La Table du Lausanne Palace von Franck Pelux und Sarah Benahmed

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 Mai 2024

In **La Table du Lausanne Palace**, haben Franck Pelux und Sarah Benahmed einen zweiten Stern im *Guide Michelin* erzielt. Entdeckung einer völlig freien Ku?che.

Das Paar ist im Juli 2020 in der Schweiz angekommen und trat die Nachfolge von Edgard Bovier an, der seit mehr als fu?nfzehn Jahren im Restaurant wirkte: „*Entweder wären wir es langsam angegangen oder mit Volldampf. Wir haben den Volldampf gewählt*“, lacht Franck Pelux. Mit seiner Partnerin Sarah Benahmed spielt er eine Partitur voller Harmonie in La Table du Lausanne Palace. Er ist Ku?chenchef mit Schock, sie die Gastgeberin mit Schick, die absolute Eleganz und echte Lässigkeit verbindet. Sie haben sich bei Laurent Peugeot im Charlemagne in Pernand-Vergelesses kennengelernt. Seitdem sind sie unzertrennlich, entwickeln sich gemeinsam weiter, im Sommer bei Arnaud Donckele in La Vague d’Or (Saint-Tropez), im Winter bei Yannick Alléno, im 1947 im Cheval Blanc (Courchevel). Ebenfalls von Asien fasziniert und beeinflusst, arbeiten Franck und Sarah dort im Temple Restaurant Beijing im Jahr 2015, verfallen dem Charme der Nachtmärkte in Singapur oder Taipeh: „*Auf einer Grillplatte von einem Quadratmeter vollbringen diese Köche Wunder mit fast nichts. Das ist eine ganz schöne Ohrfeige. Einige Gerichte können die Emotionen eines Dreisternerestaurants hervorrufen*“, erklärt er. Dem breiten Publikum durch die französische Ku?chenshow Top Chef bekannt, u?bernimmt er die Zu?gel von Le Crocodile im Jahr 2017, belebt die Straßburger Institution neu. Leider bleibt das Abenteuer von kurzer Dauer und trotz einiger elsässischer Bestrebungen – das Restaurant des Palais des Fêtes hätte ihnen gut gefallen – macht sich das Duo auf zum Lac Léman.

Nun in einem Palast aus der Belle époque installiert, in dem Thomas Bach, der Präsident des Internationalen Olympischen Komitees seine Zelte aufgeschlagen hat – eine Tradition seit der Amtszeit von Antonio Samaranch –, schöpfen Franck Pelux und Sarah Benahmed aus ihrem Geruchs-und Geschmacksgedächtnis, um Gerichte zu kreieren, die lange in den Köpfen der Gäste bleiben, in einer schönen Mise en abyme, in der die Erinnerung der einen jene der anderen erzeugen. Eine der möglichen Definitionen der Haute Gastronomie von heute. Die Debatte beginnt symbolisch mit einer luftigen Dampfnudel, einer Erinnerung an das Elsass, die den Weg einer Bru?he mit asiatischen Du?ften kreuzt. Ein Lobgesang auf die Einfachheit… wie bei einem Pot-au-feu, der sowohl an die geometrische Abstraktion von Franck Stella als auch an die Streifen von Daniel Buren erinnert: In der Tat folgen Streifen von Karotte, Sellerie und Rinderschulter in einer Ordnung aufeinander, der nur die Schmackhaftigkeit gleichkommt. Die Geschmacksnoten explodieren, die Texturen vergehen auf der Zunge, mit einer Spannung, in der der Meerrettich seine Partitur spielt, ebenso der Markknochen und, eine weniger traditionelle, aber aufregende Note, einige Perlen von Ossietra-Kaviar. Sie verleihen dem zutiefst erdigen Ensemble eine maritime Note und erlauben vor allem einen schönen Ausflug auf neuen Wegen. Das ist auch der Fall eines blauen Hummers, der sich mit Freude auf den sonnigen Wegen des Orans oder Constantines verirrt mit der Erinnerung an eine Tajine – jene der Mutter von Franck, die aus Algerien stammt und ihn in die Ku?che einfu?hrte – in der die Kraft und die Delikatesse eines Ras El-Hanout mit der knusprigen Finesse eines durchsichtigen Briouate explodiert. Der Rundtanz der Erinnerung setzt sich fort mit einer Komposition, die ebenso eine Hommage an das Burgund ist, aus dem der in Autun geborene Ku?chenchef stammt, wie an Bernard Loiseau, denn Franck hat seine ersten gastronomischen Ekstasen in Saulieu erlebt, mit dem ikonischen gebratenen Zander mit Schalotten-Confit und Rotwein, einem Gericht „*dass fu?r seine Zeit unglaublich rein war, er war ein Vorreiter, das ist unglaublich.*“ Seiner ist ebenfalls klar und minimalistisch: Teuflisch zart, tollt der Su?ßwasserfisch in einem gru?n schillernden Jus herum, entfaltet unendlich zarte Geschmacksnoten. Mit den Erinnerungen an die Welt von gestern und den seinen kombiniert, trägt Franck Pelux entschieden zur Erfindung der Ku?che von morgen bei…

La Table du Lausanne Palace liegt im gleichnamigen Hotel, rue du Grand Chêne 7-9 (Lausanne). Geöffnet mittwochs bis samstags. Menu zwischen 98 und 248 CHF.

lausanne-palace.ch