

LES CHEFS

Finale de Top Chef: Franck Pelux se souvient

«Pas préparé», «soirée épique»: le chef de La Table du Lausanne Palace (16/20) a terminé deuxième en 2017.

par Siméon Calame | 06 juin 2021

Partager

Photo: Julie de Tribolet

«UN TRUC DE MALADE, ce n'est plus du tout le même concours!» A l'évocation de la finale de Top Chef 2017 qu'il avait laissé filer, Franck Pelux sourit et se détend. Rencontre avec le nouveau chef du Lausanne Palace (16/20).

ENTRE LA DEMI-FINALE ET LA FINALE, IL Y A DEUX MOIS. QU'AVEZ-VOUS FAIT DURANT CE TEMPS?

Je suis rentré à Pékin, dans le restaurant que je gérais avec Sarah, ma compagne. C'était la fin de l'année, il y avait du travail, je ne pouvais pas ne pas revenir. Le résultat, c'est que je ne me suis pas préparé comme il aurait fallu pour la finale. J'ai essayé mes recettes une seule fois, pour deux ou trois personnes, et c'est tout. J'avais d'autres choses à faire!

POURTANT, LE MENU DE LA FINALE DEVAIT ÊTRE SERVI À 100 PERSONNES. UN SEUL ESSAI, N'ÉTAIT-CE PAS DU SUICIDE?

Complètement! Avec du recul, je n'ai vraiment pas pris la chose au sérieux, mais je pensais que ça passerait. Je n'ai pas eu ni pris le temps de me préparer. Le menu s'en est ressenti, sans queue ni tête, et sans aucun fil rouge. Tourteau, Saint-Jacques et chou en entrée, veau et carottes en plat, dessert exotique... rien de foufou. D'ailleurs, la production me talonnait beaucoup pour avoir la liste des ingrédients dont j'avais besoin, que je n'avais pas encore écrite moins d'une semaine avant la finale...

SUR PLACE, À L'HÔTEL ROYAL D'EVIAN, COMMENT LES DIX HEURES DE LA FINALE SE SONT DÉROULÉES?

C'était long et court en même temps. Long, car ma brigade et moi-même naviguions à vue puisque je n'avais rien préparé. Et court parce qu'il y avait tellement de choses à faire qu'on

n'avait pas le temps de se poser. J'avais fait attention à bien choisir ma brigade parmi les candidats éliminés, pour avoir des équipiers spécialisés dans différents domaines et entièrement dévoués. Car c'est très stratégique! Ce sont des affinités que l'on établit tout au long du concours qui se révèlent utiles au moment décisif.

MALGRÉ UNE PRÉPARATION CATASTROPHIQUE, VOTRE MENU A TOUT DE MÊME RÉUSSI À PLAIRE!

Oui, j'ai été surpris de recevoir 45% des votes. Ma stratégie d'aller à l'essentiel a mieux fonctionné que prévu. La dégustation en finale est tellement différente d'une épreuve classique! Normalement, il y a les quatre jurés et un ou deux chefs invités, alors que là, il s'agit de plaire à 100 personnes choisies aléatoirement! Il faut vraiment miser sur des choses que tout le monde connaît et apprécie. Le filet de veau et le dessert exotique en font partie, je pense.

A PARTIR DE LÀ, IL FAUT ATTENDRE LE VERDICT, DEUX MOIS PLUS TARD.

Exactement. On découvre le résultat presque en même temps que les téléspectateurs. Ce n'était pas plus stressant que ça, car je savais comment cela s'était passé, la préparation, le service, les retours des clients... Autant vous dire que je n'étais pas confiant! Alors je suis rentré à Pékin pour continuer à travailler et j'ai complètement mis ça de côté jusqu'à l'annonce finale.

QUATRE ANS APRÈS, QUEL EST VOTRE PLUS BEAU SOUVENIR?

L'épreuve avec les inspecteurs du guide Michelin, sans aucun doute. C'était magique: j'avais remporté tous les suffrages mais là, la dégustation est plus stricte, plus précise encore qu'avec des chefs. Le deuxième souvenir, c'est l'épreuve du jardin: nous devions aller cueillir nous-mêmes les légumes, puis les cuire à la flamme. Le rapport à la nature, à la fraîcheur était simplement magnifique!

MAINTENANT QUE LE COVID VOUS DONNE DU TEMPS, SUIVEZ-VOUS LA SAISON ACTUELLE DE TOP CHEF? VOUS AVEZ FORCÉMENT UN FAVORI, NON?

C'était Baptiste, mais il a été éliminé il y a quelques semaines. Il a un talent fou! Il est pour moi le meilleur de cette saison, avec un côté déjanté et aventureux incroyable. Parmi les candidats de la demi-finale, Matthias, forcément. Il avait tout pour gagner!

QUE FERIEZ-VOUS SI ON VOUS PROPOSAIT DE PARTICIPER À UNE NOUVELLE SAISON DE TOP CHEF?

J'irais, tout de suite! C'est tellement fou comme concours que j'y retournerais avec énormément de plaisir. Mais ce qui serait encore mieux, c'est de faire un Top Chef des Top Chefs, avec uniquement les finalistes depuis la première saison. Ce serait sensationnel! Je ne sais pas pourquoi ils n'ont pas encore proposé ça, mais je participerais à 300%, et me préparerais à l'avance! (Rires.)

Mots-clés: Top Chef, Franck Pelux, Lausanne Palace, Lausanne

ARTICLES SIMILAIRES



UN CHEF SUR LE GRIL

«Il devrait y avoir «Top Chef» en Suisse!»

Le nouveau chef du Lausanne Palace Franck Pelux se dévoile entre francs éclats de rire et passion gourmande.



LES CHEFS

Madame Pic: Top Chef, Pic & Go, Pic up truck

La cheffe de Valence a «profité» du covid pour lancer des projets: TV, boissons sans alcool, burgers!



IN ENGLISH PLEASE?!

Fous rires en cuisine chez Franck Pelux

Marc Checkley teste le «célerisotto» végétarien du chef de La Table du Lausanne Palace!