

« Depuis 2009, la Suisse m'inspire divinement »

Anne-Sophie Pic, la cheffe la plus étoilée du monde, l'espère aussi : Noël doit rester une fête, coûte que coûte. En cadeau, elle nous glisse la recette familiale du soufflé glacé au Grand Marnier.

Elle reprenait les cuisines du restaurant familial en 1997, à Valence. Aujourd'hui, Anne-Sophie Pic est la femme cheffe la plus étoilée du monde. A la tête d'un véritable groupe, elle possède des restaurants à Londres, à Paris, à Singapour, à Valence et le fameux Beau-Rivage Palace, à Lausanne. Le rêve de tout amateur de grandes tables.

Le premier confinement, ce printemps, elle l'a vécu comme chacun : une sidération, puis une transformation lente et nécessaire du quotidien. Aujourd'hui, la cheffe triplement étoilée tente de faire de ce deuxième retrait forcé une vraie source d'inspiration. Créer différemment, en pensant passionnément à ses clients, bien sûr, mais aussi aux siens, qu'elle voit, ces jours, un peu plus que d'habitude.

Anne-Sophie Pic, comment vivez-vous cette période chahutée ?

Nous espérons tous que ce deuxième confinement ne durera pas autant que le premier... Pour une cheffe d'entreprise, c'est une vraie charge morale de devoir de nouveau se mettre à l'arrêt. Valence, Paris, Lausanne et, aujourd'hui, Londres. Ne reste que Singapour encore ouvert.

La Maison Pic n'avait jamais fermé depuis la guerre...

Oui, c'est vrai. Au printemps, on ne savait pas trop ce qui nous arrivait, c'était émotionnellement très chargé. On avait déjà vécu des crises très dures, mais jamais sur une aussi longue période. Je me souviens que je traversais mon

restaurant, vide et froid, et que je pleurais... Puis, ces semaines de fermeture ont été vécues comme une nécessaire transformation de mon travail, en me concentrant sur l'essentiel. J'ai osé beaucoup plus, avec un parti pris très audacieux dans mes propositions, une volonté de changement, de se lâcher... A Valence, j'ai préparé un menu unique qui, outre le fait de libérer les équipes, nous a fait gagner du temps et de l'énergie. Nous changions de plats tous les jours, mais en étant plus fin sur la saisonnalité. Nous l'avons vécu comme une vraie liberté.

Et aujourd'hui, comment va le moral ?

Il est entamé, comme tout le monde. Mais ce qui est fabuleux, c'est que je me sens plus forte ! En sortant du premier confinement, nous nous demandions, avec mon mari, si les clients allaient revenir, s'ils allaient aimer nos plats. Et cela a été un engouement incroyable, dans tous nos restaurants ! La cuisine est aussi une ressource, comme peut l'être la poésie : on crée des accords, on travaille de manière très fine et cet univers entraîne les gens ailleurs ! Malgré les règles et les contingences, je suis prête à tout pour que les gens soient bien.

Vos clients vous en ont-ils parlé, de tout cela ?

Quand les clients viennent au restaurant, il y a beaucoup d'émotion. Ils sont tellement heureux de retrouver les lieux ! C'est quelque chose de magique, de culturel

presque ! Le théâtre manque de la même manière. C'est une véritable évasion. Même si l'on est locavore, notre cuisine permet de voyager, par le biais des thés ou des épices !

Vous avez davantage de temps pour vous ?

Oui, c'est le bon côté de la chose, plus de temps pour ma famille, le soir, quand je suis à la maison. On a un garçon qui a 15 ans... Nous traversons tous une épreuve, c'est vrai, mais je suis certaine que l'on en sortira différent. La France, comme la Suisse, sont des pays très protégés, on veut du risque zéro pour tout ! Nous devons changer.

Noël, déjà, sera très différent cette année...

Normalement, Noël est l'occasion de se retrouver en famille. Je ne parle pas des cadeaux ou de la cuisine, toujours possibles, mais de se retrouver ensemble ! Quelle solution pourra-t-on privilégier ? C'est là le plus lourd dans l'histoire.

Vous serez chez vous aux fourneaux, le 24 au soir ?

Le 24 décembre, je serai en effet aux fourneaux pour ma famille. Un repas respectant les mets traditionnels de mon grand-père et de mon père.

Quel genre de menu ?

Un menu comme le gratin d'écrevisses sauce Nantua, et la bûche traditionnelle qui se parera de trois façons reprenant des desserts phares de mon restaurant de



Valence, la mangue et le curcuma, pour le côté voyage et exotisme, le chocolat et le miel, et la vanille, le jasmin et le poivre de Madagascar, les codes de notre célèbre millefeuille blanc.

Quels souvenirs sont associés à Noël, pour vous ?

Enfant, mes parents travaillaient au restaurant, c'est un souvenir très marquant pour moi. Nous fêtions Noël avec un décalage de vingt-quatre heures. A la naissance de mon fils, j'ai décidé de fermer mon restaurant le 24 décembre pour vivre ce moment en famille et permettre à mes collaborateurs de profiter aussi de ce moment de Noël.

A quelles odeurs, couleurs et saveurs Noël est-il associé ?

Je suis très attachée aux saveurs traditionnelles de ma région, notamment, la châtaigne de l'Ardèche, le chapon ou une volaille de Bresse et, bien sûr, la truffe noire. Noël est le moment de la tradition retrouvée et se doit d'être réconfortant. Encore aujourd'hui, il reste lié à une tradition de produits régionaux.

Quel cadeau rêvez-vous de recevoir ?

Buveuse inconditionnelle de thé vert, j'adore les petites théières en céramique. Mais j'ajouterai également, sur ma liste, un joli Chemex pour savourer une infusion

de café, tout ce qui me permet de ritualiser simplement le thé et le café, ou tout autre objet d'art de la table singulier dont je suis une fan absolue.

Pour vos restaurants, et en particulier Lausanne, que signifie normalement Noël et la Nouvelle année ?

C'est la création d'un menu sur mesure qui célèbre mes producteurs avec lesquels j'ai beaucoup de plaisir à travailler, à échanger, tout au long de l'année. Si le restaurant ouvre, ce que nous souhaitons tous ardemment, ce menu sera l'alliance de produits traditionnels de fête et d'accents singuliers comme mes poivres créés avec Corinne

Le soufflé glacé au Grand Marnier

Cette recette classique, réinterprétée par mon père il y a de nombreuses années, est aujourd'hui un peu galvaudée, mais laissez-vous tenter par la réalisation maison de ce dessert. Attention, ceux qui y goutent chez moi me le réclament ensuite!

Ce grand classique des repas de fête familiaux associe l'orange et le grand marnier dans une recette facile à réaliser!

Pour 6 personnes

Préparation 30 minutes

Repos 6 heures

Cuisson 5 à 10 minutes

9 cl de jus d'orange
70 g de sucre
1 zeste d'orange
+ pour le décor
3 jaunes d'œufs (75 g)
10 cl de crème liquide
5 cl de Grand Marnier

Matériel

Thermomètre de cuisine
battre
papier sulfurisé
moules à soufflés individuels

La préparation du soufflé glacé

Dans une casserole, assemblez le jus d'orange, le sucre et le zeste. Portez à ébullition. Plongez un thermomètre dans le sirop en ébullition. Quand la température atteint 105° C, ôtez du feu. D'autre part, placez les jaunes d'œufs dans la cuve d'un batteur électrique et faites tourner le fouet à grande vitesse. Versez tout doucement le sirop bouillant, puis continuez de battre le mélange rapidement, jusqu'à refroidissement complet. dans un saladier, battez la crème liquide en chantilly assez souple.

Mélangez délicatement les deux masses en versant le Grand Marnier.

La préparation des moules

Découpez des feuilles de papier sulfurisé pour obtenir 6 rectangles faisant deux fois le tour des moules et augmentant leur hauteur de 2 ou 3 cm. Maintenez-les en place sur les moules avec un élastique ou une ficelle bien serrée et nouée autour des moules.

Le moulage des soufflés

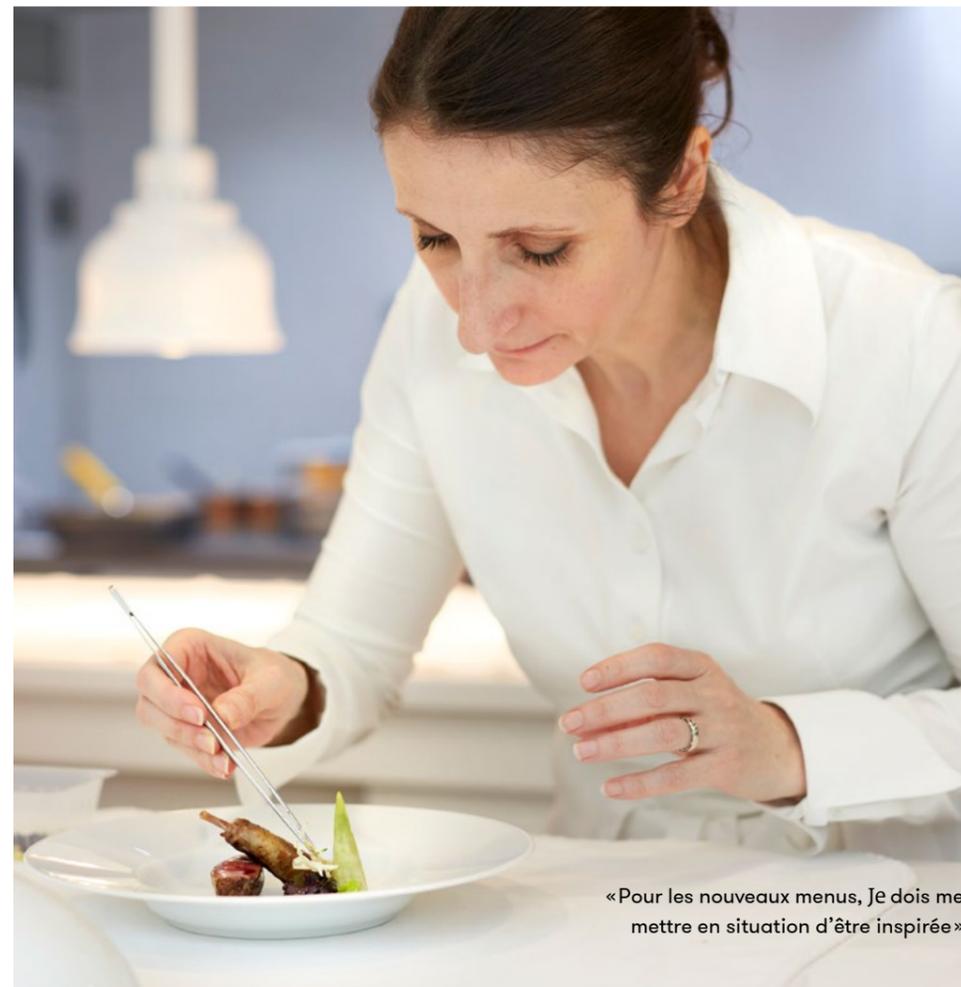
Versez aussitôt l'appareil obtenu dans les petits moules préparés, puis laissez prendre au congélateur pendant 6 h minimum.

La présentation des soufflés

Ôtez les feuilles de papier sulfurisé, saupoudrez la surface des soufflés glacés de sucre glace et parsemez de quelques petits zestes d'orange.

Variante

Changez la saveur de ce dessert glacé en remplaçant le Grand Marnier par d'autres alcools: limoncello ou alcool de mandarine ou d'agrumes, eau-de-vie de poire, etc.



«Pour les nouveaux menus, Je dois me mettre en situation d'être inspirée»

et Patrick Rosset, un bel agrume de Niels Rodin... Une invitation à un voyage gustatif, alors que nous sommes privés de voyages.

De manière générale, comment imagine-t-on de nouveaux menus ?

Je dois me mettre en situation d'être inspirée, aller à la rencontre des producteurs, intégrer leur travail, m'approprier l'histoire du produit, en comprendre toutes les facettes. En août dernier, je suis allée revisiter le jardin de Niels Rodin, nous avons longuement échangé sur ses multiples cultures, j'ai senti, goûté les fruits, froissé les feuilles, analysé, testé. Un moment précieux pour mon travail.

Quel a été le premier menu à la carte que vous avez proposé pour Noël ?

A ma table de Valence, je me souviens d'un menu de Noël que j'avais intitulé «De père en fille» avec la salade de pêcheurs,

le bar au caviar, et une volaille, algues et coquillages, le chausson aux truffes, chaque plat représentant une génération...

Est-ce que la Suisse vous a inspiré un menu, donné des idées ?

Depuis 2009, la Suisse m'inspire divinement, le bourgeon de sapin, les cueillettes sauvages de Michaël Berthoud, la féra du lac, le gruyère caramel de Jacques Duttweiler, les cuisses de grenouilles de Vallorbe...

La télévision est très suivie, en particulier les émissions comme «Top Chef». Votre opinion sur ce genre de programme, que l'on vivra aussi à Noël ?

Depuis leur création, ces programmes ont permis de faire connaître nos métiers, susciter des vocations et aussi de redonner le plaisir de cuisiner chez soi pour le grand public.

PROPOS RECUEILLIS PAR B.W.

Le fruit interdit ?

La figue, qui est mon fruit préféré. Donc celui que je m'interdis, car j'en raffole à m'en rendre malade.

L'aliment qui donne la pêche ?

Le chocolat noir de Belize.

Votre petite Madeleine à vous ?

Le thé vert Sencha.

Votre élixir de jouvence ?

Un verre de Condrieu Coteau de Vernon, de Christine Vernay ou bien la petite arvine de Marie-Thérèse Chappaz ou un verre de chasselas sur le terroir de Brez de Raymond Paccot.

La cerise sur le gâteau ?

La double crème de la Gruyère.

Votre dernier chou blanc ?

Avec mon fils, il a préféré un burger à ma volaille cuisinée avec des lentilles du Puy.

Le zeste qui vous déride ?

Un zeste de bergamote de Niels Rodin.

Figue ou raisin ?

Les deux.

Ce qui vous donne l'eau à la bouche ?

Le figatellu corse!!

Dure à cuire ou tout en beurre ?

Tout en beurre mais infusé...