Restaurant *La Table* Lausanne Palace



LAUSANNE PALACE
SWITZERLAND

Convivialité

C’est certainement l’un de leurs mots préférés.
Il exprime l’amitié, la joie et le partage. L’essence de la vie selon Franck et Sarah.

Initié en 2024, *Convivialité* est un rendez-vous ponctuel qui se tient à La Table plusieurs fois par an afin de mettre en valeur leur coup de cœur pour un talent qui ne les laisse pas indifférent. Chefs, maître d’hôtel, vigneron, artistes, artisans, toutes les combinaisons sont possibles.

Danny Khezzar, Aurélien Véquaud et Louis Gachet, Fabien Ferré, la maison champenoise Henri Giraud ou le mythique Château Angélus ont précédé ce binôme d'exception composé d'Amaury Bouhours et d'Olivier Bikao, qui officient au Restaurant le Meurice Alain Ducasse à Paris.





Amaury Bouhours est l'une des figures les plus singulières de la gastronomie française contemporaine. Formé auprès d'Alain Ducasse, du Louis XV à Monaco au Plaza Athénée, puis chez Lasserre, il rejoint le Restaurant le Meurice Alain Ducasse en 2016 avant d'en prendre les rênes comme Chef Exécutif.

Alain Ducasse lui-même le définit comme l'incarnation de « la jeune génération et la nouvelle étape de la cuisine de l'essentiel » : une cuisine qui place l'authenticité du produit au-dessus de tout, et l'excellence française au cœur de chaque assiette.

C'est cette exigence-là, doublée d'une curiosité sans limite, qui résonne profondément avec l'univers de Franck et Sarah. Le dialogue gastronomique entre Amaury Bouhours et Franck Pelux promet d'être d'une finesse et d'une délicatesse saisissantes. Un 4 mains où le monde se donne rendez-vous.



le-meurice-restaurant-le-meurice-alain-ducasse-amaury-bouhours-DorchesterCollection

Dès la première assiette d’Amaury Bouhours, le ton est donné : une asperge verte de Provence d'une netteté absolue, relevée par l'iode discret du kombu et la vivacité de l'agrume, avec juste ce qu'il faut de piment pour réveiller le palais sans jamais le brusquer. Une entrée en matière lumineuse, presque évidente.

L'oshizushi de Franck Pelux qui suit fait écho à ce dialogue Asie / Provence initié par le Chef Bouhours. Le thon rouge de Méditerranée, d'une qualité irréprochable, se pose sur une onctueuse de miso suisse d'une douceur inattendue. Le geste est précis, le dialogue entre les deux rives, Japon et Méditerranée, nous invite au voyage.

Vient ensuite le homard bleu croustillant, moment de pure gourmandise, produit favori de Franck Pelux qui se fait une joie de découvrir l’interprétation d’Amaury Bouhours. La rave apporte sa franchise terreuse, la blette sa légère amertume végétale, et le poivre rouge une chaleur qui s'étire longtemps en bouche.

Le bœuf du pays, interprétation d'un bourguignon, dont on ne citera pas le nom, est sans doute une assiette chargée de souvenirs d’enfance et d’émotions qui s’étirent. La mémoire et l'audace y cohabitent à merveille.

Franck Pelux tenait à mettre en lumière ce fromage suisse aux saveurs régressives , un incontournable du Pays d’En-Haut : la tomme fleurette de Rougemont, tel un entracte givré au shiso, se fait surprenante.

Enfin, la cabosse de cacao d’Amaury Bouhours vient clore ce repas comme on referme un beau livre d’aventure.

On repart convaincu que c'est ici, précisément, que la cuisine contemporaine dit quelque chose d'essentiel : le monde a du goût !

Balade helvétique

Pour accompagner ce 4 mains d'exception, Franck et Sarah ont confié à leur équipe de sommeliers, Alexis Attal et Guillaume Juen, le soin de créer des accords 100 % helvétiques, dans l'idée d'une invitation à traverser la Suisse de verre en verre, des rives du Léman aux pentes des Grisons.

Le voyage s'ouvre à Genève avec le *Nikita Jardin des Agrumes 2023* du Domaine Novelle : un blanc vif et parfumé, aux notes d'agrumes qui font écho, presque malicieusement, à la première assiette.

De Neuchâtel arrive ensuite le *Pinot Noir Vieilles-Vignes 2022* du Domaine de la Rochette, élégant, subtil, rare. Dans les vignes, la culture est biologique et même biodynamique, mais elle ne se crie pas sur les toits. Car ici on travaille dans le calme, la discrétion, la concentration et pour tout dire, avec application.

Moment de grâce avec le *Dézaley-Marsens Grand Cru 1996* des Frères Dubois. Un Chasselas de légende, venu des terrasses escarpées de Lavaux classées à l'UNESCO. Près de trente ans de cave ont forgé une complexité rare, une profondeur que peu imaginent possible dans ce cépage. Un vin qui impose le silence.

Le Valais s'exprime avec puissance et caractère à travers la *Syrah 2016* de la Cave des Amandiers, généreuse, épicée, solaire, à l'image de ce canton tourné vers le sud et les grands crus de caractère.

Cadeau venu de Zürich : le *Pinot Gris 2024* du Domaine Guichard rappelle que la Suisse alémanique produit, elle aussi, des vins d'une belle tenue, frais, précis, avec cette tension minérale qui éveille la curiosité.

Le repas s'achève sur une note de douceur et de poésie avec le *Pinot Muté 2023* du Weingut Donatsch, venu des Grisons. Ce vin muté au caractère confidentiel conclut la soirée avec la même élégance discrète qui l'a traversée de bout en bout.


LAVSANNE-PALACE

Franck & Sarah

Depuis plus de cinq ans, ce couple rayonnant fait de la gastronomie une fête... de famille ! C'est en effet sans exagérer que l'on se sent, à la Table de Sarah Benahmed et Franck Pelux, comme à la maison : c'est généreux, c'est chaleureux, c'est régalant, et l'on en sort heureux !

> *« Parfois des clients du midi traînent à table et, quand ils réalisent qu'il est six heures du soir, s'excusent d'être encore là, comme si le temps s'était arrêté. Je ne cesse de leur dire que c'est le plus beau compliment qu'ils puissent nous faire. »*
>
> _ Sarah Benahmed

Côté cuisine, Franck Pelux cultive l'émotion gustative et la spontanéité. La mémoire du goût, ou les goûts de la mémoire, sont les fils conducteurs de son travail.

Au commencement, il y a ce qu'il considère comme la base du plat : la sauce, sa passion : vinaigrette, bouillon, jus de poisson et tout ce qui va faire le liant dans l'assiette. Il faut être patient pour réussir une bonne sauce. Il faut concentrer, amener de la profondeur. Il faut du temps, et de l'amour aussi.

La sauce est là ; il s'agit de l'accommoder. Franck plonge dans ses souvenirs d'enfance et de voyage, Sarah l'entraîne dans les siens, se remémorent ensemble cette émotion gustative d'une ruelle asiatique ou d'un homard grillé sur une plage philippine... et voici une variation réinventée de tajine, de couscous, de pot-au-feu, de pho ou de ramen.

Leurs émotions deviennent les nôtres, comme une mise en abyme enivrante et réconfortante.

Côté salle, Sarah Benahmed se réjouit à chaque service de voir les yeux de ses hôtes s'écarquiller de bonheur à la première bouchée. La même joie entière qu'elle éprouvait enfant lorsque ses sœurs et sa maman découvraient sur la table de la cuisine le gâteau qu'elle avait préparé avec une affection sans limite. Elle est née avec ça, cette petite : cette indescriptible passion de faire plaisir aux autres.

Lorsqu'elle tombe amoureuse de Franck, la vie à deux s'impose d'emblée, le projet commun est une évidence. Courchevel, Saint-Tropez, Pékin, Strasbourg, Lausanne. Un bébé. Deux bébés. Finaliste de Top Chef en 2017 pour lui, meilleur restaurant gastronomique du monde selon Trip Advisor en 2018 avec Le Crocodile à Strasbourg, deux fois récompensée du prix du meilleur service par le Guide Michelin pour elle ; 2 étoiles à la Table du Lausanne Palace et 17/20 GaultMillau Suisse.

Leur secret ?

> *« Rester nous-mêmes et encourager, soutenir, reconnaître et aimer nos équipes. Ne jamais laisser l'ego s'immiscer dans l'équation. Plus on donne, plus la vie nous le rend. »*
>
> _ Franck Pelux



LAUSANNE PALACE

LA TABLE

SARAH ET FRANCK PELUX

Informations pratiques
Rue du Grand Chêne 7-9 - 1003 Lausanne
restauration@lausanne-palace.ch
T. +41 21 331 32 15

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.

Contact presse : Elisabeth de Pins_ +41 78 667 50 67 _ e.depins@sandoz-hotels.ch

SANDOZ FOUNDATION HOTELS
SWITZERLAND