S ELLE DÉCIDE DE DEVENIR CUISINIÈRE Elle entre en apprentissage dans la maison familiale

> qqa CHEF DE CUISINE DE LA MAISON PIC

සි සි සි MACARONS MICHELIN EN 2007

ÉLUE CHEF

DE L'ANNÉE EN 2007 par les 8000 chefs répertoriés dans le guide Michelin.

PREMIÈRE FEMME À OBTENIR CE PRIX



18/20 **GAULT & MILLAU** EN 2008

ARRIVÉE À PARIS AVEC UN RESTAURANT CHIC & GOURMAND LA DAME DE PIC



RÉCOMPENSÉ D'UN
MACARON MICHELIN EN 2013

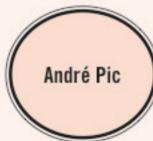


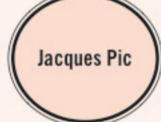


NÉ LE 12 JUILLET 1969 À VALENCE

4 GÉNÉRATIONS DE CUISINIERS









DISTINCTIONS

CHEVALIER DES ARTS ET DES LETTRES, EN 2003

CHEVALIER DE L'ORDRE NATIONAL DU MÉRITE, EN 2008

CHEVALIER DE L'ORDRE NATIONAL DE LA LÉGION D'HONNEUR EN 2011

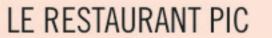
OFFICIER DU MÉRITE AGRICOLE EN 2012

LA MAISON PIC

LES UNIVERS

L'HÔTEL LE RESTAURANT PIC LE 7, BISTROT CHIC LA DAME DE PIC À PARIS L'ÉPICERIE SCOOK, L'ÉCOLE DE CUISINE BEAU RIVAGE PALACE À LAUSANNE

LA FONDATION





L'HÔTEL







ANNE-SOPHIE PIC

n n'échappe pas à son destin. Même si Anne-Sophie Pic n'a pas toujours eu la cuisine en tête, elle l'a toujours eue dans le sang. Retour sur la vie d'une petite fille qui perpétue une légende initiée par son arrière grand-mère - elle aussi cuisinière - il y a plus d'un siècle déjà.

LE GOÛT DE LA FAMILLE

« Je suis née dans cette maison, à Valence, à une époque où les cuisiniers vivaient sur place. Le restaurant de mon père, Jacques Pic, était mon univers. J'avais pour moi toute seule ou presque un terrain de jeu géant qu'il fallait laisser aux clients le temps d'un repas. Toute mon enfance a été rythmée par la cuisine. J'ai passé des heures derrière les fourneaux à sentir les odeurs et à chiper des langoustines sur le passe. Mon père me faisait régulièrement goûter des plats, sans pour autant me pousser dans le métier. Nous avons tissé une relation très forte autour des saveurs. C'était notre manière à nous de partager le plus de temps possible ensemble. La cuisine s'est imprimée au plus profond de moi sans que je ne m'en aperçoive puisque c'était mon quotidien. J'ai vraiment eu

une enfance heureuse, avec des contraintes certes, mais j'en garde de merveilleux souvenirs. »

UN DESTIN (PAS ENCORE) TOUT TRACE

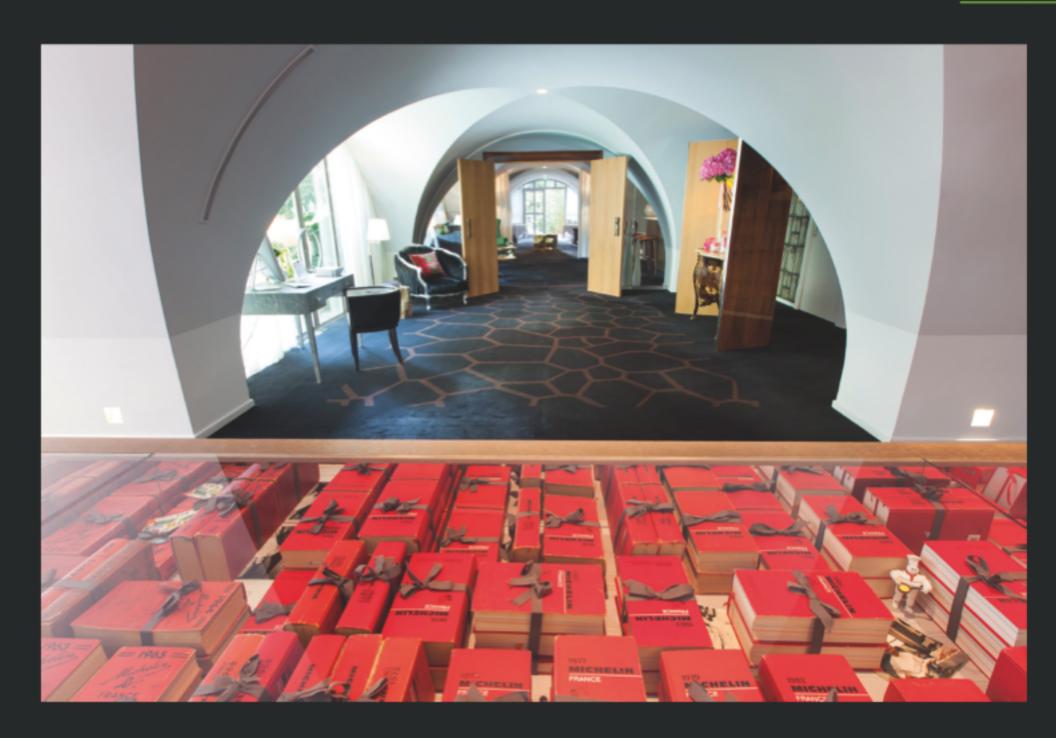
« Petite fille j'étais très réveuse. J'avais des envies de mode, de robes, de création. A tel point que j'en révais la nuit ! A l'adolescence, mon père m'a poussé à faire l'école hôtelière de Lausanne. Sauf qu'à ce moment précis, j'avais envie de tout sauf de ça ! Quelques années plus tard, mon choix était fait : je me lance dans des études de commerce. Deux ans de prépa HEC puis un master, j'ai obtenu un Bac + 5. Pour la première fois de ma vie j'ai pu couper le cordon avec ma famille et le restaurant. Avec le recul, je me rends compte que cette période m'a énormément apporté. J'ai pris

veaux horizons. Tout d'un coup le monde s'est ouvert à moi. Mes premiers voyages à l'étranger ont également été des évènements marquants. Par exemple, je suis partie six mois au Japon, quel choc! C'est un pays qui m'a profondément touchée. C'est là-bas que j'ai expérimenté, en partie, une palette sensorielle infinie au niveau des goûts et des textures. L'occasion aussi de découvrir des nouveaux produits, dont personne ne parlait en France à l'époque, comme le combava. Ce n'est qu'à la fin de mes études que la fameuse question existentielle s'est posée : qu'est-ce que je vais faire ?! Je pensais peut-être à rejoindre le groupe LVMH, sans conviction profonde. Mais les hasards de la vie vous font prendre un autre chemin...»

mon envol, découvert de nou-



PETITE FILLE J'ÉTAIS TRÈS RÊVEUSE. J'AVAIS DES ENVIES DE MODE, DE ROBES, DE CRÉATION.



LE POINT DE DÉPART POUR ARRIVÉE

« En septembre 1992, alors que j'avais décidé de rentrer à Valence pour apprendre la cuisine, mon père est décédé. Ce fût un véritable coup dur car j'étais revenue à la maison pour me former à ses côtés. Je suis tout de même passée en cuisine mais la période n'était pas facile. J'étais éprouvée moralement et physiquement. Dans la famille comme dans les équipes, ce n'était pas facile. Le pilier, le fallu un certain temps d'adapta- cuisine, en 2000-2002. Je ne sautenir mais personne ne m'expli- intuition très forte. J'ai senti que

réception. J'ai changé de poste, fait autre chose. Un mal pour un bien, je n'étais pas encore prête à enfiler un tablier. En 1995, nouvel électrochoc, nous avons perdu la troisième étoile. Je ne pouvais pas laisser la maison Pic décliner comme ça! Je me suis donc retroussé les manches et je suis retournée en cuisine. »

TOURNER UNE PAGE POUR **ÉCRIRE LA SIENNE**

« J'ai appris, appris, appris. Puis repère n'était plus là. Il nous a j'ai eu le véritable déclic pour la tion. De mon côté, j'essayais de rais pas l'expliquer. C'est une quait les gestes et les techniques. je maîtrisais les choses. J'étais à J'avais pourtant soif d'apprendre. ma place tout simplement. Le fait Et puis une place s'est libérée à la d'être maman a joué un rôle tout

aussi important. J'ai acquis dans la maternité une grande maturité, je me suis plus tournée vers l'essentiel. En 2007, deux ans après la naissance de Nathan, nous avons retrouvé la troisième étoile. Un moment fort et précieux. Ma cuisine s'est libérée d'un poids en quelque sorte. Longtemps, j'ai été complexée par le fait d'être autodidacte. Etre une femme avec une toque n'a pas toujours été simple non plus. Aujourd'hui, j'assume pleinement et je suis à l'aise avec ça. Le devoir de mémoire de la maison, de mon père, est passé après l'envie de me faire plaisir en cuisine. Si on n'a pas cette fièvre, cette passion qui vous anime, dans tous les cas ça ne peut pas fonctionner.»

78 A&G Juillet-Août 2013 A&G Juillet-Août 2013 79



LA CUISINE D'ANNE-SOPHIE PIC: **UNE FRAGRANCE GASTRONOMIQUE**

Aller au restaurant n'est pas un

acte anodin et ce n'est pas Anne-Sophie Pic qui dira le contraire. On se met à table en quête de plaisirs sensoriels. À travers sa cuisine, la seule femme trois étoiles en France souhaite toucher, transmettre des sentiments, procurer des émotions. En ce sens, la cuisinière mène un travail de réflexion sur les ingrédients afin de restituer au mieux leur essence. Dans le garde-manger on trouve des mets de luxe comme le bar ou le turbot bien sûr mais aussi et surtout des ingrédients du quotidien comme les carottes ou la betterave. La touche Anne-Sophie Pic pour charmer avec ces produits? Composer des associations de goût comme l'on construit un parfum. C'est d'ailleurs le concept de son restaurant parisien La Dame de Pic. « Le parfum tient sur le même fil émotionnel, la même tension affective, la même fracture sensible, toutes choses que j'ai comprises dans le dialogue fructueux que j'entretiens avec Philippe Bousseton, parfumeur chez Takasago. Ensemble, nous imaginons des parfums fondés sur les accords de mes menus qui se structurent toujours autour de trois plats et un dessert, quatre variations donc autour de la première note. » Une maturité certaine et un style

maîtrise technique, j'allais ins-

DEVENIR CUISINIER CE N'EST PAS CHOISIR SIMPLEMENT UN MÉTIER, C'EST DÉDIER SA VIE AU BONHEUR DES AUTRES...

> socier les goûts entre eux. Com- que j'aime. » ment ça se révèle ? Comment ça fonctionne ? Les débuts ne sont La suite de l'histoire ? La cuisipas évidents, on tâtonne et puis à nière a fait ses preuves, réalisé force de réflexion et de travail on de nombreux rêves. Quant au obtient de si jolies choses. »

> nostalgiques peuvent toujours ans.... Jamais je ne l'obligerai à entier se déplace : la betterave des autres...» plurielle au café Blue Mountain. « J'utilise beaucoup le café depuis très longtemps. L'idée de réunir

> très affirmé qui s'est construit la betterave et le café est pureavec le temps. Les assiettes se ment intuitive. Pour mes papilles, dépouillent de plus en plus mais il était évident que ces deux les saveurs se complexifient. saveurs marquées fonctionnent Dans une sauce, Anne-Sophie divinement ensemble. » Créatrice Pic aime à combiner jusqu'à dans l'âme, Anne-Sophie Pic n'a cinq goûts, tous parfaitement de cesse de se renouveler, de identifiables. Les nuances sont chercher la nouvelle association sensuelles, le visuel raffiné et les qui fera vibrer le palais. « J'ai très couleurs empreintes d'une har- envie de mener un travail sur les monie naturelle. « J'ai une façon viandes. Elles permettent moins de construire un plat qui est initié de fantaisie qu'un coquillage ou par les saveurs. Lorsque j'ai com- qu'un poisson mais c'est justemencé en cuisine, même sans ment ça qui me plaît. Je travaille actuellement sur le bœuf, certaitinctivement dans cette idée d'as- nement avec du Fin Gras du Mé-

> > zenc. Tout est déjà parfaitement orchestré dans ma tête : fumé au café arabica, poivre maison, cannelle et réglisse. Avec mon équipe, il nous reste quelques ajustements mais ce plat réunit tout ce

fin mot, rien n'est encore écrit. « Mon fils Nathan, est un fin Aujourd'hui on vient chez Pic gourmet. Il connaît les variétés uniquement pour elle, pour sa de légumes, il veut toujours me cuisine. La mémoire de son père cuisiner des choses, il a un palais n'est pas pour autant écartée. Les déjà très affûté du haut de ses huit se régaler d'un plat mythique : prendre les rênes de la maison. le bar de ligne au caviar, créé en C'est une mission très lourde à 1971. Si certains le lui réclament porter. Devenir cuisinier ce n'est c'est surtout pour l'un de ses pas choisir simplement un méplats signature que le monde tier, c'est dédier sa vie au bonheur



ANNE-SOPHIE PIC EN 5 DATES 1969 NAISSANCE À VALENCE

ANNE-SOPHIE PIC

LA MAISON PIC

Il y a comme un petit parfum du sud avec les rayons de soleil qui commencent à se faire plus soutenus. Une fois à Valence, aux portes de la Drôme et de la Provence, les vacances ne semblent jamais très loin. On s'arrête à la maison Pic pour faire une escale sur le chemin ou pour une occasion spéciale. Avenue Victor Hugo, la grande bâtisse dresse une façade sobre et élégante. Ce n'est qu'une fois à l'intérieur que les murs parlent. Ils sont imprégnés d'une histoire,

sous les pas feutrés des convives lovent dans de confortables fauteuils ou dans des canapés moelleux dont il semble impossible de s'échapper. L'atmosphère est intime et délicate. Les yeux s'écarquillent, admirent le formidable lustre en cristal qui reflète la lumière, ses pampilles sont comme part. des bijoux qui scintillent. Les

les photos de famille affichent verres finement ciselés en Baccarat les moments importants d'une sont autant de petites touches de vie rythmée par les couteaux, les rappel. A l'arrivée des assiettes, les tabliers et les coups de feu. Au visages s'illuminent. La vaisselle sol, la moquette épaisse s'enfonce toujours sobre laisse place à l'harmonie des couleurs et au plaisir qui avancent vers leur table. Ils se des yeux. Avec un peu de chance, l'expérience se prolonge pour une nuit sur place. La décoration des chambres, signée Bruno Borrione, joue avec les matières nobles et les volumes graphiques parés de blanc, d'argent et de nuances propices au repos. Une parenthèse à

L'ÉPICERIE ET L'ÉCOLE **DE CUISINE SCOOK**

A Valence toujours, l'épicerie est le lieu permettant de retrouver les plaisirs de la maison Pic de manière plus accessible et décontractée. Les bons petits plats s'emportent, les bons produits se dénichent sur les étagères abondamment remplies. Dans son école de cuisine baptisée Scook, contraction de cook et de

school, Anne-Sophie Pic propose des cours pour apprendre ou réapprendre la cuisine. « Au moment où ie réalisais ce rêve insensé - obtenir la troisième étoile dans le restaurant familial - je me suis aussi engagée sur un chemin personnel qui veut inviter les femmes et les hommes à retrouver le sens de la cuisine, les gestes, les goûts, les audaces, les



LE BISTROT LE 7

Voisin immédiat du restaurant gastronomique, le bistrot chic le 7 célèbre tous les codes de la mythique route nationale qui relie Paris à Menton. Ici et là les détails sont autant de clins d'œil à la signalétique routière. Il y a comme un air de nostalgie, des souvenirs d'échappées belles vers la Côte d'Azur, un semblant d'âme d'une époque révolue qui plane sur les lieux, pourtant créés de toutes pièces. Tables en ardoise, verres rouges, cuisine ouverte, terrasse ombragée, tous les ingrédients sont réunis pour un arrêt salvateur après des heures de route.

LA DAME DE PIC

La Dame de Pic est la nouvelle carte à jouer du chef. Etablissement avec sa propre identité, il n'est en rien une copie du restaurant de Valence mais un avant-goût de ce qu'il s'y passe. Quelques mois après son ouverture, fin 2012, il a obtenu une étoile au guide Michelin. « Tous les sens sont sollicités chez La Dame de Pic. Le parfum dessine une première dégustation olfactive, et la cuisine, la dégustation en soi. J'ai souhaité à travers cette alliance donner le temps d'éveiller les sens, le temps de rêver, le temps de profiter de ce moment de création.»

LE BEAU-RIVAGE PALACE

Anne-Sophie Pic brille également de deux étoiles à l'étranger au Beau-Rivage Palace de Lausanne. Depuis 2009, elle y signe une carte creative et gourmande qui rend hommage aux produits suisses.



GASTRONOMIE > L'INVITÉ

82 A&G Juillet-Août 2013 A&G Juillet-Août 2013 83