



hôtel palafitte
restaurant | la table

COMMUNIQUE DE PRESSE

UN NOUVEAU CHEF POUR LA TABLE DU PALAFITTE

Ludovic Pigeat, 38 ans, vient d'arriver comme nouveau chef de La Table du Palafitte. Ce fils de restaurateur fait déjà saliver avec son expérience des palaces parisiens et son goût des mélanges entre gastronomie française et fantaisie d'Asie.

Il souffle une bise nouvelle sur la Table du Palafitte avec l'arrivée du chef parisien Ludovic Pigeat et sa cuisine d'émotions. A 38 ans, il a grandi à Paris entre un papa chef de brasserie, amoureux de la blanquette de veau, et une maman portugaise qui savait apprêter une simple soupe au pain.

Un impeccable dos de bar

Un plat montre son envie de proposer de nouveaux goûts à l'ombre des pavillons lacustres du lac de Neuchâtel : un dos de bar impeccablement rôti, accompagné d'aubergines en caviar, en chips et en sticks. Ce morceau blanc onctueux de légume qui renvoie à la chair du poisson intrigue, le chef l'explique: «Je prends une grosse aubergine violette, la laisse confire à la vapeur, la recouvre de beurre de miso et la brûle brut à la flamme.» Ce plat présenté de façon à rendre les produits immédiatement lisibles propose une sorte de synthèse de deux entrées phare de Ludovic Pigeat.

La première, un tartare de thon rehaussé de coriandre et de citron vert, se laisse surmonter de spaghettis de légumes croquants et colorés. Elle repose sur un guacamole moelleux, sa sauce ponzu lui donne une dynamique asiatique très agréable.

La seconde entrée emmène plus sur les rives de la Méditerranée, avec des ravioles super al dente, comme des couronnes coffre-fort refermant une

De la longueur en bouche

Les dressages méticuleux de ses entrées et la longueur en bouche de ses plats offrent comme une cartographie de son parcours dans les palaces parisiens: entre la réouverture du Lutetia, Le Tout Paris (la brasserie haut de gamme du Cheval Blanc) et son dernier poste de sous-chef à La Réserve, à Genève.

Très jeune il veut devenir cuisinier, mais ses parents l'en dissuadent. Ils craignent le temps passé au travail. Mais après une licence d'histoire, Ludovic reprend à 25 ans une formation accélérée et se retrouve dans l'univers de la brasserie de luxe de Ladurée aux Champs-Élysées, où il évolue vite comme demi-chef de partie. Il part ensuite avec Ladurée deux ans aux États-Unis, où il expérimente la vie de Chef. Une expérience utile pour sa nouvelle fonction à La Table du Palafitte.

Humilité et respect des équipes

Il admire le travail de Pascal Barbot pour sa rigueur et sa façon d'intégrer l'Asie dans ses plats et Kei Kobayashi pour sa cuisine de haute voltige.

Ludovic Pigeat rêve de ces sommets-là, mais veut déjà trouver sa place humblement, en respectant et valorisant l'ensemble de son équipe.

Phototèque :

<https://www.dropbox.com/scl/fo/zx9pmo2dshanvfidpvzys/ALjR0SQzAuP7UwCHC2IfVfo?rlkey=jlzybi1kb2lvwxz756s82iez2&st=zm7xats7&dl=0>

Contact presse

Elisabeth de Pins

e.depins@sandoz-hotels.ch

+41 79 537 09 99

hôtel palafitte
restaurant | la table

