



## Quand **Anne-Sophie Pic** retourne à l'école en forêt



Anne-Sophie Pic en plein échange avec Michaël Berthoud (à dr.) sous le regard du chef pâtissier Eric Verbauwhe et du chef du restaurant du Beau-Rivage Paolo Boscaro. JF MALLET - LDD



## La cheffe 3 étoiles est venue cueillir des bourgeons de sapin dans le Jorat, avec un guide éclairé

Sylvain Muller

**E**n cet après-midi printanier, la voiture s'est arrêtée en lisière de forêt, à proximité de la Ferme des Troncs, sur la commune de Jorat-Mézières. Trois minutes plus tard, alors que la balade vient de débuter, Michaël Berthoud s'arrête et désigne le sol en bordure du chemin: «Regardez, là, ces petites feuilles. C'est top avec le fromage de chèvre.» La petite troupe autour de lui écoute attentivement; une de ses membres encore plus que les autres. Une fois n'est pas coutume, la cheffe étoilée Anne-Sophie Pic, aux commandes du restaurant du Beau-Rivage Palace depuis 2009, est là pour apprendre. «Ce genre d'escapade est une récréation dans mon planning. J'en rêve des jours à l'avance.»

Pas question toutefois de se contenter de savourer le moment. La balade a deux buts pour la cheffe: faire connaissance avec le guide du jour, qui pourrait devenir un fournisseur régulier du restaurant en tant que cueilleur, et approfondir ses connaissances pourtant déjà étendues en matière de plantes comestibles sauvages. «Pour ouvrir un restaurant avec succès, il est impératif de comprendre la région et les produits locaux avec lesquels on travaille. Quand on voit la plante dans son environnement naturel, on comprend beaucoup mieux le produit et ça influence toute l'approche. Par ailleurs, leurs aspects sauvages et culturels sont

très inspirants.»

Cet intérêt pour les produits locaux a d'ailleurs offert une jolie découverte à Anne-Sophie Pic dès sa reprise de l'établissement lausannois: les bourgeons de sapin. «Ils font partie des quelques produits ayant révolutionné mon travail», n'hésite-t-elle pas à affirmer. D'abord fumés pour parfumer des sirops, puis sous différentes formes pour relever des plats, et même finalement par rameaux entiers. La brigade les utilise alors pour confectionner des sorbets aux saveurs forestières. «Le bourgeon de sapin est une gourmandise à lui tout seul», explique Paolo Boscaro, le chef permanent du restaurant lausannois, également de la partie lors de cette sortie pour se coordonner avec Anne-Sophie Pic. «Il amène un côté végétal et citronné très intéressant à travailler avec des amandes amères ou de l'agneau.»

### Contacts faciles

La balade se poursuit au rythme des arrêts - nombreux - de Michaël Berthoud. Le courant a immédiatement passé entre la cheffe étoilée et cet environnementaliste, qui travaille en indépendant comme cueilleur, animateur nature et éducateur à l'environnement. Spécialiste des plantes sauvages aimant cuisiner, il est en effet l'exact contraire de la cheffe. Pas étonnant donc que cette dernière consigne toutes les explications du cueilleur dans un petit carnet et emporte avec elle des échantillons. «J'ai trouvé ici à Lausanne une facilité de contact avec les gens que je ne connaissais pas ailleurs», commente l'élève d'un jour.

Si une moitié du cerveau d'Anne-Sophie Pic suit attentivement les explications du guide, l'autre réfléchit simultanément aux moyens d'intégrer les nouveaux ingrédients dans des recettes. Sûr que certaines des plantes (re)découvertes cet après-midi vont rapidement se retrouver sur les plans de travail de son école de cuisine de Valence, où la cheffe et ses assistants inventent les recettes de demain. Anne-Sophie Pic s'intéresse par

exemple de près aux jeunes pousses de raiponce ou d'égopode, connue aussi sous le nom d'herbe aux goutteux. À ce propos, Michaël Berthoud relève la richesse du savoir expérimental des anciens. «Il est tout à fait passionnant de faire le lien entre les traditions et croyances et la science. Des plantes comme la pulmonaire ou les hépatiques ne doivent pas leur nom au hasard.»

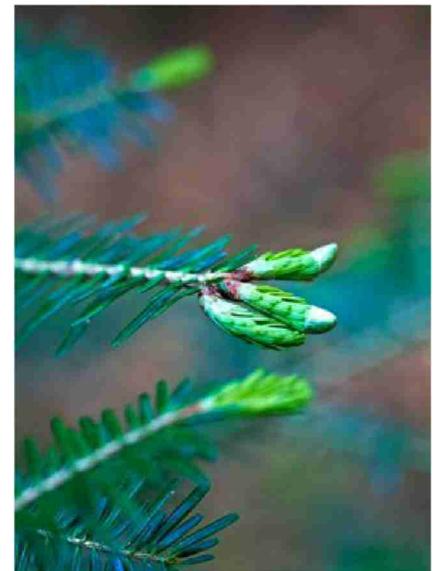
Mais l'heure tourne et il est temps de redescendre vers le luxe des salons du Beau-Rivage. En chemin, alors que Michaël Berthoud évoque encore ses recettes à base d'orties - simplement passées au beurre, en salade ou sur une tarte aux pommes sucrées -, la voiture passe sous un grand tilleul. «Savez-vous que les jeunes feuilles, quand elles sont encore luisantes, sont délicieuses en salade?» Anne-Sophie Pic s'émerveille encore une fois: «Alors ça, c'est une révélation!»

### Le Marché d'Anne-Sophie Pic

Ve 30 août de 11 h à 14 h, Beau-Rivage Palace, à Lausanne. Infos sur [www.brp.ch](http://www.brp.ch)

Le site de Michaël Berthoud:

[www.cueilleurs-sauvages.ch](http://www.cueilleurs-sauvages.ch)



Les bourgeons de sapin. JF MALLETT - LDD