

market

LE MEDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

M&G
INVESTMENTS

FISCALITÉ(S)
LES GRANDS
CHANGEMENTS
POUR 2018

MARCHÉ DE L'ART
PAUL GAUGUIN

MEDTECH
LE SUCCÈS
D'UNE START-UP
GENEVOISE

INVESTIR
L'ART DE GÉRER
LE RISQUE

INVITÉS
GRÉGOIRE FURRER
JAN DE SCHEPPER

PATRIMOINE(S)
LE BITCOIN NE
RÉSISTERA PAS À
UNE RÉGULATION

PRIVATE BANKING

LES PROMESSES DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE



TABLE OLYMPIQUE, LA TABLE D'EDGARD AU LAUSANNE PALACE



Elina Balthazar

L'ÉPICURIEN MASQUÉ

Comme pour les plus majestueux massifs de nos Alpes suisses, il existe des sommets, des sommités, dans le domaine de la gastronomie romande. Le chef étoilé Edgard Bovier en est. Véritable olympien des fourneaux du Lausanne Palace & Spa depuis 2004, il règne en maître par sa cuisine méditerranéenne pleine de soleil et de saveurs.

Le Lausanne Palace & Spa offre à notre hôte un écrin luxueux pour que s'épanouissent, au gré des saisons et de ses envies, des menus que les notes « du Sud » de Nino Ferrer pourraient sans dommage accompagner. La Table d'Edgard est aujourd'hui une étape incontournable pour les fins gourmets de nos régions.

On ressent dès l'entrée la praxis des grandes maisons : l'accueil est personnalisé, en douceur ouatée. Le visuel du lac Léman baigné de ses rayons automnaux nous flatte dès les premiers pas en salle. Grandes baies vitrées, terrasse estivale adjacente, belles tables agencées. La cuisine est un tableau vivant, une

représentation théâtrale silencieuse derrière une grandiose vitre habilleusement intégrée, où s'activent le chef, ses seconds, marmitons, apprentis et serveurs zélés. Cette mise en scène sur salle sait ravir les regards attentifs des convives attablés. Le chef vient me saluer avec un sourire communicatif qui ne laisse présager que les meilleures suites à cette chronique.

Les débuts de mes agapes ont une finesse tentaculaire avec une salade de poulpes aux pommes de terre et tapenade de câpres. Véritable capitaine Nemo je terrasse avec appétit cette jolie mise en bouche où les saveurs méridionales me font voyager. Le talent est indubitablement là, et Monsieur Florent Bzik, maître sommelier de La Table d'Edgard, a su choisir habilement un Château de Châtagneréaz, de Mont-sur-Rolle, 1^{er} grand cru 2016 aux touches florales, minérales, et aux arômes de tilleul finement citronné. Les dés sont jetés et mes papilles en pâmoison pour la suite de ce déjeuner.

La vue lacustre est une douce compagne aquatique pour le carpaccio de Saint-Jacques, « *insalata di fiori* », tarama de corail oursin et pistache de Bronte, la fraîcheur et le fondant de la Saint-Jacques sont présents, le côté iodé

LE CHEF TEL HEPHAÏSTOS MAÎTRISE AVEC SAGESSE TOUS LES FEUX

de l'oursin donne de l'ampleur en bouche et la finesse de l'huile d'olive italienne (choisie avec application « *in situ* » par le chef depuis plus d'une décennie) le lien méditerranéen bonifiant. Cette fois c'est un Bianco Del Ticino « cuvée Granito », Domaine Agriloro 2014, qui



Le Chef olympique Edgard Bovier

nous entraîne dans une danse fruitée, intense et fine, avec des coloris jaunes intenses aux reflets foncés.

Le chef est certes un olympien, mais plus précisément un marathonien toqué, nous proposant un superbe velouté de coco niçois au fenouil sauvage et à l'anis, et ses pétales de cabillaud. Ce plat, dans sa simplicité des produits, nous entraîne dans la science « sudiste » du chef, la cuisson est parfaite, l'adéquation des saveurs équilibrée, un petit délice que l'on voudra redemander. L'accord de notre Bacchus est un blanc suisse de pays « Savagnin », Domaine Bernard Cavé 2008, à la robe or vert, avec une belle rondeur et vivacité qui se conjuguent vers des notes torréfiées entre cuir et vanille, une belle idée pour cette entrée d'exception.

Zeus nous en soit témoin, comme Philippiidès nous continuons notre « course » avec une belle assiette de turbot grillé aux artichauts épineux, jus à l'artichaut, citron de Menton et tartine gourmande. Précision de la cuisson, douce acidité de ce citron de mon enfance et croquant de la tartine, l'accès à l'Olympe est à proximité. La surprise du Priorat « Manyetes », Clos Mogador de René Barbier 2003, est une superbe découverte, en bouche il y a du fruité intense et de l'élégance avec des tanins qui deviennent veloutés.



Nous ne sommes pas dans l'épreuve du pentathlon, mais dans son plaisir, avec pour finale de nos plats étoilés un porcelet d'Ormalingen rôti en deux cuissons, pommes farcies d'aïoli léger et piments d'Espelette romaine moutardée. Il y a de la recherche, la présentation est belle, rosée à souhait, une gourmandise porcine qui a des lauriers de vainqueurs. La viande est tendre et fondante, le chef tel Hephaïstos maîtrise avec sagesse tous les feux. Le cabernet sauvignon « Cuvée Casa Real », Domaine Santa Rita 2010, avec sa couleur rubis, nous force à rendre grâce à la sagesse de notre sommelier, sa longueur en bouche et sa présence en fruits intense tendant vers le cassis et la framboise nous amène vers une belle terminaison.



Le plat de Saint-Jacques



Le porcelet d'Omarlingen



Le rouget de Méditerranée poêlé, sauté d'artichauts acidulés et vongoles au jus safrané

Les plus belles odysées ont toujours une fin heureuse et le chef Bovier sait mettre un point d'orgue ensoleillé à ce festin, le crémeux et nuage léger au citron sur croquant aux zestes, sorbet aux herbes fraîches, en est la preuve. Beauté visuelle, onctuosité, fraîcheur, légèreté et

**COMME PHILIPPIDÈS NOUS
CONTINUONS NOTRE « COURSE » AVEC
UNE BELLE ASSIETTE DE TURBOT GRILLÉ
AUX ARTICHAUX ÉPINEUX,
JUS À L'ARTICHAUT, CITRON DE MENTON
ET TARTINE GOURMANDE**

puissance des arômes sont au rendez-vous. Un sans-faute, que l'AOC Zürich « Scheurebe Doux », Domaine Lüthiweinbau 2014, jouxte de toute la puissance de sa fraîcheur et douceur.

Repu, heureux, le soleil argentant doucement les eaux tranquilles du lac Léman nous salue, et je ne peux qu'imaginer le chef montant sur les hautes marches d'un podium en citant Hippocrate : « Que ton aliment soit ta seule médecine ». \