# OÙ EST LA CHEFFE ?

## Beau-Rivage Palace
## Papilles en fête avec la Cheffe Anne-Sophie Pic

C'EST À L'INÉNARRABLE ET INCONTOURNABLE BEAU-RIVAGE PALACE DE LAUSANNE QUE NOUS DÉPOSONS NOS BAGAGES LE TEMPS D'UNE SOIRÉE D'EXCEPTION POUR DÉGUSTER UN REPAS D'AGAPES SOUS L'ÉGIDE DE LA CÉLÈBRE CHEFFE ANNE-SOPHIE PIC.

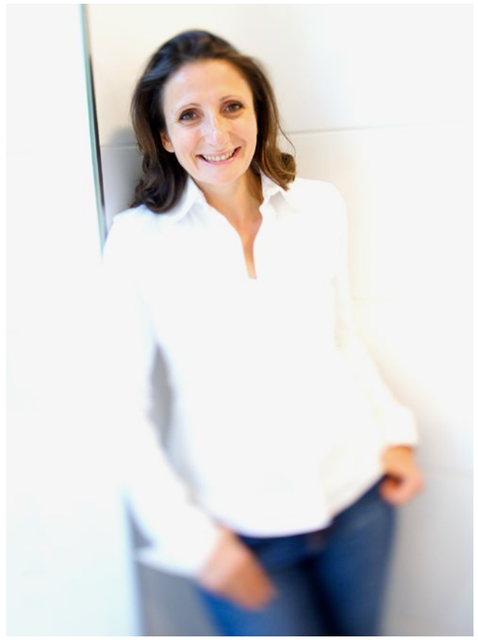
PAR LOUIS OLIVIER MAURY

L'établissement, tout comme la Cheffe, a ses lettres de noblesses gravées à jamais sur les bords du Léman : talent, excellence, luxe, service, une majesté innée aux palaces du grand siècle. D'ailleurs il y a toujours une délectation épicurienne, intemporelle à séjourner et dîner au Beau-Rivage Palace, une cristallisation de savoir-faire hôtelier et du savoir-vivre sur les eaux smaragdines du lac Léman aux reflets montagneux.

Le Beau-Rivage Palace de Lausanne joue l'accord parfait de la magnificence et du luxe. Son histoire et son arithmétique sont incomparables : tout commence en 1861 avec l'inauguration de l'hôtel Beau-Rivage, puis, en 1908, est construit le Palace, à l'exubérance néo-baroque, mâtinée d'Art Déco, relié au Beau-Rivage par une rotonde au classicisme dépouillé. 168 chambres, dont 34 suites et Junior Suites, 3 restaurants, 2 bars, 1 spa de 1500 m², des jardins et parc arborés, des cours de Tennis, une salle de bal… encre et papier me manquent pour rendre ici tous les hommages dus à cette auguste maison. On y retrouve l'opulence contrôlée semblable à celle de certains grands Palaces parisiens ou londoniens du début du XXe siècle où l'amplitude des volumes séduisent. Le savant mélange du renouveau grec des colonnes de la terrasse du bar Lobby Lounge à la pointe de néo-classicisme de la réception le confirment. Le revamping réussi de la rotonde s'accorde naturellement à la splendeur de l'ensemble. Marbre, parquets et ascenseurs en marqueterie suivent cette même tendance.

Une douce sonate, piano culinaire oblige, nous tire de la confortable torpeur causée par le sublime confort de nos appartements au design tout aussi exquis signé par le célèbre architecte Pierre-Yves Rochon. Il est l'heure de découvrir avec délectation la cuisine de la plus étoilée des grandes Cheffes françaises, Anne-Sophie Pic. Comme de coutume, carte blanche a été donnée à notre hôte pour nous faire découvrir toute sa palette gustative.

L'entrée du restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace est épurée, spacieuse et lumineuse. Le lac et les Alpes françaises offrent un tableau vivant à travers les grandes baies vitrées, ouvrant sur la terrasse estivale. Les panneaux de boiseries foncés s'accordent avec la tapisserie aux tons champagne bruni et la moquette grise finement lignée, un décor qui invite à la zénitude et à la volupté. Les tables sont belles, savamment et prudemment espacées en ces temps de Covid, dressées avec élégance et mises en valeur par un service personnalisé de la Cheffe. Comme dans tout restaurant de cet acabit, le personnel de salle sait allier précision, prudence et discrétion dans un ballet ouaté bien orchestré.



Notre Chef d'orchestre ce soir est le jeune et talentueux Chef sommelier Edmond Gasser, élu meilleur sommelier de Suisse en 2020 par Gault & Millau. Notre grand échanson, malgré sa jeunesse, allie justesse et savoir œnologique; nous prenons plaisir à suivre ses conseils concernant les différents vins pour accompagner le menu de cette soirée et sommes enchantés par les accords mets-vins.

L'Arvine Extra-Brut, MetaPHUSIS de Steven Bettschen est une agréable découverte qui accompagne avec élégance les amuse-bouches déclinés en trois petites assiettes savoureuses (Tartelette de sapin Douglas, crémeux de Paris brun et pickles de bourgeons de sapin – Bille explosive pamplemousse, poivron et St Germain – Feuille croustillante de pomme de terre, thé lapsong souchong et condiment mezcal), la légèreté, le côté floral et végétal du design nous confirment que nous sommes bien chez la Cheffe Pic. La douce mise en route des papilles apportée par ces petites tentations laisse facilement deviner l'immense talent culinaire qu'offre cette table.

La Tomate Plurielle est notre premier plat, avec son consommé glacé rafraîchi à la verveine, absinthe et café d'Éthiopie et sa crème glacée à la burrata fumée. Le dressage sciemment minimaliste met en valeur les différentes couleurs et variétés de tomates. L'onctuosité et les parfums s'accordent merveilleusement tout en respectant les saveurs de la tomate. Monsieur Gasser nous fait habillement découvrir un pionnier de la biodynamie en Lavaux avec un Epesses – Tour de Chenaux du Domaine G. Wannaz, 2019, qui se marie habilement avec le plat; pur, il laisse une certaine fraîcheur en bouche.

Localisation lacustre oblige, le menu continue sur La Pêche du Lac avec un tartare de poisson du lac mariné à la fleur d'oranger et fumé, accompagné de haricots pluriels de Matthieu Cuendet et agastaches du jardin. La délicatesse de la présentation est appréciée: un petit tableau où la chair lacustre et le verdoyant s'illustrent en beauté. Le haricot apporte avec subtilité des arômes terriens au plat de poisson, séduisant au palais, une plongée en apnée pour le plaisir. Cette fois l'escorte vinicole est atypique et nous fait voyager avec un Epanomi Malagousia de Ktima Gerovassiliou, 2019, un blanc fringant, frais, estival avec une belle amplitude. Une jolie découverte qui nous transporte sur les rives de la mer Egée.

Pour la suite, un plat signature de la Cheffe Pic est servi: Le Berlingot, cœur coulant comme une fondue d'été, consommé léger à la tomate Green Zebra, verveine fraîche et géranium

Berlingots, cœur coulant comme une fondue d'été, consommé léger à la tomate Green Zebra et aspérule odorante, verveine fraîche.



rosat. Cinq berlingots solaires agencés en corolle dans une assiette creuse délicatement ornée de pétales rouge/rose géranium avec de-ci de-là des petites pointes vertes, le tout délicatement nappé de bouillon aérien. Une merveille dans la consistance moelleuse et fondante, les saveurs sont en bouche avec une douceur langoureuse et tapissée. La Petite Arvine, Quintessence de B. Dorsaz, 2017, est ample, riche et équilibrée, avec un goût épicé très noble qui prolonge savamment le plaisir de ce plat incontournable.

Le temps d'une pause, j'imagine Épicure, à ma place, s'il avait écrit en Latin, inventer une maxime pour rendre honneur à nos hôtes en ce début de festin, cela aurait pu donner: «Verum in Cantino, in Vino Veritas». Je m'égare, l'aventure continue, la suite est avancée.

Nous dégustons une toute nouvelle recette élaborée par la Cheffe, un homard bleu rôti au beurre de crustacés, mirabelle au miel fermenté à la camomille, garum de pollen et coulis de capucine et son consommé de carapaces à l'écorce de cannelle casia. Le plat, déjà un délice pour les yeux, se révèle un ravissement des papilles. Rôti au feu de bois, aux notes légèrement fumées, on s'incline devant la maestria, la recherche et la perfection dans l'exécution de ce grand plat qui fait honneur au roi des décapodes bretons. La cuisson est idoine conservant toute l'onctuosité de la chair, le consommé un délice; on est presque tenté de se lever pour applaudir. Monsieur Gasser persévère dans l'excellent choix des flacons avec un Pinot Noir des Grisons de I. Grünenfelder, 2018. Un vin de caractère, juteux, un heureux mariage.

Nous restons sur les océans avec Le Turbot De Petit Bateau, cuit meunière, courgette de Matthieu Cuendet, sauce infusée à la tagette mandarine, chartreuse verte et shiso. La tranche de turbot est joliment accompagnée d'une lune de roulés verticaux de courgette, émulsion émeraude délicatement étoffée de touches florales colorées. Le tout est agrémenté

Le Turbot De Petit Bateau cuit meunière courgette de Matthieu Cuendet sauce infusée à la tagette mandarine, chartreuse verte et shiso.

d'un jus aux subtiles variations quasi-épicées qui, en bouche, magnifie l'ensemble des précieux ingrédients. Notre maître de cérémonie persiste dans le voyage avec un Saint-Saphorin – Syrah – SY C. Severin, 2017, la quintessence de la Syrah en Lavaux, rebondissant parfaitement sur les notes gustatives de la chartreuse verte et du shiso.

Notre aventure gastronomique continue sur le plancher des vaches avec Le Boeuf Limousin du Canton de Vaud, grillé à la flamme, la pluma en tartare et condiments aux poivrons, mini aubergine du fournisseur attitré au soja jus infusé au shiso vert. Là encore il y a de la précision, de la passion dans la réalisation de cette entrecôte fumée, grillée à la flamme et marinée dans ces saveurs, joliment secondée de ces légumes au sublime bouquet. Tout est là, l'atticisme, le goût, le fondant, la texture, un pur délice. Il fallait bien une noble cuvée pour accompagner cette pièce de choix, ce fut mission réussie pour notre sommelier avec un Comte de Peney, Domaine des Balisiers, 1998, un merveilleux assemblage Cabernet Franc et Sauvignon à la robe rouge violacée brillante, offrant d'élégants et intenses arômes de fruits noirs et une touche balsamique.

Et que dire du fromage? L'émulsion crémeuse de tomme de Gstaad, champignons d'été et meringue vaporeuse au mélilot, accompagnée d'un Saint-Joseph, Instinct du Domaine Jolivet, 2017, préparaient tous deux de belle façon notre gaster, déjà conquis, pour le Chocolat Oriado à la feuille de combava, crémeux chocolat à la fève de Tonka, sorbet à l'oseille et à la menthe poivrée. Une dernière douceur avec la Framboise Beyeler de chez Marc de Gantenbein, 2002, pour refermer cette somptueuse soirée riche en émotions.

Repus et séduits nous quittons à regret ce temple de la gastronomie helvétique, chanceux d'avoir, le temps d'une soirée, côtoyé les étoiles d'une grande dame de la gastronomie mondiale. La synergie des talents, du lieu, des équipes laisse une empreinte forte dans nos mémoires. Ce n'est qu'un au revoir, un moment qui restera à jamais figé dans le temps grâce à la magie d'un palace, de son décor, d'une Cheffe et de sa brigade, ainsi qu'aux grandes qualités de Madame Nathalie Seiler-Hayez, directrice générale de l'établissement qui a su fédérer tout cela pour notre plus grand plaisir: Bravo!

Feuille de chocolat Tulakalum, estragon du Mexique et vanille de Papouasie.

www.brp.ch/restaurants-bars/anne-sophie-pic/le-restaurant

Photos © JF Mallet, Beau Rivage Palace