

Edgard Bovier prend sa retraite

Le plus méditerranéen des chefs valaisans quitte le Lausanne Palace, après avoir sublimé son offre culinaire pendant 16 ans. Dès septembre, Franck Pellux et Sarah Benahemd reprendront le flambeau.



Edgard Bovier.

Bild: ldd

La malice d'Edgard Bovier, ses fleurs de courgettes farcies, son huile d'olive taggiasche dans des flacons classes, tout cela souligné par un verre de Chasselas bu par un Valaisan. Alors voilà l'orfèvre jonglant entre les capres de Pantelleria, les écrevisses du lac Léman et une fondue florale prend sa retraite et quitte le Lausanne Palace.

«Véritable figure emblématique et charismatique du Palace du centre-ville, le Chef étoilé et récompensé d'une note de 18/20 au Gault & Millau, a été le garant d'une cuisine d'exception inspirée de la culture méditerranéenne, qu'il a subtilement sublimée pendant plus de seize ans», écrit l'établissement dans un communiqué. Il a veillé sur l'ensemble de la restauration du Lausanne Palace et n'a cessé de conférer sa définition de la gastronomie à l'ensemble de ses équipes en leur insufflant sa passion, sa créativité, son dynamisme et son souci de l'excellence. Il était un des derniers ambassadeurs du «Gauer Style», cette façon cool et exigeante de diriger des équipes incarnée par Jean-Jacques Gauer, ancien directeur de la maison. Le restaurant La Table d'Edgard fermera ses portes le 28 juin 2020. On le retrouvera dans son restaurant du Cerf, à Rougemont.

Pour la suite des opérations, Ivan Rivier, directeur général du Lausanne Palace, annonce la nomination de Franck Pelux et sa compagne, Sarah Benahmed, à la tête de l'emblématique restaurant gastronomique du Lausanne Palace. Dans un esprit de transmission et de continuité, ils veilleront à perpétuer l'héritage d'Edgard Bovier. Ensemble, le jeune couple affiche un parcours audacieux et présentera, dès septembre, sa nouvelle carte, comme un véritable hymne au voyage et au terroir suisse. Ils veilleront à sublimer les producteurs et artisans locaux dans la promesse d'inoubliables moments gastronomiques. Après un passage remarqué par le Crocodile, à Strasbourg, qui a définitivement marqué leur vision de la cuisine, ils s'accordent un nouveau défi à Lausanne en intégrant ce palace à l'esprit urbain et dynamique.

Leur signature s'affirme par une touche contemporaine appliquée aux grands classiques de l'art culinaire. Franck Pelux a exercé ses talents auprès de Yannick Alléno au 1947, à Courchevel et Arnaud Donckele, à la Vague d'Or, à Saint-Tropez. Ce duo plein d'enthousiasme a été récompensé par de prestigieuses distinctions. Prix Trip Advisor du Meilleur restaurant gastronomique au monde en 2018, 1 étoile au guide Michelin et Prix Michelin 2019 du service et de l'Accueil pour Sarah Benahmed au Crocodile. (htr/aca)

Publiziert am Freitag, 29. Mai 2020