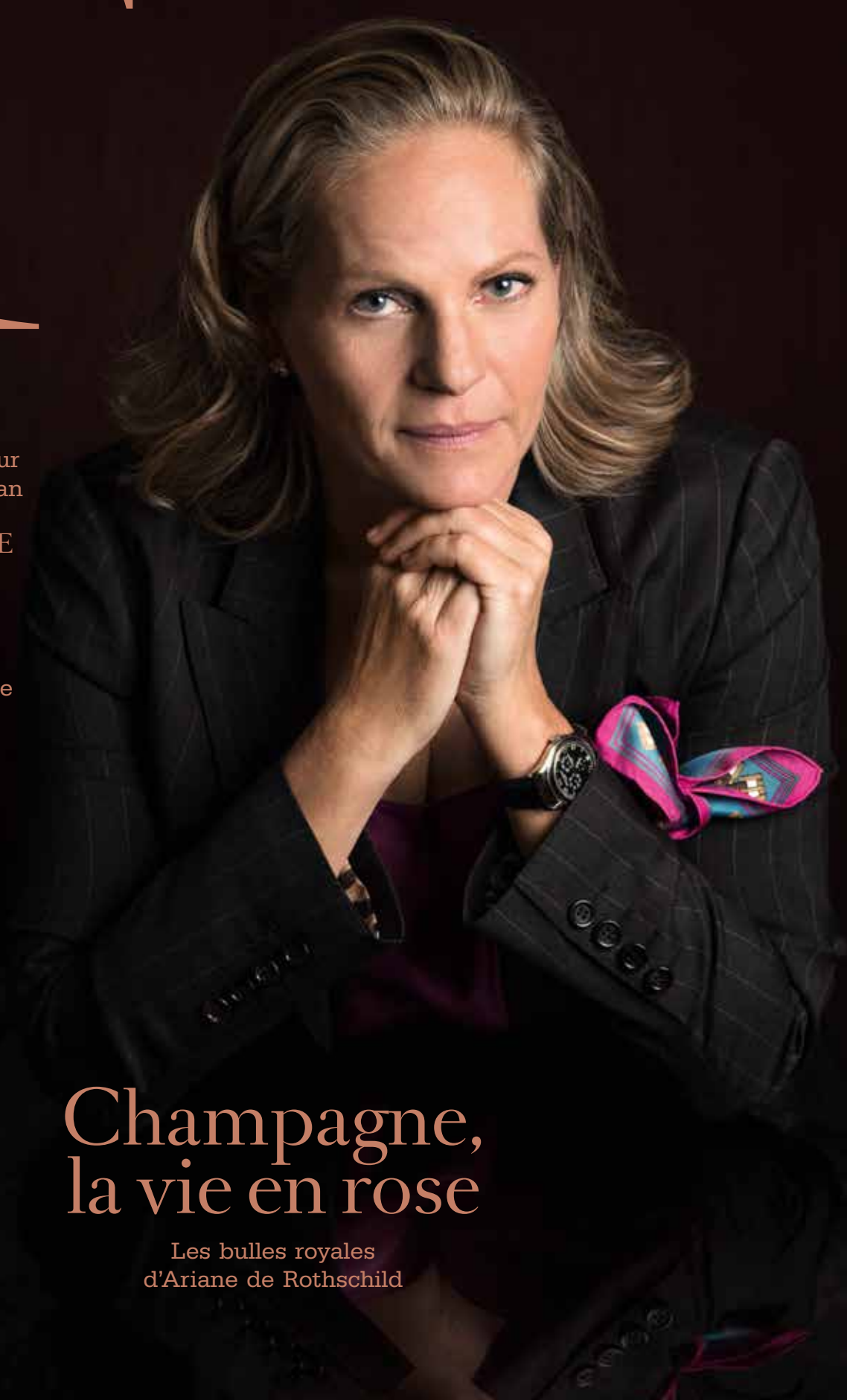


CULTURE  
L'humour intérieur  
de Marina Rollman

HORLOGERIE  
Les montres  
se rebellent

BEAUTÉ  
Le doux mélange  
des parfums



# Champagne, la vie en rose

Les bulles royales  
d'Ariane de Rothschild

## LES ACCORDS



### LAUSANNE PALACE LA TABLE D'EDGARD / KRUG BRUT ROSÉ

Sous les lustres de Murano, avec le lac et la côte française en toile de fond, Edgard Bovier s'épanouit en fin diplomate: ambassadeur de la Méditerranée dans ses plats, il est aussi ambassadeur de la maison Krug. Il se profile même en inconditionnel admirateur de ce vin: le voici qui s'amuse justement à activer l'application de Krug pour tracer l'historique de la bouteille de rosé qu'il a sous les yeux: les cépages (46% de pinot noir, 37% de chardonnay, 17% de pinot meunier), les millésimes, l'année de fabrication du bouchon, les notes obtenues (19/20 chez Wine Spectator, en l'occurrence)... Mais si ce précieux flacon est entre ses mains, c'est parce que Edgard va nous démontrer la magnifique association qu'il permet d'obtenir avec une délicate Saint-Jacques, dont un tarama (œufs de cabillaud) légèrement citronné souligne la noblesse. Une chips de pain de caroube y apporte un léger croquant. Le citron confit lui confère la signature méditerranéenne si typique du chef. Et le caviar achève cette association tout en exclusivité. Sarah, la cheffe sommelière du Lausanne-Palace, ne peut qu'approuver et ajouter que la belle salinité si typique du Krug Brut Rosé répond à la création du chef avec un accord tout en longueur.

Lausanne Palace, La Table d'Edgard, rue du Grand-Chêne 7-9, Lausanne, 021 331 32 15, [lausanne-palace.ch](http://lausanne-palace.ch)  
Krug Brut Rosé, [krug.com](http://krug.com)