

SARAH BENAHMED, DANSEUSE ÉTOILES

SEULE FEMME PRIMÉE LORS DE LA DERNIÈRE CÉRÉMONIE DU GUIDE MICHELIN SUISSE POUR L'EXCELLENCE DE SON SERVICE À LA TABLE DU LAUSANNE PALACE, L'ALTER EGO, ET ÂME SŒUR, DU CHEF FRANCK PELUX Y A DÉLIVRÉ UN TRÈS ÉMOUVANT DISCOURS SUR LA MATERNITÉ ET SES POSSIBLES

TEXTE JENNIFER SEGUI

A La Table du Lausanne Palace et ses deux étoiles Michelin, l'émerveillement est dans l'assiette. Mais le plaisir s'invite aussi lorsqu'on lève les yeux et que l'on contemple l'harmonieuse chorégraphie qui règne tout autour des convives. Le rythme est alerte, l'enchaînement parfaitement respecté. En maîtresse de ballet, Sarah Benahmed donne le la, verse ici une sauce gourmande le petit doigt levé, présente une sublime chasse les chevilles croisées comme ceux d'une ballerine. Légère, virevoltante dans sa jupe de dentelle, la directrice de salle œuvre à sa façon, ne s'interdisant jamais de laisser aller son cœur, embrassant quelques habitués, serrant un client attristé par une épreuve. Réservant à chacun un accueil sur mesure, mélange «d'authenticité, de sincérité et d'élégance du geste» comme elle définit sa vision du service.

Le 21 octobre, lors de la cérémonie du Guide Michelin, son «professionnalisme ainsi que l'approche pleine de fraîcheur avec laquelle elle prend soin de ses hôtes et crée une atmosphère charmante et décontractée», selon les mots du petit livre rouge, lui ont valu de recevoir pour la deuxième fois – elle l'avait déjà obtenu en 2019 – le Service Award. Seule femme récompensée ce jour-là, la maman, depuis décembre 2022, d'une petite Siana montait sur scène en larmes. Si ses premiers mots allaient à Franck, qui partage ses vies, professionnelle et personnelle, depuis quinze ans, la trentenaire profitait de la tribune pour encourager ceux que les difficultés du métier font hésiter à fonder une famille: «À tous ceux qui souhaitent être parents, ne laissons pas cette envie s'arrêter juste parce que notre métier nous prend énormément de place. Tout est possible. Je crois que quand on devient maman, on devient une lionne, on peut déplacer des montagnes.»

Cette prise de parole spontanée, et rare dans le milieu, la compagne de Franck

Pelux a eu la surprise de la voir maintes fois relayée: «Quand je suis montée sur scène, je tremblais comme une feuille. Mais en même temps, moi qui doute beaucoup, j'ai ressenti de la fierté. Ces dernières années ont été intenses. Mais si notre cœur s'est rempli d'amour en accueillant notre princesse, j'ai toujours le même amour pour mon métier, pour mes équipes, pour mes clients et pour Franck. Plus le temps passe et plus je me rends compte que je me nourris du bonheur des autres.»

L'amour ouf

L'autre. Voici donc ce qui anime Sarah depuis toujours. Depuis cette enfance passée dans la Drôme où, aînée de trois filles, elle gâtait ses cadettes de petits plats amoureuxment préparés ou de goûters magiques en l'absence de parents un peu pris par le travail. Élève appliquée au lycée hôtelier de Tain l'Hermitage, la voici encore qui s'inquiète du plaisir d'autrui, préférant, après moult hésitations, consacrer son talent à la salle plutôt qu'à la cuisine. Pressentant, sans doute, que son sens de l'observation et son hypersensibilité pourraient être de précieux atouts.

Amoureuse de Franck Pelux depuis quinze ans, Sarah a trouvé dans ce jeune chef, révélé au public par *Top Chef* en 2017, le partenaire parfait. À sa technique en coulisse, elle ajoute le brio en salle. Généreux, simple, le couple se nourrit l'un de l'autre dans les grandes maisons qui les ont accueillis, en France comme en Chine. Et le duo amoureux excelle dans un style bien à lui quand il s'agit de signer la carte de ses deux prénoms comme au Crocodile, à Strasbourg, ou, depuis 2020, au Lausanne Palace. Sous les colonnes de cette Table auréolée depuis l'an dernier de deux macarons Michelin, Sarah et Franck sont indissociables: «On fait tout à deux, on réalise tout à deux, on écrit tout à deux. La table est le reflet de notre amour. On a une relation totalement fusionnelle.»

Mais la jeune femme, toujours si coquette, les yeux pétillants, cache encore bien des talents: «Je suis passionnée de mode, j'aimerais dessiner des tenues pour les métiers de salle, concevoir des jolies chaussures qui soient confortables pour le travail, organiser des événements mêlant musique et gastronomie. Je suis sûre qu'on pourrait créer des émotions grandioses.» Une autre façon pour cette fée gracile de saupoudrer encore un peu plus de poussière d'étoiles sur ceux qu'elle invite à sa table. ●

BIO EXPRESS

7 mars 1991 Naissance à Romans-sur-Isère, en France.
2006 Elle intègre l'école hôtelière de Tain l'Hermitage.
2007 Stage au restaurant le Charlemagne, en Bourgogne, rencontre Franck Pelux.
2009 Recroise Franck, et coup de foudre. Début de leur collaboration professionnelle.
2015 Départ en Chine, au Temple Restaurant, à Pékin.
2017 Le couple s'installe à Strasbourg et investit l'institution qu'est Le Crocodile.
2019 Premier Prix du service Michelin, obtenu au Crocodile.
2020 Arrivée en Suisse pour succéder à Edgard Bovier à La Table du Lausanne Palace.
7 décembre 2022 Naissance de Siana («Dieu fait Grâce»).
2024 Deuxième Service Award Michelin.