

# L'amour des gens comme une évidence

**Sarah Benahmed** La directrice de salle de La Table du Palace a gagné deux fois le Service Award du Michelin.



**Cécile Collet** Texte  
**Odile Meylan** Photo

**S**arah Benahmed a grandi entre «la ville des ravioles» et «une ville en chocolat». Cela fait partie des «signes du destin» que la récipiendaire du Service Award 2024 de Michelin égrène au fil du récit de sa vie. «Il y en a partout, on peut les voir ou pas. Moi j'écoute les signes de l'univers», dit la Drômoise d'une voix douce, et avec ce sourire scintillant et cette élégance de danseuse

qu'apprécient les clients de La Table du Lausanne Palace depuis 2020, et qui ont séduit à deux reprises les inspecteurs du guide rouge. En 2019, elle recevait le même prix (le premier du genre) au Crocodile de Strasbourg.

Du plus loin qu'elle s'en souvienne, Sarah Benahmed a toujours su qu'elle travaillerait dans l'hôtellerie-restauration. «On est tous sur terre pour une raison, moi, c'est pour prendre soin des autres», lâche la native de Romans-sur-Isère avec sérieux. Ses parents, Idir le charpentier et Meriem («on dit Myriam», précise-t-elle) l'ouvrière saisonnière de la vigne venue de Lor-

“On est tous sur terre pour une raison, moi, c'est pour prendre soin des autres.”

raine, travaillent beaucoup. Enfant, c'est elle qui prépare le goûter de ses petites sœurs, Sandra et Lisa: «Je courais en sortant de l'école pour que tout soit prêt quand elles arrivent.»

Bientôt, la «petite maman» s'empare des repas, emmène ses cadettes à la bibliothèque pour choisir des recettes dans des livres, va chiner de la vaisselle avec son papa fou de brocante, et passe des heures en cuisine. À 10 ans, elle reçoit le cadeau de ses rêves: un fourneau six feux, qui remplace la petite gazinière du foyer.

L'histoire est racontée avec gaieté, même si, dans cette famille kabyle, l'éducation est assez

stricte. Le choix de carrière de l'aînée trouve une fin de non-recevoir: elle est trop douée à l'école pour ne pas devenir médecin ou avocate. C'est le divorce de ses parents et le soutien indéfectible de sa mère, passionnée de viticulture, qui permettent son entrée au Lycée hôtelier de L'Hermitage. Elle a 14 ans.

La Drômoise raconte l'arrivée à Tain-l'Hermitage en se léchant les babines. «Les jours où l'usine Valrhona préparait le chocolat, toute la ville s'emplissait d'odeurs. C'était gourmand, extraordinaire! Cela a nourri ma passion pour la gastronomie.»

### «Nous avons réussi, mon amour»

Au lycée, la jeune fille choisira pourtant le service. Pour son premier stage, elle est envoyée un mois et demi au Charlemagne de Laurent Peugeot, en Bourgogne. Un établissement étoilé franco-japonais, «autre signe du destin» pour la jeune fille qui collectionne les éléphants et les temples asiatiques. Là, alors qu'elle repasse des nappes à la cave, elle croise le regard d'un jeune cuistot qui sort la tête du congélateur: c'est Franck Pelux. «On a eu un premier coup de cœur.»

Premier, parce que le Bourguignon, de trois ans son aîné, est en couple, et que Sarah n'a que 16 ans et «peu d'attrait pour l'amour» eu égard au divorce récent de ses parents. C'est deux ans plus tard, son bac en poche, qu'elle reviendra dans la région voir un ami. Ils sont invités à l'anniversaire de Fabien Ferré, meilleur ami... de Franck. «Nous nous sommes vus, avons eu des frissons, puis nous ne nous sommes plus jamais quittés.»

Lors de la cérémonie Michelin en octobre, toute la presse a rapporté les mots sincères de la directrice de La Table du Palace (deux étoiles Michelin). «Nous avons réussi, mon amour», lançait-elle des larmes dans les yeux à son compagnon dans la salle. La phrase racontait la difficulté d'être mère ou parents - Siana est née en 2022 - dans le milieu de la haute gastronomie. Elle disait aussi la complémentarité du couple.

Reconnaissante d'être «enfin» maman, épanouie en amour et au travail, Sarah Benahmed remercie souvent par la prière. «Je suis un bisounours jusque dans la religion, rit-elle. J'ai une grande foi, j'ai besoin de moments intimes avec Dieu, mais que ce soit dans une église, une mosquée, une synagogue ou un temple hindou, cela n'a pas d'importance.» Elle prendra d'ailleurs les deux ans passés au Temple Restaurant de Pékin, installé dans un ancien édifice religieux à deux pas de la Cité interdite, comme un autre signe de l'univers, réunissant toutes ses passions.

C'est elle qui emmène le couple en Chine. «En France, je ne comprenais pas bien la culture de mes clients asiatiques, je les voyais partir du restaurant avec un sentiment d'inachevé, il leur manquait quelque chose. Et je voulais apprendre le mandarin.» Elle n'en aura pas le temps. Franck Pelux passe deux mois à Paris pour participer à «Top Chef». Lorsqu'il rentre, il lui dit: «Chérie, tu as oublié ce qu'était notre vie, il faut qu'on rentre avant de se perdre.»

### Le sens inné de la beauté

Les discussions du duo, qui prend souvent le temps «de s'asseoir, de parler, de rire et de pleurer ensemble», reviennent souvent dans le récit. «Sarah et Franck, c'est une vraie équipe, l'un élève l'autre, illustre Yannick Alléno. Ce sont des âmes sœurs, c'est rare dans la vie, encore plus dans un restaurant.» Le chef triplement étoilé les a connus dans son restaurant Le 1947, à Courchevel, et a toujours gardé le contact avec ses «pioupiou», comme il dit. C'est lui qui leur trouve le Crocodile, de Strasbourg, à leur retour de Chine. De Sarah Benahmed, il dit qu'elle a «le sens inné de la beauté du service, un métier très noble. Elle adore accueillir les gens; en fait, elle adore aimer les gens.»

On se sent aimé, c'est vrai, au contact de Sarah Benahmed. «Je suis une hypersensible, explique-t-elle. J'ai longtemps cru que c'était un poids, une faiblesse. Aujourd'hui, j'ai compris que c'était une chance.»

## Bio

**1991** Naît le 7 mars à Romans-sur-Isère, dans la Drôme (F). Deux sœurs cadettes. **2001** Reçoit un vrai fourneau à six feux pour ses 10 ans. **2005** Emménage à Tain-l'Hermitage avec sa mère et ses sœurs. Intègre le Lycée hôtelier en 2006. **2007** Stage au Charlemagne, à Pernand-Vergelesses. Franck Pelux travaille en cuisine. **2009** Deuxième rencontre avec Franck. Ils ne se quitteront plus. **2009-2015** Étés à Saint-Tropez (La Pinnède), hivers à Courchevel (Chabichou, Le 1947). Et un an à Singapour en 2012, pour ouvrir le restaurant de Laurent Peugeot. **2015** Temple Restaurant Beijing. **2017** Crocodile, Strasbourg. **2019** Premier Service Award de Michelin, au Crocodile. **2020** Arrivée au Lausanne Palace. **2022** Naissance de Siana le 7 décembre. **2024** Deuxième Service Award, à La Table du Palace.