



(SÉBASTIEN AGNETTI POUR LE TEMPS)

QUATRE MAINS, DOUZE ÉTOILES

**PROPOS RECUEILLIS
PAR VÉRONIQUE ZBINDEN**

Anne-Sophie Pic et Andreas Caminada ont créé un menu d'exception pour marquer les dix ans de l'installation de la cheffe au Beau-Rivage, à Lausanne

► Elle aime les infusions florales, le thé vert et le dashi japonais, les agrumes, les poivres marinés et la réglisse; elle tisse de fascinants camaïeux végétaux, marie le café à la betterave, a fait du berlingot un plat iconique.

On le sait très attaché à son terroir grison, revisité à la lueur de la philosophie nordique et surtout de sa formidable inspiration; il métamorphose d'humbles ingrédients

tel le chou, la truite ou le chamois en petits bijoux d'élégance.

Anne-Sophie Pic et Andreas Caminada ont à la fois beaucoup en commun et quelques contrastes à faire valoir; une sensibilité et une intuition proches, une même forme de sincérité et pourtant deux cultures et deux héritages opposés. Les deux chefs triplement étoilés venus de Valence et de Fürstenu se sont rencontrés le temps d'une soirée anniversaire au Beau-Rivage lausannois. Moments de grâce...

Que saviez-vous l'un de l'autre avant ce soir? Racontez-nous votre première rencontre...

Anne-Sophie Pic: Nous nous étions croisés lors de congrès ou de céré-

monies, mais sans vraiment nous connaître. Je voyais aussi ce qu'Andreas poste sur Instagram et j'ai aimé son univers très pur, d'assiettes blanches, d'élégance, de sincérité, je suis touchée par la beauté et la pureté de sa cuisine. Je rêve de faire le voyage des Grisons depuis longtemps, j'espère y arriver bientôt. Nous tenions à organiser quelque chose de spécial pour les dix ans de mon installation au Beau-Rivage et voilà, je suis tellement contente qu'Andreas soit venu.

Andreas Caminada: C'est notre premier tête-à-tête, en effet... De mon côté, je suis venu manger deux fois à la table d'Anne-Sophie, à Lausanne, et j'ai prévu d'aller au printemps à Valence. Je suis très heu-



reux de cette rencontre: la maison Pic est une institution, Anne-Sophie une icône et une inspiration...

Comment crée-t-on un tel menu à quatre mains?

A.-S. P.: L'idée n'était pas d'imaginer des plats ensemble mais plutôt d'évoquer nos deux univers, de les faire dialoguer pour les présenter ensemble au public.

A. C.: Pendant dix ans, à Schauenstein, je n'ai eu ni le temps ni l'énergie de le faire, mais là, ça m'est arrivé récemment avec Gaggan Anand ou Quique Dacosta. C'est un exercice de voltige, périlleux mais aussi une formidable expérience. Il n'y a aucune compétition, c'est plutôt un échange très personnel et amical...

«L'idée était d'évoquer nos deux univers, de les faire dialoguer»

Et comment s'organise concrètement un tel événement avec vos agendas respectifs?

A. C.: On s'est téléphoné une fois et voilà, on essaie d'être pros... L'idée n'étant pas de créer ensemble mais plutôt de faire dialoguer nos mondes... Je suis venu avec quatre personnes de mon équipe et un camion, j'ai amené la plupart de mes produits et une partie de ma vaisselle, comme certains bols emblématiques.

A.-S. P.: Bon, ça fait tout de même un an et demi que nous avons fixé la date... Andreas est très spontané, le courant est passé rapidement entre nous. Pour un tel événement, on hésite entre l'envie de créer des plats complètement nouveaux et printaniers et le souci

d'assurer avec nos plats signatures. J'ai plutôt fait le second choix avec une exception pour les asperges, les premières de Roques-Hautes. J'ai réinterprété nos fameux berlingots avec un cœur coulant de gruyère et vacherin, de la truffe, un consommé de champignons, pu-erh et shiso. Nous avons aussi choisi des saint-jacques, avec une émulsion très iodée, des parfums de fenouil et bergamote et le bœuf d'Hérens mariné au poivre de Tasmanie, bourgeons de cassis et gin.

A. C.: Parmi mes plats signatures, j'ai choisi le chou glacé, graines de moutarde, la féra marinée, fenouil fermenté et ail noir et le ris de veau, pickles de légumes, mais ils ont tous ici une lumière différente...

A.-S. P.: Paz Levinson (meilleur sommelier du monde 2016, qui travaille désormais au sein du groupe Pic) et le sommelier d'Andreas ont imaginé ensemble le pairing des mets et boissons (d'un saké rare à de formidables crus des Grisons et de la vallée du Rhône et un cocktail de thé épicé au single malt...)

A vous deux, vous totalisez une douzaine d'étoiles Michelin entre vos différentes adresses – cinq pour Andreas, sept pour Anne-Sophie. Quelle importance accordez-vous à ces fameux guides, à l'heure où leur légitimité vacille – notamment quand on apprend que Michelin a perçu des dizaines de millions pour lancer des éditions en Thaïlande ou en Corée?

A. C.: Les guides comptent beaucoup pour les équipes. Moi qui suis parti de zéro et installé loin de tout, je sais aussi combien nous avons besoin des guides pour faire venir la clientèle.

A.-S. P.: Nous avons perdu une étoile à la reprise, en 1998, cela fait aussi partie du jeu, il faut accepter les règles si l'on veut y être... Mais les guides représentent une récompense, une reconnaissance toujours importante à nos yeux.

Les guides ne sont-ils pas prêts d'être éclipsés par les sites spécialisés tel TripAdvisor et les classements qui se multiplient?

A. C.: TripAdvisor n'a pas le même poids. Sinon, chaque classement a son importance et son profil: les

50 Best sont plus à la recherche des tendances et des avant-gardes, Michelin dans la consécration.

Vous avez eu chacun une année dense. Quels sont vos nouveaux projets?

A.-S. P.: Nous ouvrirons en juin à Singapour, dans l'enceinte du Raffles: Kevin Gatin qui m'a secondé à Lausanne, y sera mon répondant. C'est un beau défi d'ouvrir en Asie, après Londres et Paris...

A. C.: Je n'ai pas l'intention d'ouvrir d'autres adresses en Suisse, j'ai quelques projets ailleurs, mais c'est trop tôt pour en parler...

Vos ingrédients ou épices du moment?

A. C.: Je vais citer des produits ultrasimples comme certaines pommes de terre anciennes ou la poire séchée typiques des Grisons. Sinon, j'ai un faible pour les baies d'argousier...

A.-S. P.: Les bourgeons de sapin, j'adore... Je les ai découverts en Suisse et maintenant ils sont devenus tendance en France... Sinon, j'ai une passion pour les poivres, notamment le cubèbe...

Qu'est-ce qui vous motive encore dans votre métier, vous qui avez tout réussi? Pensez-vous que les chefs ont un rôle à jouer, qu'ils peuvent contribuer à améliorer ce monde étrange et souvent catastrophique?

A. C.: Certainement, on peut changer beaucoup de choses à notre niveau, avec des gestes simples, la manière dont on prélève ou non certains produits, la manière dont on travaille. Ce soir, à l'occasion du dîner de gala, chaque convive verse 10 francs à notre Fondation

LE TEMPS

Le Temps
1002 Lausanne
058 269 29 00
<https://www.letemps.ch/>

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 35'071
Parution: 6x/semaine



Page: 29
Surface: 76'687 mm²

Ordre: 571023
N° de thème: 571.023

Référence: 73125825
Coupure Page: 3/3

Uccelin, que nous avons créée pour contribuer à faire émerger de jeunes talents. Quand on a du succès, c'est important de redistribuer, redonner autour de soi, on a une responsabilité sociale.
A.-S. P.: Cuisiner c'est aussi créer du lien social, un lien entre les générations et entre les milieux; c'est à la fois un don et un ciment entre des gens de tous horizons. J'ai également créé une fondation solidaire, engagée en faveur de l'enfance et de la transmission des savoirs et du goût. ■