

ANNE-SOPHIE PIC, la funambule DES SAVEURS

HÉRITIÈRE L AUTODIDACTE

C'est une histoire singulière que celle d'Anne-Sophie Pic.

C'est tout d'abord l'histoire d'une famille de cuisiniers ayant, depuis plusieurs générations, marqué l'histoire de la gastronomie française. Tout commence avec Sophie, l'arrière-grand mère, lorsqu'elle ouvre son restaurant l'Auberge du Pin sur la route de Saint-Péray. Très vite sa réputation dépasse les frontières de l'Ardèche et les gastronomes accourent pour déguster ses fricassées de volaille, gratins et lapins sautés. Son fils André lui succède et est récompensé en 1934 par les trois étoiles du guide Michelin. En 1936, il déménage le long de la nationale 7 où se situe toujours la maison Pic aujourd'hui. Son fils Jacques prend sa suite en 1956, obtient à son tour les trois étoiles et propose une cuisine révolutionnaire par ses associations de saveurs et son graphisme.



C'est aussi l'histoire d'une jeune fille que rien ne prédestine à la cuisine puisqu'elle fait une école de commerce (l'ISG à Paris) avec l'envie de travailler dans l'industrie du luxe.

Jusqu'à ce jour où elle réalise que sa vie est aux côtés de son père pour apprendre à cuisiner puis développer la marque qui est aussi son patronyme. Son apprentissage est brutalement interrompu par le décès de ce dernier, auquel Alain, son fils, succède naturellement. Il faut alors quelques années à Anne-Sophie pour oser pousser la porte de cette cuisine dans laquelle est sa place. Et devenir, en 2007, la seule femme française à avoir trois étoiles Michelin, récompense à laquelle est venu s'ajouter le titre de Meilleur Femme Chef du Monde en 2011.

C'est enfin et surtout l'histoire du couple qu'elle forme avec David Sinapian depuis plus de vingt ans. Deux personnalités complémentaires à la tête d'une entreprise qu'ils ont développée dans un souci de partage et d'ouverture, de cohérence et de respect des valeurs qu'ils portent.

Elle en cuisine, lui aux commandes de l'entreprise...



LES ASSOCIATIONS de saveurs, LA PUISSANCE des goûts, LA DÉLICATESSE des expressions.

Pour comprendre sa cuisine, il faut comprendre la femme. On pourrait la croire réservée, fragile, distante... elle est passionnée, sensible, libre et volontaire. Son parcours dénote d'une force de caractère hors norme car il lui a fallu beaucoup de conviction, de persévérance et de foi pour s'imposer en tant que femme autodidacte dans un univers résolument masculin.

Elle est venue à la cuisine guidée par son odorat et son palais. Petite, elle respire les odeurs qui montent des cuisines où officie son père. Lorsqu'elle fait son entrée en cuisine, elle n'a que son intuition et ses émotions pour l'aider à construire ses plats. La technique, elle l'apprend en pratiquant. Et cela lui donne une immense liberté, celle d'associer des goûts, de se créer un style, de rechercher l'équilibre et la justesse en toute chose.

De fait, Anne-Sophie Pic est toujours en mouvement. Elle est en quête perpétuelle d'associations de saveurs inédites, complexes. Elle aime rechercher des goûts qui ne sont pas consensuels comme l'amer, l'acide, l'iodé, le torréfié, le fumé... pour les apprivoiser. Elle travaille les produits mal aimés ou oubliés comme la betterave, le navet ou le chou. Elle approche les produits dans leur globalité pour explorer toutes leurs utilisations possibles en cuisine... au bâton de cannelle, elle préfère la feuille de cannelier.

Les ingrédients, les modes de cuisson, les techniques sont en permanente recomposition pour offrir aux convives une



expérience gustative forte et surprenante. La noix de coco est, ainsi, utilisée comme une enveloppe naturelle pour cuire une Saint-Jacques à l'étouffée. Le café, le thé et le grué de cacao jouent le rôle de condiment. Les bouillons dashis sont aromatisés naturellement. Les viandes sont fumées. Les beurres sont infusés.

Le plat est une matière vivante pour Anne-Sophie Pic de même que la dégustation n'est pas un exercice linéaire. Chaque bouchée doit procurer une émotion gustative différente, tantôt puissante, tantôt délicate, tantôt suave, tantôt amère... La recherche permanente de la perfection pousse Anne-Sophie Pic à toujours faire évoluer ses créations, à en réinterpréter certaines, à en abandonner d'autres pour mieux les retrouver. Point de routine dans son paysage imaginaire et culinaire.

Il y a néanmoins de la permanence dans ce mouvement, c'est l'audace, la recherche de l'équilibre, la complexité aromatique mais aussi la délicatesse. C'est là la beauté de l'instant : l'équilibre entre la puissance aromatique et la délicatesse de l'expression. Sa cuisine ne se dévoile pas au premier abord. Elle advient tout en subtilité pour celui qui sait écouter, regarder, prendre le temps.

Sa signature ne se résume pas dans un seul plat mais plutôt dans une pensée créative, dans une manière de voir et d'être présent au monde, dans une sensibilité à fleur de peau. La dégustation d'un plat est par essence éphémère, et c'est ce qui le rend unique.

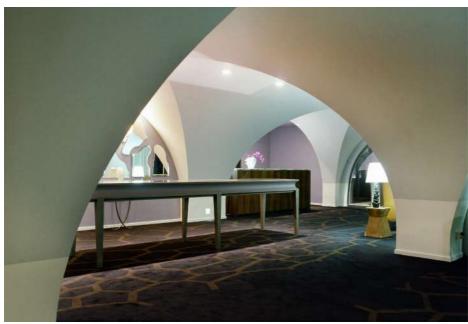
À VALENCE, au coeur de la créativité

Le 285 avenue Victor Hugo – ancienne nationale 7 – à Valence est le berceau de la famille Pic. La maison familiale est installée là depuis 1936 et accueille aujourd'hui le restaurant Anne-Sophie Pic, trois étoiles au Michelin, l'hôtel cinq étoiles et le restaurant André.

De l'extérieur, rien ne laisse présager l'expérience que sont invités à vivre les convives dès qu'ils passent la porte. C'est une plongée dans un univers où cohabitent tradition et modernité, références au passé et au présent, féminité et masculinité, élégance et sobriété, un lieu qui invite à l'échange et à la rencontre, un lieu qui depuis 20 ans a connu toutes sortes de transformations pour rendre tout séjour inoubliable.

Dès l'accueil, la magie du lieu opère et prend forme dans une longue vitrine présentant toutes les éditions du guide Michelin depuis sa première parution en 1900. Le ton est donné, nous voilà dans un temple de la gastronomie mais une gastronomie décomplexée qui se joue des frontières. D'ailleurs les salons ont été conçus comme un immense lieu de vie commun et convivial, résolument ouvert, espace éclectique où se rencontrent un style contemporain et des références au passé. Car la rencontre est au cœur de l'univers d'Anne-Sophie Pic : une rencontre entre les saveurs, avec les produits et ceux qui les font exister, avec les émotions, avec d'autres univers créatifs. C'est de ces rencontres que se nourrit sa créativité. Ces salons sont l'expression de ce qu'est l'accueil pour Anne-Sophie Pic : discret et prévenant, chaleureux et simple.



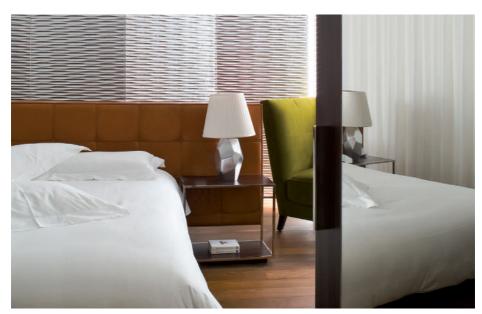


On parvient ensuite dans l'antre du lieu, le cœur de la maison - le restaurant gastronomique Anne-Sophie Pic - par un long couloir où le regard est plongé tout à la fois dans l'histoire familiale et le présent de la Chef en cuisine. Ce couloir est comme une anticipation à l'émotion gustative à venir. La salle qui s'offre ensuite au regard s'organise autour d'un magnifique lustre en cristal Baccarat qui délimite trois espaces éclairés de larges baies vitrées donnant sur les jardins. Trois ambiances mais un même fil conducteur : des codes couleurs très féminins gris et rose poudré, des détails rappelant l'histoire de la maison, le Japon auquel la Chef est très attachée, la présence du végétal, une conception feutrée et sobre du raffinement.

Les chambres sont une invitation à la paresse. L'élégance s'exprime ici dans l'épure et le choix de matériaux d'excellence, le cuir, le palissandre, les paravents en feuille d'argent, les tapis de soie. Toutes tournées vers les jardins, elles protègent les hôtes du monde extérieur pour créer une parenthèse enchantée.









Seule ouverture sur l'extérieur, le restaurant André.

André est un lieu d'histoire et d'histoires... L'histoire culinaire de quatre générations de cuisiniers qui ont marqué leur temps, ont donné à voir leur vision du monde avec beaucoup de générosité et de réserve. Chez les Pic, on reste discret. Point d'esbroufe mais une recherche permanente de vérité et de justesse. à travers des plats de la carte d'André, c'est donc l'histoire de la famille Pic qui s'écrit, qui se raconte et surtout qui se déguste. Une histoire, où chaque génération a su créer son style, a fait preuve de créativité, s'est fait un prénom, en restant fidèle à son nom.



LA TRANSMISSION ET LE PARTAGE, valeurs fortes DU GROUPE PIC

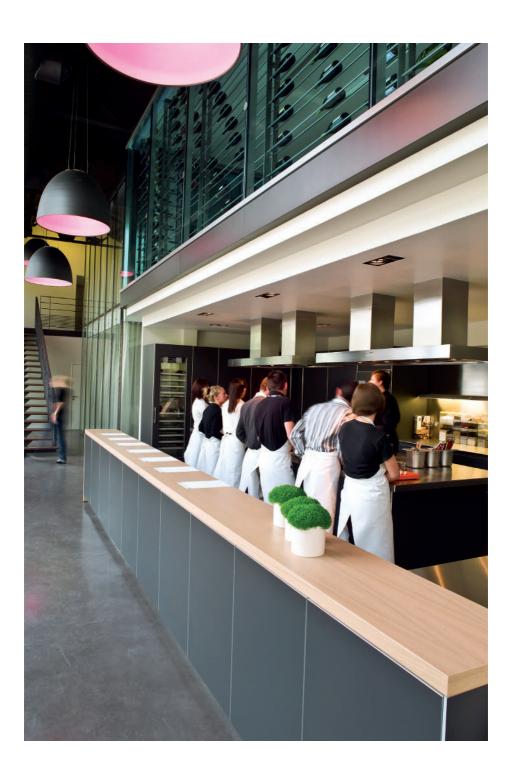
Le savoir n'est rien s'il ne se transmet pas ; l'autodidacte Anne-Sophie Pic en sait quelque chose! Celle qui a énormément travaillé pour acquérir les techniques et la précision du geste sans lesquels elle n'aurait pu donner libre cours à sa créativité — a imaginé un lieu dédié à la transmission, l'école de cuisine Scook. Ouverte en 2008, à quelques mètres de la Maison Pic, Scook affirme sa modernité par une architecture contemporaine de verre et de métal. Les photos prises en cuisine s'affichent sur la façade, un bel espace intérieur s'articule autour de la cuisine, agrémenté d'une salle à manger de dégustation, d'un salon et d'une boutique dédiée aux arts de la table.

Particuliers et entreprises, amateurs éclairés et débutants, enfants et adultes, tous sont invités à découvrir ou redécouvrir le sens de la cuisine, le geste, le goût des produits de saison, les associations de saveurs si chères à la Chef.

La modernité de l'école ne s'arrête pas à son architecture mais se retrouve également dans les thématiques des cours proposés, adaptées aux modes de vies d'aujourd'hui : after work, vite fait bien fait, déjeuner au bureau, chef d'un soir, Scookado et Scookid, cours dispensés en anglais, ...

Le partage, valeur phare du groupe Pic, c'est la possibilité de cuisiner en famille, de faire se rencontrer les générations ; c'est aussi la possibilité de cuisiner entre amis, entre collègues.

Bref, l'école de cuisine d'Anne-Sophie Pic est à son image : un lieu convivial qui met en avant l'échange et la rencontre.



L'Épicerie











Ouverte en 2010 au 210 avenue Victor Hugo, l'Epicerie propose aux Valentinois et aux clients de la maison Pic, des produits de qualité sélectionnés ou imaginés par Anne-Sophie Pic. A la fois cave à vins, pâtisserie, traiteur, on y trouve des gâteaux réalisés par les pâtissiers de la maison Pic, des épices et des confitures à la marque Anne-Sophie Pic, des verrines DailyPic, des vins et spiritueux choisis par les sommeliers, des charcuteries et fromages...une offre plurielle pensée pour ravir les petits et grands.



DAILY PIC, la cantine gourmande PAR ANNE-SOPHIE PIC

Dernier né du groupe Pic, Daily Pic a ouvert ses portes à Valence au mois de juin 2014.

DailyPic, c'est la cantine de qualité telle que la chef l'a toujours imaginée. Une manière de proposer sa cuisine du quotidien. Des petits plats frais à base de produits de saison, cuisinés au plus juste de leurs saveurs dans les cuisines de la Maison Pic, avec une touche de raffinement pour rendre le quotidien encore meilleur. Des ingrédients choisis, des saveurs soigneusement combinées, le tout présenté dans du verre pour une parfaite conservation : c'est simple, savoureux et pratique.

Daily Pic, c'est l'idée de redonner au repas sa dimension plaisir, sans pour autant oublier le contexte dans lequel il s'inscrit : contraintes économiques, de temps, urbanisation croissante, travail féminin, évolution des rythmes de vie. Daily Pic s'adapte donc à toutes les envies, à toutes les occasions et à tous les budgets : déjeuner sur le pouce, goûter entre amis, café en terrasse, petits plats chez soi...

Daily Pic c'est un lieu ouvert à tous, où chacun peut se faire plaisir au gré de ses envies, un lieu où convivialité rime avec partage.

Fraîcheur, qualité, générosité, spontanéité, convivialité, créativité sont les valeurs qu'Anne-Sophie veut partager au travers de cette cantine.







À Paris, LA DAME DE PIC

Inviter le convive à une découverte olfactive comme anticipation de la découverte gustative...telle pourrait être la devise de la Dame de Pic, le restaurant parisien qui a ouvert en septembre 2012. En d'autres termes, plutôt que de proposer la lecture classique d'un menu qui fait nécessairement appel à la raison, l'idée est d'en proposer une lecture olfactive. Sentir un parfum dont les notes évoquent le voyage gustatif proposé et se laisser guider par cette seule sensation...pour choisir son menu.





Une invitation À SE LAISSER GUIDER PAR SES SENS

Anne-Sophie s'est toujours intéressée de très près à l'univers du parfum car il possède une puissance évocatrice très forte. L'odorat est peut-être pour elle le sens qui convoque le plus l'émotion. Elle se souvient, petite, des effluves qui montaient des cuisines de son père, et qui rythmaient les saisons. Cette mémoire olfactive lui a permis, le moment venu, de penser une cuisine très intuitive, construite autour d'associations de saveurs.

Cette parenthèse olfactive proposée au convive constitue également, pour la Chef, une transition entre le bruit et l'agitation du dehors et le calme et la douceur du dedans.

Le parfum joue un rôle clé dans la construction culinaire d'Anne-Sophie Pic. Tout comme sa cuisine, il se révèle dans le temps.

Classiquement, un parfum se décrit par des notes olfactives. Les notes de tête, les plus volatiles, sont les premières à se dévoiler et constituent la première impression olfactive. Puis viennent les notes de cœur qui prolongent la fraîcheur des notes de tête, et annoncent la chaleur des notes de fond, ces dernières étant celles qui persistent.

Dans la cuisine d'Anne-Sophie Pic, les saveurs, les épices, les condiments, jouent le rôle de ces notes...La dégustation ne doit pas être un exercice linéaire. Chaque ingrédient répond à un autre, en sublime la puissance aromatique, en prolonge l'effet en bouche, joue la similarité ou au contraire le contraste. La carte de la Dame de Pic est un avant-goût de Valence.







À LAUSANNE Luxe, calme et volupté

En 2009, Anne-Sophie Pic s'installe au Beau Rivage Palace pour proposer à la clientèle suisse un voyage unique à la découverte de ses associations de saveurs. Le mariage de la seule femme triplement étoilée et du plus beau palace de suisse annonce l'excellence. Anne-Sophie Pic et le Beau Rivage Palace partagent en effet des valeurs comme l'élégance, le raffinement, le sens du beau et de l'accueil. Dans cet écrin qui a fait de « la tradition en mouvement » sa devise, le restaurant s'ouvre sur le lac Léman et les Alpes françaises offrant eu regard un spectacle à couper le souffle. Tout ici rappelle la présence de la Chef, depuis cet immense portrait qui accueille les convives jusqu'à la vaisselle qu'elle a signée. Les collaborateurs, formés à Valence, perpétuent l'esprit de la maison mère. L'accueil est chaleureux, le service est prévenant et discret.

A Lausanne, Anne-Sophie a imaginé une carte qui fait la synthèse entre la simplicité exigeante qui la caractérise et les ors incandescents de ce lieu d'exception niché au bord du lac Léman. Elle a découvert des produits et des producteurs d'exception qui ont enrichi son imaginaire créatif et lui ont permis d'élargir sa palette de saveurs : poissons du lac Léman, fromages, plantes aromatiques, poivres, cuisses de grenouille...







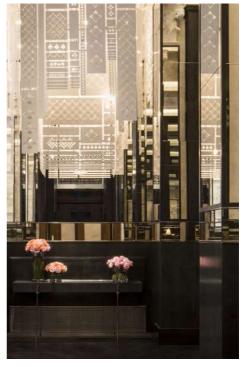
À LONDRES Une addresse prestigiense

L'adresse a de quoi faire rêver : l'ancien bâtiment des autorités portuaires de Londres qui a accueilli la toute première réunion de l'Assemblée Générale des Nations Unies en 1946. Située en face de la Tour de Londres, l'imposante construction surplombe la Tamise et accueille l'hôtel Four Seasons Hotel London at Ten Trinity Square.

Dans cet écrin, Anne-Sophie Pic invite ses convives à découvrir son univers culinaire fait de recherche de complexité et de puissance aromatiques. Elle associe les saveurs pour explorer toutes les notes de la palette aromatique d'un produit. Son terrain d'élection? La trame de l'amertume ou plutôt des amertumes, végétales, orales ou animales. Amertume associée à l'acidité ou au piquant, qui révèle toutes les nuances gustatives d'un plat, lui apporte une profondeur, fait de la dégustation un exercice non linéaire.







ANNE-SOPHIE PIC en guelgues DATES CLÉS

- 1969 Naissance d'Anne-Sophie PIC, le 12 juillet 1992 Diplômée de l'ISG (Institut Supérieur de Gestion), Paris
- 1992 Anne-Sophie rejoint la Maison familiale de Valence
- 1998 Anne-Sophie et David reprennent la Direction de la Maison Pic
- 2003 Anne-Sophie est élevée au grade de Chevalier des Arts et des Lettres
- 2004 Publication du livre « Au nom du Père » qui reçoit le « World Cookbook Award »
- 2006 Ouverture du bistrot « 7 par Anne-Sophie Pic »
- 2007 3ème étoile au Guide Michelin et chef de l'année
- 2008 Ouverture de « Scook » son école de cuisine à Valence
- 2009 Chevalier de l'Ordre National du Mérite
- 2009 Ouverture du restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace (restaurant 2 étoiles à Lausanne)
- 2011 Ouverture de « l'Epicerie » à Valence
- 2011 Meilleure femme chef du monde 50 BEST
- 2012 Chevalier de la Légion d'honneur
- 2012 Ouverture de « *la Dame de Pic* » à Paris (restaurant 1 étoile)
- 2014 Ouverture de la cantine gourmande « Daily Pic » à Valence
- 2016 Ouverture du restaurant « André » à Valence
- 2017 Ouverture du restaurant « La Dame de Pic » à Londres

ANNE-SOPHIE PIC EN DIX plats signatures

LES BERLINGOTS

Coulant au crémeux de chèvre de Banon légèrement fumé consommé au cresson infusé au gingembre et à la bergamote

LA TOMATE PLURIELLE

Naturellement explosive consommé glacé à la feuille de cassis et fleur de sureau crème glacée de burrata à la vanille fumée

LA CAROTTE ET LA FLEUR D'ORANGER

Fine gelée et mousseux à la carotte yaourt brassé à la fleur d'oranger et Voatsiperifery

LE HOMARD BLEU

Rôti au beurre de homard premier dashi aux fruits rouges chutney de cerises à l'épine vinette, betteraves

LE MILLE-FEUILLE BLANC

Crème légère à la vanille de Tahiti fine gelée au Jasmin, émulsion au poivre Voatsipérifery

LA BETTERAVE PLURIELLE

Textures fondantes et crémeuses de betteraves jaunes et Chioggia au café Blue Mountain acidulé d'épine vinette

LA LANGOUSTINE AU CASIER

Saisie au beurre de langoustine, bouillon léger à la pomme verte, feuille de cannelier, anis vert et céleri branche

LE TURBOT CÔTIER

À la vapeur douce, croquant et fine mousseline de concombre, beurre monté à l'anis vert, râpée de truffe noire

LA SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

Noix de coco jus de cuisson naturel au Rhum Vieux agricole

LA BIÈRE BLONDE ET LE CARAMEL

Dans l'esprit d'une île flottante blanc mousseux à la bière, coulant de caramel et biscuit croquant aux noisettes world, one that is full of discoveries



CONTACTS PRESSE Shortcut RP

Catherine Bienvenu Tel +33 (0)1 53 58 99 50 Email c.bienvenu@shortcut.fr

Hayat R'ghif Tel +33 (0)1 53 58 99 78 h.rghif@shortcut.fr