

Références

hôteliers-restaurateurs

G A S T R O N O M I E V I N S H O T E L S D E C H A R M E A R T D E V I V R E

46 - *Best of Restaurants & Hôtels*



Anne Sophie Pic
Etonner, surprendre et oser

Michel Roth
Un homme de valeurs

Reportages et interviews : Denis Courtiade, Edgard Bovier, Dominique Gauthier, Massimiliano Sena, Philippe Cherrier, Jean Sulpice, Laurent Petit, Fabrice Giraud, Nathan Helo, Servé Vromen, Christophe Poard, Bethany Delong et Edwin Soumang ...

Marc Veyrat
Au sommet de son art
Franck Giovannini
Au nom de l'excellence

Best of Hôtels
Les palaces des neiges

L 15635 - 46 - F: 9,80 € - AL



Lausanne, Suisse

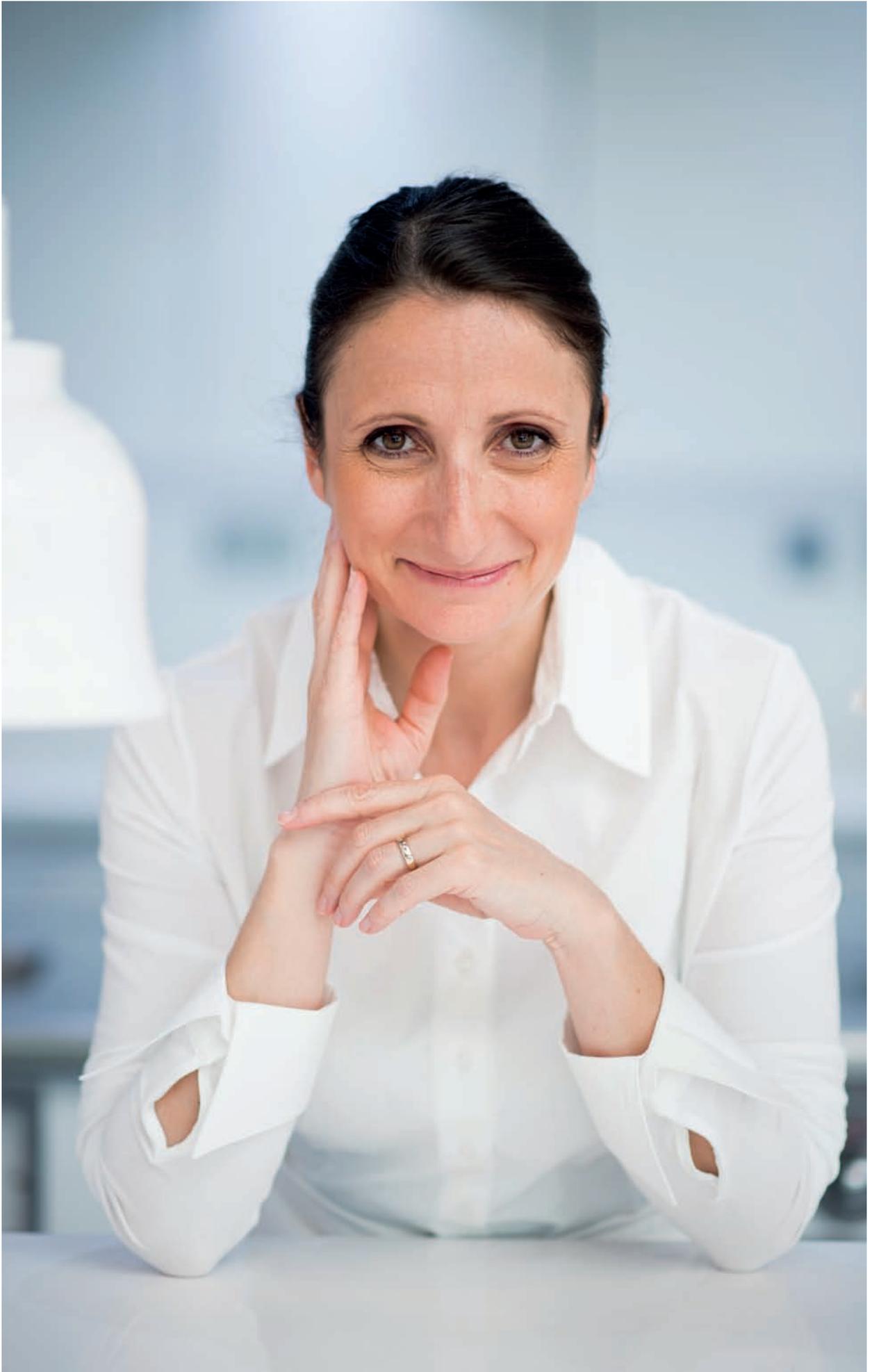
Anne-Sophie Pic

Etonner, surprendre et oser, le crédo d'une autodidacte

Texte : Valérie Blanc

Au cœur du majestueux Beau-Rivage Palace, Anne-Sophie Pic fait accourir les amateurs pour sa cuisine empreinte d'audace et de goûts uniques. Elle laisse libre cours à son talent en s'appuyant sur des producteurs locaux qui enrichissent son imaginaire créatif et lui permettent d'élargir sa palette de saveurs. 2 étoiles récompensent cette table incontournable du paysage gastronomique suisse.







Lausanne, Suisse

Anne-Sophie Pic

Etonner, surprendre et oser, le crédo d'une autodidacte

Élégance, raffinement, sens du beau, du détail et qualité de l'accueil tiennent à cœur à **Anne-Sophie Pic**. Autodidacte, elle est venue à la cuisine guidée par son odorat et son palais. Discrète et secrète, elle perpétue l'audace des goûts que lui dictent son intuition et ses émotions. Le résultat est là, tout est juste, inattendu et tellement savoureux ! A ce jeu, elle quête des associations inédites, complexes. A **Lausanne**, un nouveau terroir s'est offert à elle. Elle le sublime en le rendant tantôt amer, acide, iodé, torréfié, fumé. Elle ne s'interdit rien. Elle ose ! Un repas au restaurant éponyme du Beau-Rivage Palace est un moment inoubliable. Chaque bouchée procure une émotion. Comment a-t-elle pu penser et arriver à un si juste équilibre autant au niveau des cuissons, des goûts que des textures avec « *Les berlingots au cœur coulant comme une fondue, consommé cris-*

tallin de champignons infusé à la cazette sobacha, aspérule odorante et orge malté » ? Assurément, en allant sur des terrains inexplorés pour un résultat unique. Subtilité, puissance aromatique et délicatesse prennent tout leur sens avec « *Les langoustines de petite pêche saisies à la plancha, betterave plurielle (un légume qu'elle affectionne particulièrement), bouillon d'algue Kombu à la betterave, livèche et feuille de cannelier* ». A ce plaisir des sens, s'ajoute celui du service prévenant et discret. Quand arrivent les fromages, les amateurs sont en émoi. Classiques suisses et français côtoient des pépites méconnues qui sont une pure merveille. Au moment du dessert, une fois encore, papilles et pupilles sont flattées comme avec « *La passion et le chocolat Itakuja, crème chantilly au café d'Ethiopie, crémeux au chocolat et à la passion, meringue cra-*

quante ». Le voyage a été magnifique ! Aux commandes en tant que chef de cuisine, **Paolo Boscaro** qui vient de rejoindre le groupe Pic. A 33 ans, il a travaillé dans les plus grandes maisons. Après un passage à Valence, pour être formé aux côtés d'Anne-Sophie Pic et appréhender sa cuisine qu'elle a élevée au rang d'art, c'est à lui qu'elle a confié les clés de son adresse lausannoise. 3 étoiles là-bas, 2 étoiles ici et une kyrielle s'il fallait les traduire en bonheur que procure cette expérience culinaire hors du commun.

Anne-Sophie Pic
Beau-Rivage Palace
 Chemin de Beau-Rivage 21
 1006 Lausanne – Suisse
 Tél. +41 21 613 33 33
www.brp.ch

