## Le MICHELIN Service Award parrainé par Pernod Ricard

Le MICHELIN Service Award a été décerné cette année par Pernod Ricard à **Sarah Benahmed**, directrice du restaurant La Table du Lausanne Palace, logé dans le somptueux hôtel Lausanne Palace, lui-même distingué par deux Clefs MICHELIN. Ce prix vient récompenser son professionnalisme ainsi que l'approche pleine de fraîcheur avec laquelle elle prend soin de ses hôtes et crée une atmosphère charmante et décontractée. Son sens aigu de la convivialité donne la réplique à la cuisine moderne de son partenaire doublement étoilé Franck Pelux, pour le plaisir des convives chanceux de s'en délecter dans un superbe décor classique avec vue sur le lac Léman.

# La Table du Lausanne Palace

Rue du Grand Chêne 7, Lausanne, 1002, Suisse
€€€€ · Cuisine française moderne

Déjà visité Favori

Deux étoiles : une cuisine d'exception

Le restaurant de ce somptueux et vénérable palace lausannois est tenue par le couple (au travail comme à la ville) formé par Franck Pelux et Sarah Benahmed. La cuisine du chef est expressive et intense : petits pois à la française en gnocchis fondants perles de caviar ; turbot rôti meunière plaisir printanier ; soufflé à la pistache. Quant au service, il brille par le charme de sa décontraction dans ce cadre luxueux offrant une vue superbe sur le lac.

RESTAURANT

# Lausanne Palace

La Table du Lausanne Palace, Rue du Grand-Chêne 7 - 9
1003 Lausanne

Heureux comme les Pelux qui firent de beaux voyages. Franck et Sarah – cette dernière semble tout droit sortie d'une peinture de Gauguin – ont beau être amarrés depuis quelques années au Lausanne Palace, ils se souviennent encore des étapes qui les ont amenés ici. Ils s'en inspirent, comme ils s'inspirent du terroir d'ici.

Le menu est amour et les amuse-bouches des surprises. Avec une réalisation signature qui ne quitte jamais la Table, cette dampfnudel briochée et aérienne que l'on trempe dans un bouillon obsédant dominé par le poireau. Mais on aime aussi ce petit bijou de bonbon acide de betterave et de granny smith ou cet œuf en meurette vaporeux, «pinoté», où quelques lardons canailles viennent jouer les trouble-gras.

Franck revisite, donc. Ce pot-au-feu, visuellement et en coupe, a la précision tranchée d'un club sandwich. Mais les couches sont des légumes et de la viande dont la cuisson au bouillon est d'une précision d'horloger. A côté, le gras et l'onctuosité très nature, certains diront écœurante, de la moelle dans son os. Le côté salé, iodé, est amené par un généreux caviar – nous sommes dans un palace, que diable – déposé sur le tronçon osseux. Un joli crémeux de raifort exhausse le tout.

De Marrakech, ce plat annoncé comme un tajine réinventé rappelle peut-être encore plus la pastilla. Le ras el-hanout, le carvi et la bisque de homard très affirmée trouvent une juste complémentarité pour parfumer le homard dans et, cru, sur la croustillante brick. Dans cette dernière version, la chair délicate et pure du crustacé est un peu assommée par tant d'exubérance orientale.

Plus sage, mais pas moins précis, le sandre, à la fois ferme et fondant, se pare d'une délicate duxelles de champignons en guise de peau et nage dans un petit lac de persil à la concentration herbacée et d'un joli jus à la syrah qui apporte de la gourmandise à l'affaire.

La limousine, elle, prend l'accent asiatique. Cuit au barbecue dans ces œufs japonais, le filet s'en trouve à la fois rosé et fondant, avec ce délicieux goût du gril. Pané à la cacahuète et au saté, avec une mayonnaise ad hoc. Et là, saluons le sommelier. Qui non seulement raconte les vins comme un poète, mais qui sait aussi débusquer des pépites rares. Comme cette syrah restée à dessein dix ans dans la cave des Amandiers et que vous ne pourrez probablement pas boire ailleurs. Un élixir à la fois sauvage, complexe et délicat.

Ceux qui aiment que l'on travaille les fromages trouveront vraiment leur compte dans un vacherin Mont-d'Or façonné en sorbet truffé avec une religieuse glacée en sus. C'est un «dessert» assez fou et ludique. Quand on passe au «vrai» sucré, on est assez bluffé par la légèreté de la texture et l'intensité des saveurs

des propositions. Que cela soit dans l'onctueuse genmaicha léchée par une clémentine givrée ou le soufflé chocolat refroidi par la coco glacée.



**Chef:** Franck Pelux

**Jour(s) de fermeture:** dimanche bis mardi

**Services:** Terrasse/Jardin, Parking, Accessible aux fauteuils roulants

**Téléphone:** +41 21 331 32 15

**E-mail:** restauration@lausanne-palace.ch

Site web du restaurant



NEWS

# Le Michelin publie son guide 2025

C’est émue aux larmes que Sarah Benahmed (ci-dessus, directrice de salle à La Table du Lausanne Palace) a reçu le Prix du service Michelin lors de la cérémonie le 21 octobre 2024 à l’EHL à Lausanne. Gilles Varone (Savièse, VS) a lui été nommé Jeune chef de l’année, alors que les Genevois Quentin Philippe (Arakel) et Dominique Gauthier (F.P. Journe) ont reçu leur première étoile. Quatre chefs alémaniques ont reçu une étoile et deux, deux étoiles.

www.guide.michelin.com/ch/fr

# La gastronomie suisse honorée par le Michelin

**PRIX Avec six nouveaux restaurants une étoile – dont deux genevois – et deux doublement étoilés, l'édition 2024 du guide gastronomique souligne l'excellence des professionnels du pays**

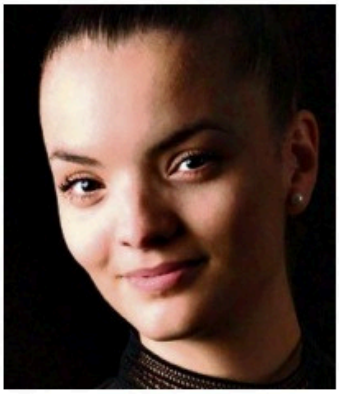
ÉMILIE VEILLON

«Vous, la fine fleur de la gastronomie, vous êtes à l'image du pays: vous reflétez notre belle Suisse et ses différentes cultures qui s'entremêlent. Mais à travers vous, c'est aussi la reconnaissance du terroir, des produits et des producteurs sans qui nulle cuisine durable d'exception ne serait possible», relevait Tanguy Léon-Pflieger, directeur général de Michelin Suisse SA, lors de la cérémonie du Guide Michelin à l'Ecole hôtelière de Lausanne hier matin. Il terminait son discours en prédisant une nuit particulièrement étoilée au-dessus du pays.

Et la Suisse romande n'est pas en reste. Le Prix Michelin jeune chef, décerné par Blancpain, revient à Gilles Varone qui, très jeune, a servi une cuisine moderne et de saison au niveau étoilé dans son restaurant du même nom à Savièse et a également reçu l'Etoile verte grâce à ses initiatives durables. «Loin des villes ou des grands hôtels qui attirent forcément du monde, nous avons ma compagne et moi tout imaginé et sommes partis quasiment de rien dans cette adresse villageoise», reconnaît le chef, avec gratitude.

## Deux des nouveaux étoilés sont à Genève

Autre talent romand mis en lumière: Sarah Benahmed, du restaurant deux étoiles La Table du Lausanne Palace, a reçu le Prix du service. Si le couple qu'elle forme avec Franck Pelux avait ému l'assemblée l'an dernier, lorsque le chef avait reçu sa seconde étoile, montant sur scène en couple avec leur bébé, la Française de



**«Mon métier, c'est ma passion, j'ai dévoué ma vie à cet art qui est le nôtre»**

SARAH BENAHMED, DU LAUSANNE PALACE, LAURÉATE DU PRIX DU SERVICE

Tain-l'Hermitage est venue seule cette fois-ci. Honorant son professionnalisme ainsi que la manière charmante, détendue et rafraîchissante avec laquelle elle s'occupe de ses invités, cette récompense lui avait déjà été décernée en 2019 en France, lorsqu'elle officiait avec son mari au Crocodile de Strasbourg. Cela fait d'elle la première personne dans le monde à être ainsi doublement auréolée.

Très touchée, Sarah Benahmed a relevé que ce prix avait aujourd'hui un goût encore plus particulier, depuis qu'elle est devenue maman. «Mon métier, c'est ma passion, j'ai dévoué ma vie à cet art qui est le nôtre. Avec l'arrivée de mon bébé, je me suis demandé comment j'allais trouver mon équilibre: être une bonne mère, une bonne épouse, une personne qui accompagne ses hôtes, ses équipes... Et je crois que nous avons réussi», confiait-elle.

Parmi les six nouveaux restaurants récompensés d'une étoile, deux sont situés à Genève: Arakel, avec le chef Quentin Philippe, qui n'est ouvert que depuis six mois, et le F.P. Journe, restaurant de la marque horlogère éponyme sous la houlette de Dominique Gauthier. L'Hôtel de Ville à Crissier, où excelle Franck Giovannini, est toujours auréolé de ses 3 étoiles. Du côté des restaurants deux étoiles romands existants, tous conservent leurs niveaux. Les représentants Michelin ont relevé la qualité d'excellence assurée par le Pic Beau-Rivage Palace à Lausanne qui a rouvert ses portes après une longue période de fermeture sous un nouveau nom (anciennement «Anne-Sophie Pic»), autour du chef Jordan Theurillat.

Dernier romand mis en lumière cette année: le restaurant Là-Haut à Chardonne a obtenu un Bib gourmand pour son rapport qualité-prix particulièrement bon et sa cuisine simple et expressive.

## «Un bel équilibre entre tradition et modernité»

«Sur un total de 136 restaurants étoilés de cette sélection, 107 ont obtenu une étoile, 25 ont deux étoiles et quatre ont trois étoiles, résume Gwendal Poullennec, directeur international du Guide Michelin. Ce qui frappe, c'est le bel équilibre entre tradition et modernité.»

Et le directeur de citer notamment l'effort fait sur la durabilité et la mise en lumière des produits du terroir, que ce soit par exemple les bovins du Muotathal, les truites du Blausee et les canards ou pintades Ribelmais d'Appenzell qui sont tout aussi appréciés que les produits des petits producteurs biologiques ou des propres jardins potagers des restaurateurs. Les inspecteurs Michelin ont également observé une augmentation des offres de «partage de nourriture» dans de nombreux restaurants, qui sont bien accueillies et mettent l'accent sur l'hospitalité.

Guide culinaire

# Beaucoup d'invités pour peu d'étoilés au Guide Michelin

**Le Guide Michelin a décerné ses étoiles lundi à l'École hôtelière de Lausanne. Une cérémonie plus familiale qui n'a récompensé qu'une seule femme: Sarah Benahmed.**

**Cécile Collet** Textes



Le chef Franck Pelux (à g.) photographie Sarah Benahmed, de La Table du Lausanne Palace, qui pose avec son Prix de l'accueil et du service. KEYSTONE/VALENTIN FLAURAUD

Le directeur de Michelin Suisse, Tanguy Léon-Pflieger, a ouvert la cérémonie lundi, à l'École hôtelière de Lausanne, en lançant: «Si mes infos météo sont correctes, j'aperçois un ciel particulièrement étoilé en Suisse ce soir!» Dans l'auditoire où se déroule le show du guide rouge pour la 3e (et dernière) année d'affilée, les avis sont plus contrastés. «C'est maigre cette année...» régit un chef. «Ils ont été un peu râpes», commente un autre. Les chiffres parlent d'eux-mêmes: huit nouveaux étoilés arrivent dans le guide en 2024, contre 24 en 2023 et 36 en 2022!

En Suisse romande, seules deux nouvelles étoiles décorent le ciel genevois: une pour Quentin Philippe, dont le «petit restaurant» de 20 places, Arakel, ouvert il y a sept mois, pense déjà à une suite ailleurs. «On ne peut malheureusement pas pousser les murs», sourit le chef. Et une pour Dominique Gauthier, ancien du Chat Botté et habitué des étoiles, qui a rouvert en 2023 la Bavaria mythique de la rue du Rhône à l'enseigne de F.P. Journe - Le Restaurant.

Trois autres Romands sont primés: Julien Ostertag, qui a repris le Là-Haut à Chardonne en juillet, obtient un Bib gourmand, le Young Chef Award revient au prodige Gilles Varone, à Savièse (VS), et Sarah Benahmed, cheffe de salle à La Table du Palace, à Lausanne, reçoit le Service Award.

### Le mari de...

Cette dernière est l'étoile du Berger de cette constellation un peu morne. Déjà primée en 2019 au Crocodile, à Strasbourg, la Française de Tain-l'Hermitage est la seule à collectionner cette distinction. Mais c'est aussi la seule femme à avoir été appelée sur scène.

«Quand j'ai eu la chance de devenir maman, je me suis dit, comment je vais faire pour concilier les deux? Eh bien je crois, mon amour, que nous avons réussi», a-t-elle lancé depuis la scène à son mari Franck Pelux, chef de La Table du Palace, avec qui elle travaille depuis ses 16 ans. Des larmes plein la gorge, elle a lancé un vibrant appel aux femmes, toutes les femmes. «À celles qui hésitent à devenir maman, par crainte de mettre leur carrière de côté, je dis: lancez-vous! C'est possible, on peut le faire!»

Présente ce lundi à l'EHL, Marie Robert a particulièrement goûté ce discours, elle qui a perdu son étoile en 2023 alors qu'elle venait d'être maman. Elle ne la récupère pas cette année. «C'est le jeu, on gagne, on perd, mais lorsque j'ai eu ma petite fille, nous avons mis les bouchées doubles! Je me disais que ce serait peut-être récompensé», témoigne-t-elle.

Si Michelin prétend ne pas avoir de quota quant au nombre de restaurants primés (le total oscille pourtant ces derniers trois ans entre 136 et 138 étoilés), il est sûr en tout cas que le quota de genre n'existe pas. L'an passé déjà, aucune cheffe n'était appelée sur scène. L'année précédente, la cheffe zurichoise Zizi Hattab avait reçu une étoile pour son magnifique restaurant végane Kle. C'était la seule. Dans le guide, sur 136 entrées, on trouve encore Tanja Grandits (Bâle, 2 étoiles), Anne-Sophie Pic (Lausanne, 2 étoiles), Maryline Nozahic (Cheseaux-Noréaz, 1 étoile) et Lucrèce Lacchio (EHL, 1 étoile). Ironie, c'est cette dernière (notamment) qui préparait le souper de gala qui se déroulait lundi soir à l'EHL.

Si aucune femme n'a pu enfiler la veste blanche étoilée des chefs sur scène, nombreuses sont celles qui ont toutefois foulé les planches cette année, à l'appel de la maîtresse de cérémonie. «Vous êtes seul? Venez avec votre femme, avec votre famille!» lançait-elle, galvanisée. C'est peut-être bien notre étoile du berger, Sarah Benahmed, qui a lancé l'idée. Lorsque son mari Franck Pelux recevait sa 2e étoile en 2023, elle l'avait rejoint sur scène avec leur fillette Siana, faute de baby-sitter, rafraîchissant par là même la cérémonie. Lundi, l'auditoire de l'EHL pépiait de babils de bambins.

Tous les résultats sur ***guide.michelin.com/ch/fr***

## Des invitations... à faire figuration

● Cette année, deux nouveaux deux-étoiles (le Colonnade de Gilad Peled à Lucerne et The Counter de Mitja Birlo à Zurich), six une-étoile, dix Bib gourmands et trois étoiles vertes ont été décernées, sur 136 restaurants en tout. Le public présent à la cérémonie dépassait de loin les établissements récompensés. «En général, si on est invité, c'est qu'on est récompensé ou qu'on conserve notre étoile», indiquent plusieurs habitués. Cette année, les invitations semblent avoir ratissé plus large - même si le Guide Michelin nous indique avoir «invité l'intégralité de la sélection suisse à la cérémonie, c'est-à-dire l'ensemble des restaurants recommandés» depuis «plusieurs années», avant de préciser «deux». «C'est la première fois que je suis convié, indique Pierrick Suter. Évidemment, on se dit qu'il va se passer quelque chose...» Le chef de Lucens n'avait heureusement pas averti toute sa brigade, ajoute-t-il. Marie Robert, elle, avait déjà imaginé la fête de retrouver son étoile perdue en 2023. «Lorsqu'on reçoit l'invitation, on imagine ce que cela peut vouloir dire, et on espère! C'est un coup dur.» La cheffe n'a pas annulé la fête prévue pour autant: «On travaille principalement pour nos clients, et eux sont reconnaissants», sourit-elle. D'autres observateurs anonymes indiquaient en chœur que le Michelin avait «besoin de remplir son gala. C'est une question de business!»

Face à ces critiques, qui résonnaient dans le grand lobby de marbre de l'EHL, le Guide Michelin répond: «Nous regrettons qu'une telle invitation ait pu être comprise comme une garantie de prix ou de distinction.»