



ANNE  
SOPHIE  
PIC

*Imprégnation Absolue*

NOUVEAU DIALOGUE  
ENTRE METS  
ET BOISSONS SANS ALCOOL



L'imprégnation  
relève d'une  
ALCHIMIE CONTEMPORAINE,  
que rend possible l'art culinaire.

L'EAU, LA FUMÉE, OU L'AIR  
habillent les produits des arômes  
ou s'infiltrent dans leur corps  
pour révéler de nouvelles saveurs.

INFUSER, MARINER,  
POCHER, FUMER  
OU LAISSER MATURER LES PRODUITS ;  
ces techniques, pourtant non méconnues  
de la cuisine française offrent un nouvel univers  
lorsqu'elles sont rassemblées sous l'idée  
de l'imprégnation ;

Elle est la preuve du miracle  
de MÉTAMORPHOSE,  
mouvement fluide de notre vie.



## *Imprégnation*

### — L'ART DE LA MÉTAMORPHOSE TOUT EN HARMONIE

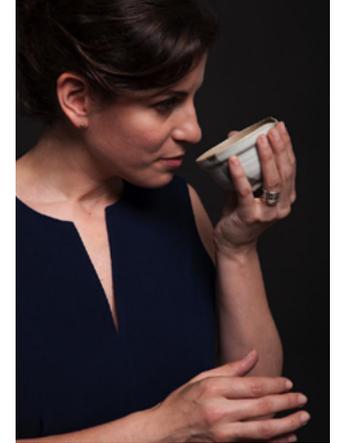
Plus qu'un simple terme technique, l'imprégnation est une pensée qui regroupe plusieurs gestes et préparations. Elle est plus proche de la philosophie, ma philosophie de la cuisine au sens large.

Elle offre la possibilité aux arômes des produits de s'épanouir, de les revêtir par d'autres arômes ou saveurs, par les moyens de l'infusion, de la cuisson à la vapeur, du fumage ou de la marinade. Ces gestes créent de multiples strates d'arômes, et parfois, des miracles s'opèrent : l'association de deux arômes, deux herbes, fait ressurgir une troisième senteur, uniquement possible par cette union. C'est l'épiphanie de la cuisine.

L'imprégnation est à l'opposé du maquillage du produit par un autre arôme. Nous aidons les produits à se rencontrer en profondeur, afin qu'ils nous enseignent à leur tour la richesse des possibilités d'arômes et de saveurs.

---





## *Damification, un dialogue aromatique*

— ACCORDS METS ET BOISSONS  
NON ALCOOLISÉES, NOUVEAU DÉFI  
RÉUSSI AVEC PAZ LEVINSON

Le travail avec Paz Levinson, notre sommelière en chef du groupe, m'a poussée à élargir cet univers de l'imprégnation. Je voulais développer jusqu'aux boissons les dialogues aromatiques entre les produits ou les plats. Des accords mets et boissons sont nés, fruit de notre intense collaboration.

Ainsi le repas entier devient un moment de symbiose entre arômes et saveurs ; café sous plusieurs formes, un café infusé entre l'accord et le plat de ris de veau, l'odeur humide de la terre d'automne aspirée par les feuilles de thé noir Wazuka et les champignons adoucis par la gourmandise de l'accord qui évoquent l'amande, les nuances lactiques entre le fromage et la clarification de Mélilot. Il est aussi passionnant pour moi de trouver l'apport tannique du vin dans les riches variétés de tanins des feuilles du thé japonais, du genmaicha . Cette recherche est le prolongement de ma quête d'ouverture de la potentialité des produits. La déclinaison des produits en cuisine et en boisson, tels que le café, le thé noir ou encore le shiso , apporte une grande compréhension des produits.

---

*Toujours plus loin*

— L'IMPRÉGNATION,  
DE NOUVEAUX RITUELS

J'ai imaginé qu'une partie de l'imprégnation pouvait se réaliser en salle. Ainsi, notre équipe prépare les cocktails, le thé, ou mélange certains ingrédients pour la sauce devant chaque table. Assister au processus de métamorphose, avant l'arrivée du plat ou du dessert - réalisé avec Eric Verbauwhe, mon pâtissier en chef du groupe - suscite l'excitation, sert de prélude aromatique à ce qui va se jouer sur la table, les clients peuvent humer les senteurs qui s'intégreront ensuite aux plats... Les gestes de nos sommeliers font partie de la création de l'imprégnation. La dégustation se poursuit de façon harmonieuse, invitant les cinq sens.

