

Lexus Hybride, *Watt* else ?

par Didier Elena, Château Les Crayères



Reportage : Bruno Hameurt



EXTRAIT DU N°34 DE CUISINE CREATIVE

Essayer une berline alliant à la fois puissance, confort et maîtrise de l'énergie s'inscrit dans les tendances actuelles constatées lors du dernier Mondial de l'automobile. Le prestige peut-il vraiment flirter avec le respect de l'environnement grâce aux nouvelles technologies ? Est-ce que le plaisir, le rêve subsiste dans un contexte bridé par la retenue et le refus de l'ostentatoire ? L'hybride n'est-il pas au moteur thermique ce que le bio est à la gastronomie ? L'essai de la sculpturale LS 600 h L de Lexus devrait pouvoir répondre en partie à ces questions. Difficile d'imaginer un véhicule à moteur hybride et transmission intégrale permanente développant la puissance d'un 12 cylindres alors qu'il n'est doté que d'un 8 cylindres de 394 CV associé à une technologie hybride développant à elle seule 225 CV. Ce « PACS » essence/électricité donne naissance à un opulent vaisseau de 445 CV, qui nous transporte aujourd'hui à la rencontre de Didier Elena, chef deux fois étoilé du Château des Crayères à Reims.