foudre en cuisine. Depuis, on ne se quitte plus. Notre relation est très fusionnelle, nous avons la capacité de finir les phrases de l'autre, de nous comprendre au travers d'un regard. Nous sommes aussi portés par la même énergie et la même passion pour notre métier.»

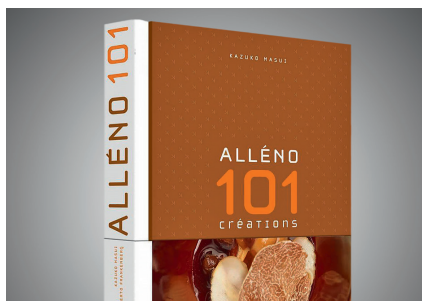


DANS L'UNIVERS DE... Franck Pelux

Il officie désormais aux fourneaux de la **Table du Lausanne Palace** avec sa compagne Sarah Benahmed. Ce fils de restaurateurs, qui a commencé à cuisiner à l'âge de 8 ans, propose une cuisine subtile et créative, nourrie de son séjour en Asie et de son attachement aux produits du terroir.

SON LIVRE DE CUISINE

«101 créations culinaires» «Ce livre de Yannick Alléno m'accompagne depuis mes débuts. Il présente une somptueuse galerie de portraits, de produits et de recettes découverts à travers le monde. J'ajoute que ce chef ainsi qu'Arnaud Donckele sont pour moi des sources d'inspiration. Ils cultivent l'art de porter très haut les valeurs de la gastronomie en y associant leur inépuisable inventivité et leur esprit d'innovation.»



SON MEILLEUR POTE

Fabien Ferré «Avec Fabien, chef adjoint du Restaurant Christophe Bacqué (3 étoiles Michelin) de l'Hôtel & Spa du Castellet, nous nous connaissons depuis notre plus tendre enfance. Notre relation est basée sur la confiance et un esprit positif de compétition qui nous propulse vers le futur. Nous partageons comme passion commune la cuisine, mais aussi nos voyages, nos rêves, et parfois nos angoisses.»



SA DÉCOUVERTE CULINAIRE

Le pâté vaudois «En termes de découverte, je viens de découvrir le délicieux pâté vaudois en croûte à base de viande, qui pourrait bien me faire gagner quelques kilos en plus au vu de mon addiction. Avec ma femme, nous adorons Lausanne et notre appartement au centre-ville. C'est notre refuge. Le lac et les paysages qui nous entourent nous apaisent après ces premières semaines intenses.»

