



Anne-Sophie Pic, au sommet

Autodidacte, née dans une famille de chefs, elle fait partie des rares femmes triplement étoilées. Elle est à la tête d'un empire, mais proche des produits du terroir et de la cuisine familiale.



Dans la famille Pic, où l'on est cuisinier de mère en fils depuis plus d'un siècle, on demande Anne-Sophie. Arrière petite-fille de Sophie, la toute première femme de la famille à avoir ouvert son restaurant en Ardèche, Anne-Sophie ne se destinait pas à la cuisine mais à de hautes études en commerce international. Elle a d'ailleurs travaillé, après ses études, pour des marques de champagne ou de bijoux de luxe. C'est à la mort de son père, l'illustre Jacques Pic, propriétaire et chef de «La Maison Pic de Valence», qu'elle reprend le flambeau et se met aux fourneaux. Et rien n'est moins facile. Dans un monde d'hommes, où les «filles de» sont malvenues (sans compter qu'elle n'a aucune formation), elle se jette à corps perdu dans la cuisine qu'elle a toujours connue sans prendre en compte les avis malveillants.

Assoiffée de connaissances, elle cuisine les célèbres plats de son père afin d'en déjouer les secrets. Jacques Pic s'était illustré avec un gratin d'écrevisses à la sauce nantua (une sauce béchamel au beurre d'écrevisse), une strate de bœuf et foie gras, le lièvre à la broche, des soufflés chauds-froids au Grand Marnier. Il aimait les poissons et les sauces. Et fait fureur avec son bar au caviar, un plat signature créé en 1971, que sa fille continue encore à servir aujourd'hui. Anne-Sophie change le répertoire de la Maison Pic en y intégrant l'amour du végétal, hérité de sa mère. Mais aussi de nouvelles recettes et des ingrédients innovants, tout en restant fidèle aux valeurs paternelles. Ce qui l'attire? Le sucré-salé, l'amertume, les saveurs japonaises comme l'«umami», les émulsions, ainsi que les fleurs, les feuilles, les bourgeons et les baies. Elle revisite la gastronomie française en y apportant une touche délicate et innovante et décroche après dix ans de travail la troisième étoile Michelin pour la Maison Pic. Elle reste encore aujourd'hui la seule cheffe française triplement étoilée. Dans le monde, elles ne sont que cinq à avoir reçu pareille distinction.

Puis, tout s'enchaîne. Elle ouvre son école de cuisine, un an plus tard, et son restaurant gastronomique (couronné de

deux étoiles) au Beau-Rivage Palace de Lausanne, avant de se développer à Paris, à Londres, New York, Singapour. En 2011, elle est élue meilleure chef du monde et étend son empire tout en restant près des fourneaux, proche des produits phares. Parmi eux, la betterave. Elle la décline en salade avec une simple vinaigrette, en plat avec un beurre pommade et du café arabica, ou carrément en croute de sel. Cultivé dans de nombreuses régions ce légume subtil est à la fois racé et doux, selon elle. Elle le cuit à la cocotte, en laissant la peau, pour conserver les couleurs et gagner du temps. Le café lui donne un goût torréfié et rond, et la vinaigrette, quant à elle, amène la touche acidulée «made by Pic».

C'est d'ailleurs l'un de ses secrets: mixer la douceur à l'acidité, tout en mélangeant les textures. Sa crème brûlée au foie gras et sorbet à la pomme verte en est un parfait exemple. Ou encore les berlingots, autre plat illustre de la chef française, qu'elle décline selon l'endroit où elle le cuisine et la saison. À Valence, elle opte pour une sauce vive et acide au cresson et au gingembre, avec une pâte au thé matcha et un fromage de chèvre fumé. À Lausanne, au Beau-Rivage, ce sera avec du thé Pu'Erh, des blettes à l'étuvée et un consommé de champignons.

Comme son père, elle excelle avec les poissons et les crustacés. Huîtres en tartare à l'anis ou accompagnées de crème à la noisette; bar (ou loup), caviar et mousse au champagne; Saint-Jacques à la meunière ou encore homard rôti au feu de bois, condiments aux fruits rouges et consommé... aux betteraves. En dessert, on trouve une île flottante déclinée dans tous ses restaurants. Et loin de dédaigner les produits suisses, elle les a adoptés. L'ail des ours trône en bonne place dans ses cartes lorsque c'est la saison, tout comme l'agneau du Valais ou le bœuf du Val d'Hérens.

Celle qu'on jugeait inapte est aujourd'hui à la tête de sept établissements et adoubee par les plus grands. En vingt ans, Anne-Sophie Pic a su garder le goût des produits chers à sa famille, tout en s'émancipant à travers des découvertes orientales, des saveurs contradictoires, des textures osées. Et une ouverture



d'esprit rare: dans ses restaurants, depuis 2018, elle emploie 80% de femmes. Un geste signifiant pour celle qui a dû faire ses preuves, et fait aujourd'hui partie des chefs les plus célèbres au monde.

FOOBY

WE LOVE FOOD

Grâce à FOOBY, la plateforme culinaire de Coop, nous vous emmenons dans le monde magnifique de la cuisine, des bons produits et du plaisir des papilles. Découvrez l'univers de FOOBY sur www.fooby.ch

«Son secret: mixer la douceur à l'acidité, tout en mélangeant les textures.»

Racines rouges au four

🕒 20 min. de prép. | 1 h 50 min. en tout
ⓘ 325 kcal par personne



Pour 4 personnes, il vous faut

- 4 racines rouges crues
- 4 brins de romarin
- 4 pièces de papiers aluminium (d'env. 30 x 30 cm chacune)
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 cc de fleur de sel
- 50 g de cerneaux de noix
- 1 cs de miel
- 1 citron bio, un quart du zeste râpé et 1 cs du jus
- 150 g de fromage de chèvre frais (Chavroux p. ex.)
- 1 cs de jus de citron
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 pincées de sel

Voici comment faire

1. Racines rouges: placer 1 racine rouge, 1 petit brin de romarin sur une feuille de papier aluminium, parsemer d'huile, saler et fermer les papillotes. Les poser sur une plaque, ouverture vers le haut.



2. Cuisson: faire cuire env. 1 h 30 min. au milieu du four préchauffé à 200 °C.

3. Noix: faire dorer les noix dans une poêle sans ajouter de matière grasse. Ajouter le miel, le zeste et le jus de citron et faire griller le tout pendant env. 1 min. Répartir le mélange sur du papier cuisson et le laisser refroidir.

4. Farcir les racines rouges: inciser les racines rouges en croix avec un couteau. Appuyer légèrement dessus pour qu'elles s'ouvrent. Enlever éventuellement les feuilles d'aluminium. Farcir les racines rouges de fromage frais et de noix. Mélanger le jus de citron avec le sel et en arroser les racines rouges.