

Medienbeleg

Titel	Agéfi Life	Auflage	
Datum	12 mai 2014	Bewertung	

LA NOUVELLE TABLE DU PALAFITTE

S. BOSQUET

Gastronomie

APRÈS QUELQUES MOIS DE RÉNOVATION, LE RESTAURANT DU CINQ ÉTOILES, SUR LE LAC DE NEUCHÂTEL, A ROUVERT SES PORTES. VISITE GUIDÉE LE TEMPS D'UN DÎNER LES PIEDS DANS L'EAU.

Exit le Colvert. C'est désormais à la Table de Palafitte que l'unique hôtel d'Europe édifié sur pilotis invite ses convives à se restaurer. Un nom qui va à l'essentiel, parfaitement raccord avec le nouveau look du fief de Franck Paget. Mandaté par le 5 étoiles, l'architecte d'intérieur, Stuart Wilsdon, vient de dévoiler sa réinterprétation de l'adresse mythique. Fidèle à son style, le Londonien, à qui l'on doit notamment le restaurant d'Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage, a joué la carte de la sobriété et de l'élégance, jusque dans les plus

infimes détails. En effet, pas question de déparer l'architecture exclusive de l'hôtel et de ses 26 pavillons lacustres. Dès la réception, le designer donne le ton. Bois, cheminée, mobilier, ici chic rime avec luxe discret. La vraie star des lieux ? L'eau. Doté d'immenses baies vitrées contemplant les rives du lac et les Alpes, le restaurant s'étend sur la nature environnante, avec la terrasse pour seul intermédiaire. Épurée sans être austère, la Table de Palafitte, comme intégrée au paysage, allie chaleur et lignes dépouillées, grâce aux matériaux

et aux tonalités naturels mis en avant. Côté assiette, Franck Paget a choisi de faire place belle aux produits du marché en offrant une cuisine gourmande de proximité et de saison. Parmi les classiques du terroir revisités, le dos de cabillaud, et sa mitonnée de légumes d'antan à la fée verte, les filets de perche meunière des eaux pures du Lötschberg, la fêra du lac fumée et saucisson de Morteau façon papet vaudois ou encore la côte de veau du pays cuisinée au poêlon, tagliolini aux morilles et vin jaune. Influencé à la fois

par ses racines provençales et par son penchant pour les voyages et les saveurs venues d'ailleurs, le chef sait aussi s'aventurer vers d'autres horizons avec des spécialités telles que le tataki de thon rouge au sésame-wasabi, le consommé de poule au shiitaké, raviolis de crevettes au gingembre ou encore la saltimbocca de cailles, mousseline de coco aux piquillos. Pas de doute, la nouvelle Table est vouée à être courue.