

Gastronomie

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Anne-Sophie Pic a élargi ses goûts grâce à Lausanne

La cheffe fête les 5 ans de son restaurant du Beau-Rivage. Elle a gagné en maturité et reste toujours passionnée

David Moginier Textes

Elle arrive au rendez-vous dans le bar du Beau-Rivage, toujours aussi chaleureuse mais avec davantage de maturité, de conviction: Anne-Sophie Pic, la cheffe trois étoiles de Valence, fête les 5 ans de son restaurant lausannois ouvert dans le palace d'Ouchy.

Comment vous sentez-vous quand vous arrivez dans les cuisines lausannoises?

Comme si j'étais chez moi. Il n'y a aucune différence en termes d'exigence. Quand nous avons ouvert ici, les plats étaient plus classiques qu'à Valence, je me retenais un peu, attendant de mieux connaître le terroir, les clients. Puis je me suis sentie en confiance et je me suis lâchée, peu à peu. Aujourd'hui, j'ai les mêmes audaces dans les deux restaurants.

Votre chef ici, Guillaume Rainex, est parti. Comment se passe la transition?

J'avais déjà demandé à l'un de mes chefs de Valence, Kevin Gatin, de venir ici dès le début de l'année. Il a pris ses marques et c'est lui qui est officiellement chef aujourd'hui. Il me connaît et nous travaillons bien ensemble.

Quel est le bilan de ces cinq ans?

J'étais venue ici pour un projet sur la durée. Nous avons obtenu rapidement deux étoiles Michelin et nous faisons tout pour en obtenir une troisième. Mais là, ce n'est pas moi qui décide (*grand sourire*).

Lausanne vous a-t-elle apporté quelque chose dans votre cuisine?

Oh oui! J'ai découvert des produits. Par exemple, les épices extraordinaires de Patrick Rosset, à Payerne, avec qui je crée



Anne-Sophie Pic, fille de Jacques et petite-fille d'André, tous trois étoiles Michelin. FLORIAN CELLA

Et bientôt le Daily Pic

● Anne-Sophie Pic va ouvrir à Valence son premier Daily Pic, de la restauration à l'emporter. «Nous avons beaucoup travaillé le concept et les recettes de verrines et de conserves. Il n'y a aucun agent de conservation, nous devons cuire plus longtemps. C'est intéressant d'approcher les gens par une ligne d'entrée de gamme, de les initier. Peut-être viendront-ils au restaurant plus tard. Nous ne devons jamais faire de l'élitisme et nous éloigner des gens.»

des mélanges secrets que je ramène aussi à Valence. Il m'a initiée à plein de saveurs. J'ai découvert les bourgeons de sapin aussi, ou redécouvert l'aspérule odorante qu'une cueilleuse me fournit ici. Vous savez, si je ne suis pas dans ma cuisine pendant trois jours, elle me manque. Mais il faut aussi que j'en sorte pour découvrir des choses, et je le fais plus souvent aujourd'hui. J'ai besoin de me cultiver, encore et encore.

Avec beaucoup de soin pour les sauces?

Oui, je travaille beaucoup cela. Mon père et mon grand-père étaient de grands sauciers, et j'aimerais remettre ce poste en valeur. Mais attention, des choses allégées. Souvent à base de consommé, d'infusions, de jus qu'on monte avec un peu de beurre parce qu'il faut de la matière grasse pour transporter les goûts. Mais mes beurres sont infusés, pas cuits, c'est beaucoup plus sain.

Et vous adorez les «sauces éphémères»...

C'est une alchimie passionnante. Ces sauces sur lesquelles nous travaillons ont une puissance aromatique à un instant précis, après c'est trop tard. Cela ajoute au stress de la cuisson et du dressage.

Vous travaillez aussi avec les parfumeurs?

Oui. Comme je cherche toujours à associer intelligemment les saveurs, le travail des parfumeurs me fascine parce que je me rends compte que nous avons beaucoup de choses en commun. Eux aussi utilisent le gras pour transporter les arômes. Cela ne marche qu'avec le gras, le gélatineux ou l'alcoolique.

Et quels sont les goûts qui vous intéressent maintenant?

Avec mes chefs, nous travaillons beaucoup sur toute la gamme des thés, des cacao, des cafés, en fait, tout ce qui est fermenté. Il y a une diversité aromatique extraordinaire. Et nous expérimentons le dashi aromatisé, ce bouillon japonais, avec ses côtés fumés et iodés.

Vous êtes sensible au classement mondial des restaurants?

Non, bien sûr. Mais ceux qui y sont font une cuisine intéressante aussi. Mais je ne voudrais pas qu'on oppose les anciens et les modernes, qu'on «tue le père». Il n'y a pas une cuisine qui est meilleure qu'une autre ou plus inventive. Moi, je m'appuie sur les bases classiques de la cuisine française que je fais beaucoup évoluer. D'autres partent de zéro.

Les femmes en cuisine?

C'est devenu plus évident. On les accepte maintenant comme une valeur ajoutée, même s'il reste des machos. Mais la cuisine n'a pas de genre, regardez toutes ces pousses, ces fleurs qu'on voit sur les plats aujourd'hui, cela pourrait être très féminin.

Votre fils de 8 ans vous succédera-t-il un jour?

Je ne veux pas lui mettre la pression mais... il a un très bon palais. Il me ressemble beaucoup.

Chasselas mythiques

Le sommelier Jérôme Aké Bédà sort un livre sur les 99 plus beaux chasselas

Jérôme Aké Bédà, le sommelier de l'Onde, à Saint-Saphorin, est un passionné de chasselas, «ce cépage qui ressemble au Suisse, avec sa neutralité». Il a donc imaginé un livre à la gloire de ses 99 plus beaux représentants (dont 65 vaudois parmi lesquels... 40 Lavaux). Aké a trouvé en son voisin Pierre Keller le moteur qu'il fallait pour que ce livre atypique se fasse. Le président de l'Office des vins vaudois a en effet trouvé la vingtaine de sponsors qui ont fourni 100 000 fr. pour le projet.

Sous la plume du journaliste Pierre-Emmanuel Buss, les 99 vigneronnes sont présentés dans de courts portraits. Aké, lui, décrit les vins et leur accord idéal. «Cela n'a pas toujours été facile de choisir le millésime», avoue-t-il. Et ce ne sera pas facile pour le lecteur de trouver ces deux 1945 mythiques. Au graphisme et aux photos, cinq anciens de l'ECAL donnent une touche classe à l'ensemble, même si on se demande pourquoi il fallait portraiturer les vigneronnes dans ces photos d'un noir-blanc charbonneux où ils tiennent la tête. **D.MOG.**



Les 99 chasselas à boire avant de mourir
Jérôme Aké Bédà et P.-E. Buss
Ed. Favre,
430 p, 59 fr.

Terravin vend en ligne

Le label de qualité s'allie avec la plate-forme ProVino

Le label de qualité Terravin cherche de plus en plus à aider ses lauréats. Après avoir ouvert un coin dans les magasins Terre vaudoise, c'est la plate-forme en ligne ProVino qui commercialise des cartons découverte depuis hier. La première offre comporte quatre blancs et deux rouges, mais d'autres formules suivront bientôt. **D.MOG.**

www.provino.ch

Le coup de fourchette

À l'Ecu Vaudois de Saubraz, on se régale simplement et sans chichis

Il n'aura fallu que quelques jours à Thierry Mercier et Cecilia Jaussi pour se sentir à l'aise derrière les fourneaux de l'Ecu Vaudois. Une semaine à peine après la réouverture de l'Auberge Communale de Saubraz, qui avait brusquement fermé ses portes en décembre dernier, les nouveaux gérants comptent déjà des habitués parmi leur clientèle. Accoudé au comptoir du bar, chope de bière à la main, un solide barbu salue le patron. «Salut, Thierry, tu vas bien?»

Dans la petite salle de bistrot, le mobilier tout simple invite à la convivialité. Les gérants, chaleureux et attentifs, ont fait de l'auberge un lieu où l'on se sent comme chez soi. Ici, pas de chichis. Les plats sont servis sans fio-

ritures snobinardes. En entrée, le chef invite à s'aiguiser les papilles avec des saveurs printanières: une chiffonnade de jambon cru accompagnée la salade d'asperges vertes, croquantes à souhait et saupoudrées de copeaux de parmesan (14 fr.). Plus traditionnelle, la terrine de foie gras - parfaitement assaisonnée - se marie à merveille à une compote de pommes sucrée juste comme il faut (19 fr.).

En plat principal, le filet de bœuf Rossini (46 fr.), servi dans une assiette parsemée de petites pommes de terre et de pois mange-tout, fond dans la bouche tant la cuisson est parfaite. Le duo de lotte et de crevettes (32 fr.) surprend par son goût à la fois familial et étonnant. On regrettera



Percy Mendez et Cecilia Jaussi au service, et Thierry Mercier en cuisine ont déjà réussi à séduire Saubraz. ALAIN ROUËCHE

toutefois un manque de subtilité dans la sauce. Trop prononcée, elle altère un peu le subtil arôme du poisson.

Pour terminer le repas, la carte des desserts, affichée sur une petite ardoise, mise sur la simplicité. Servi dans une grande coupe, le «dessert du vigneron» allie glace vanille et raisins secs arrosés de lie de vin (11 fr.). La délicate tarte Tatin (11 fr.), garnie de crème anglaise, aurait, quant à elle, mérité de cuire quelques minutes de plus.

Côté vins, les patrons offrent une jolie sélection de crus de la région, choisis par leurs soins et achetés directement chez les vigneronnes. Le Baccaroux de Lavaux, très fruité, agrmente ce repas à la fois simple et savoureux.

L'adresse

L'Ecu Vaudois
place du Village 5,
1189 Saubraz. 021 828 20 20.
Fermé le dimanche et le lundi à midi



Courte carte à base de produits du terroir



Environ 80 fr. par personne, avec boisson



Jolie sélection de vins de la région

Nos adresses sur papier et sur mobile: www.24heures.ch/cdf