Gault&Millau
CHANNEL



NEWS

Franck et Sarah enchantent le Palace

Le Lausanne Palace inaugure sa nouvelle Table. Prometteuse, elle respire la joie de vivre. Premier menu.

par Knut Schwander | 17 septembre 2020

Texte: Knut Schwander Photos: Anthony Demierre et Carla Celi

DUO DE CHARME ET DE CHOC. Nouvelles restrictions liées au Covid-19 obligent, le service est masqué. Il n'en est pas moins souriant. Les trente premiers convives de La Table du Palace se sont délectés du charme de la virevoltante Sarah Benahmed. C'est désormais elle qui est à la tête d'une brigade de service attentive et attentionnée, qui fait le lien entre la Table d'Edgard (Edgard Bovier, parti à la retraite) et celle que la direction du Lausanne Palace a confiée à un jeune duo plein d'énergie positive: Sarah et Franck. Oui, en cuisine, c'est Franck Pelux qui agit. Finaliste de Top Chef en 2017, puis chef du célèbre Crocodile, à Strasbourg, le voici à Lausanne, plein de projets. Devant ses assiettes aussi, les convives sont tombés sous le charme d'une cuisine à la fois légère et moderne, empreinte de tradition et volontiers basée sur des produits locaux. Une cuisine pleine de saveurs, surtout.

LARMES DE JOIE. Lors du premier service, deux des convives n'ont pu contenir une larme d'émotion positive, se réjouit Sarah: «Les lausannois sont adorables! Que ce soit nos voisins d'appartement qui se sont montrés d'une incroyable gentillesse quand nous avons emménagé, début août, ou les premiers clients de La Table qui nous témoignent leur enthousiasme.» Entre le 1er août et maintenant, le duo a exploré la région en quête de produits locaux et de découvertes helvétiques. Le résultat, c'est par exemple cet œuf meurette au pinot noir d'ici et à la viande séchée. Un amuse-bouche léger, voluptueux et gourmand. Puis arrivent d'aériennes gougères à L'Etivaz. Et, plus exotique, un bonbon salé à l'anguille fumée, couvert d'une gelée de betterave. Joli début.



Oeuf meurette au pinot noir d'ici et à la viande séchée.



Les aériennes gougères à L'Etivaz.

LOCAL ET DÉLICIEUX. Au chapitre local, il y a le pain, bien entendu, livré par le Meilleur ouvrier de France (MOF) de Bread Store. On poursuit avec un clin d'œil à l'Alsace: des «Dampfnudeln» qui ressemblent à s'y méprendre à des baos, fourrés d'une compotée de poireau, vaudoiserie oblige! C'est délicieusement régressif. Puis on part en haute mer avec un thon translucide en demi-lune et son tartare. Merveilleusement frais et goûteux, il est souligné d'une tranche de pastèque saisie au gril japonais et d'une sauce à la bonite qui évoque un vitello tonnato magnifié. On applaudit l'originalité pertinente et la fraîcheur de ce plat de poisson immédiatement suivi d'un autre: le cabillaud de ligne, dressé avec des écailles de courgette violon, un tartare et un sorbet de tomates vertes et une émulsion dominée par les olives. C'est beau, c'est frais, c'est délicieux.



La merveilleuse tartelette fine de légumes, assortie d'une vinaigrette de miel et d'estragon.



Le cabillaud de ligne, dressé avec des écailles de courgette violon.

CÔTÉ VÉGÉTARIEN, on savoure la tartelette fine de légumes, tiède et gourmande, assortie d'une vinaigrette de miel et d'estragon. Une merveille. Mais le meilleur est encore à venir, avec ce rouget sublimé, hérissé de ses écailles soufflées et escorté d'une tranchette délicate, juste croustillante, que des gouttelettes de mayonnaise enchantent en une sorte de pissaladière de conte de fées. Revenons au terroir local, avec les lentilles beluga au saucisson vaudois. Le tout est nimbé d'une espuma au foie gras (pas d'ici, lui, évidemment) et dressé sur un flan de soja soyeux à tomber par terre. Local, le foie de volaille de la Gruyère est tout aussi envoûtant, en accompagnement d'un trio exquis de bouchées de pattes noires de la Belle Luce, tantôt nature, tantôt laqués à la chinoise, mais toujours soulignés d'une sauce excellente (ah, Franck nous l'avait bien dit: les sauces, il adore). Une pomme verte à la vanille de Tahiti achève un tableau prometteur qui donne illico envie de revenir s'attabler au Palace.

Mots-clés: Lausanne Palace, La Table, Franck et Sarah

Partagez cet article