Restaurant *La Table* Lausanne Palace



LAUSANNE PALACE
SWITZERLAND



Les étoiles s'alignent pour La Table du Lausanne Palace

La Table du Lausanne Palace a vu arriver un couple singulier en 2020. Dans ce temple de la gastronomie urbaine qui jouit d'une vue époustouflante sur le Léman, et Sarah Benahmed et Franck Pelux ont posé leurs bagages et amené un vent de fraîcheur et d'exotisme. Le Chef et son épouse, qui règne sur la salle, n'ont pas 40 ans et déjà un parcours remarquable. Leur début a tout de suite été stellaire.

Franck et Sarah ont travaillé avec les plus grands. Dès 2011, et pendant cinq saisons d'été, aux côtés d'Arnaud Donckele et Thierry di Tullio à *La Pinède* – qui deviendra Cheval Blanc Saint-Tropez – jusqu'à devenir leurs adjoints. « Arnaud et Thierry sont deux virtuoses, dévoués, qui ont beaucoup apportés à notre vision et aux personnes que nous sommes devenues » nous confie Sarah. En hiver, le couple travaille avec Yannick Alléno au *1947* qui leur en a confié la responsabilité. C'est grâce à ce dernier qu'ils prennent la direction du Crocodile à Strasbourg, une excellente adresse où ils ont su conserver l'étoile Michelin en 2018 et 2019. Le Crocodile est d'ailleurs sacré « Meilleur restaurant du Monde » par les utilisateurs de TripAdvisor en 2018 et Sarah Benahmed est lauréate du Prix Michelin du service 2019.

Pour couronner cette période de succès, Franck est propulsé en 2017 sur le devant de la scène culinaire grâce à sa place de finaliste dans l'émission française « Top Chef ». Sa notoriété explose !

Alors, Quand Franck Pelux et Sarah Benahmed prennent la tête de La Table du Lausanne Palace, c'est un événement. Ils décrochent leur première étoile Michelin en 2021, suivie d'une deuxième étoile en octobre 2023.

Le fil rouge de leur cuisine ? « Tout ce qu'on mange doit avoir de l'impact, détaille le Chef. Je suis en constante remise en question mais suis sûr de vouloir continuer avec nos forces, à savoir traduire l'émotion de nos voyages dans notre carte. Je ne veux pas être créatif pour être créatif. Je veux réactualiser les souvenirs, retranscrire les sensations que nous avons eu sur tel ou tel plat, dans toutes les étapes qui ont jalonné notre parcours ». Justement, d'où viennent ces deux amoureux aux yeux de chat? « De Bourgogne ! Mais nous avons passé du temps en Asie, à Singapour, à Pékin… à Saint-Tropez aussi et 4 ans à Strasbourg. Toute cette histoire, vous la retrouverez ici dans votre assiette ».

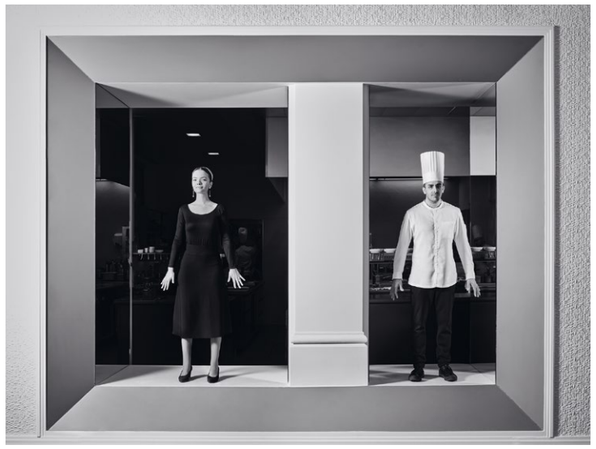
Sarah rebondit : « On connaît par cœur nos clients car nous sommes là tout le temps ». Cette spontanéité c'est ce qui fait dire à notre interlocutrice, « nous voulons comprendre nos clients dans les 5 premières secondes. Les serveurs ne sont pas des porteurs d'assiette, ils sont là pour anticiper et conseiller ».

D'une seule voix, le couple affirme préférer proposer une carte plutôt qu'un menu carte blanche. « Pouvoir choisir est plus respectueux du client. En 2024, on veut ressentir des émotions, on vient pour vibrer ». Le couple a banni les tenues trop corsetées en salle. Fini talons et cravates, bienvenue sneakers et cols ouverts. L'attention est portée sur la scénarisation et la chorégraphie en salle. La minutie et l'attention au détail sont les maîtres mots. « C'est ça le luxe », estime Sarah.

Franck et Sarah mettent à l'honneur les vins locaux qu'ils connaissaient peu à leur arrivée. En Suisse, le chef aime par-dessus toute la qualité des produits, comme le saumon des Grisons. « Tous les ingrédients sont de très bon niveau, c'est remarquable. Par ailleurs, on trouve tout ici en production locale, du bœuf Wagyu, aux agrumes et même le saumon local. J'aime tous les produits mais j'avoue un pêché mignon, les crustacés. Il n'y pas d'équivalent de finesse de goût dans une langoustine ou un homard ».

Grand débat chez les chefs ces temps-ci : comment moins dépenser la matière première en cuisine et se montrer ainsi plus respectueux de la planète? Chacun y va de son approche. « Nous ne sommes ni pour le menu unique ni pour le repas sur mesure décidé à l'avance avec le client, avance Franck . Notre métier c'est de gérer : la salle comme l'approvisionnement et on ne jette jamais». Cette gestion de la parcimonie passe notamment par une relation étroite avec les fournisseurs. « Si la nature ne nous donne un jour que deux rougets, il faut s'adapter ».

Une cuisine, c'est aussi une question de leadership. Franck se sent « comme un entraîneur » au milieu de sa brigade. « Je sais adapter mon discours à chacun selon les caractères. C'est ma force, je suis un meneur d'hommes et mon équipe, constituée de 31 personnes au Lausanne Palace, m'est fidèle. « Pour Franck, j'irai à la guerre », s'exclame Sarah. Cet « émulsionneur » d'équipe, par ailleurs grand saucier, as de l'œuf et du dump aime les surprises. Comme celle qu'il fait à ses convives avec une première proposition qui mêle ses origines bourguignonnes et le terroir vaudois.



« Nous parlons beaucoup de notre ressenti par rapport à l'évolution de notre métier, détaille Sarah. On se remet en question, par exemple nous avons donné trois jours de congé à notre équipe après le covid.»

Autant ils étaient dépités pendant le confinement mais au retour il devenait difficile de les motiver. Personne ne voulait retourner dans ce système no life. Cela nous a ouvert les yeux à nous aussi. Avant, on ne connaissait pas le canapé, les séries TV et nous n'avions jamais pris le temps de fêter même les mariages de nos proches. On travaillait tout le temps et même quand nous étions avec nos familles, nous n'étions pas vraiment présents, trop accaparés dans nos pensées par le restaurant». S'accorder une parenthèse a permis d'agrandir la famille avec l'arrivée d'une petite fille. Sarah explique. « Depuis 15 ans que nous étions ensemble, cet enfant a été un cadeau du ciel ».

Et maintenant ? « Les équipes vivent mieux et nous aussi. En prenant davantage plaisir à la vie, nous faisons perdurer et transpirer notre passion». Morale de l'histoire, il faut prendre soin de soi, profiter pour mieux donner. « On ne réfléchit plus comme avant. Les menus sont conçus par saison et changent chaque semaine. Nous nous étions imposés des rythmes qui ne faisaient que répondre à nos attentes, pas à celles des clients».

Sarah a découvert le ski, souvent à Villars, et les deux se souviennent avoir pleuré ensemble sur les pistes à Gstaad devant la beauté de la nature et la perfection du moment. « La Suisse m'a apaisée. On sort moins, ce qui m'aurait semblé impossible il y a quelques années, mais désormais notre mode de vie a changé. Par exemple, on consomme moins mais mieux. »

Qu'est-ce qui différencie ce duo de ceux des autres maisons ? Sarah se lance : « Nous échangeons sur tout. Par exemple, nous sommes très intéressés par nos métiers respectifs et ça, c'est rare. Chacun pourrait terminer la phrase de l'autre ! »

Autre particularité de ce couple fusionnel : « nous essayons de ne pas rentrer dans la case du restaurant gastronomique classique. Avant je lisais et regardais tout ce qui concerne notre domaine. Désormais, c'est terminé je veux me prémunir des influences extérieures pour ne pas ronger notre créativité ».

« Nous sommes justes authentiques, glisse Franck. Ici on fait la bise aux clients que l'on connaît. C'est un peu comme la famille ou des amis qui viennent à la maison ». Dernièrement, le couple a convié son équipe chez Bocuse en fin d'année. « C'est tellement puissant. On est accueilli avec le cœur. Exactement ce qui nous anime. Les clients ne sont pas des numéros. Pour poursuivre dans cette philosophie, nous sommes passés de 60 couverts à 35 pour avoir plus de temps pour partager des émotions avec eux». Ici on ne googlise pas les clients, « je déteste ça ».

Quant à Sarah, elle s'emploie à préserver une part de mystère autour de *La Table*: « on ne partage pas tous les plats sur les réseaux sociaux et quand j'écris la carte je suis volontiers évasive. Il faut préserver la magie. » On veut juste être dans l'humain. On connait le prénom de nos clients, leur métier et leurs enfants. La semaine dernière, toutes les tables discutaient entre elles. Une dame qui fêtait ses 90 ans me confiait ne jamais avoir vu cela dans un restaurant gastronomique. Cela m'a touché car on favorise ce dialogue entre les générations. C'est trop beau d'avoir des gens qui se parlent, de tous les milieux et tous les âges. Ces moments de vie, c'est la raison pour laquelle nous faisions notre métier ».











« Tout ce qu'on mange doit avoir de l'impact.
Je suis en constante remise en question
mais suis sûr de vouloir continuer avec nos forces,
à savoir traduire l'émotion de nos voyages
dans notre carte. »

Franck Pelux

« On ne partage pas tous les plats sur les réseaux
sociaux et quand j'écris la carte je suis volontiers
évasive. Il faut préserver la magie. On veut
juste être dans l'humain. On connait le prénom
de nos clients, leur métier et leurs enfants. »

Sarah Benahmed

LAUSANNE PALACE

LA TABLE

SARAH ET FRANCK PELUX

HORAIRES D'OUVERTURE :
Du mercredi au samedi de 12h à 15h
(dernière commande à 13h)
et de 19h à 23h (dernière commande à 20h)
Fermé du dimanche au mardi.

La Table Affaire vous propose un menu « Business »
pour le déjeuner les mercredis et jeudis
hors jours fériés et festivités.

Le restaurant a 2 étoiles au guide Michelin
et 17/20 points au Gault&Millau.

La Table
Lausanne Palace
Rue du Grand Chêne 7-9
CH - 1002 Lausanne
restauration@lausanne-palace.ch
+41 21 331 32 15



CONTACT PRESSE
LAUSANNE PALACE

Elisabeth DE PINS
1001 Lausanne / Switzerland
+41 78 667 50 67
e.depins@sandoz-hotels.ch