

## INTERVIEW INTIME ANNE-SOPHIE PIC

Seule femme cheffe trois étoiles Michelin en France, elle officie depuis cinq ans dans les cuisines du Beau-Rivage Palace, à Lausanne. Confidences d'une timide, cœur doux, volonté de fer.

Photos DIDIER MARTENET - Texte MARIE MATHYER

# «J'aime que rien ne soit figé. Me dire que tout peut être amélioré»

**Vous faites partie d'une dynastie de chefs Pic, quatre générations derrière les fourneaux, et pourtant même votre père n'était pas très chaud pour que vous vous lanciez dans cette voie...**

Effectivement, mon père s'inquiétait. Il avait peu d'images de femmes en cuisine, à part sa grand-mère Sophie, et c'était une image déjà lointaine pour lui, et la fille d'un ami venu en stage chez nous. Il m'a dit: «Tu sais, c'est un métier terriblement difficile pour une femme.»

**Comment lui avez-vous annoncé la nouvelle?**

Par téléphone! J'avais fait des études de gestion, des stages dans des maisons de luxe, mais je voulais faire de la cuisine. A cause de mon père. Je voulais que ce soit lui qui m'apprenne le métier. C'était toute l'admiration que j'avais pour ce métier, tout était quand même lié à mon père. Je l'ai appelé pour le lui dire. Il y a eu un long blanc. Je crois qu'il était très, très ému.

**Seule femme trois étoiles Michelin de France, l'une des cinq à avoir reçu cette distinction dans le monde: ça vous agace d'être systématiquement**

**la porte-parole de votre genre dans cette profession?**

Oh non, au contraire! Je suis tellement fière, même si c'est aussi une certaine responsabilité. Ça fait drôle de se retrouver dans une situation où en quelque sorte on devient un modèle. Quand j'ai commencé, j'admirais infiniment Michel Bras, Nadia Santini, des chefs autodidactes, comme moi, avec trois étoiles. J'espère pousser certaines jeunes femmes en avant, comme je l'ai moi-même été par ces deux personnes que j'adore.

**En 1992, vous étiez une gamine de 23 ans avec le statut de «patronne-apprentie débutante» dans les cuisines de votre père, décédé soudainement d'une crise cardiaque: comment vous êtes-vous fait respecter?**

C'est sûr, au début, ça a été terrible. Dans les cuisines, certains membres avaient été formés par mon père. Ils étaient beaucoup plus âgés que moi, ils me tutoyaient. Certains m'ont dit: «Tu n'as rien à faire en cuisine.» Je n'avais personne pour me défendre. Ils me disaient: «Je t'ai vue en couches-culottes, si tu crois que je vais t'obéir...» Tous ces moments, ça a été blessant. Ou quand mon frère Alain a quitté

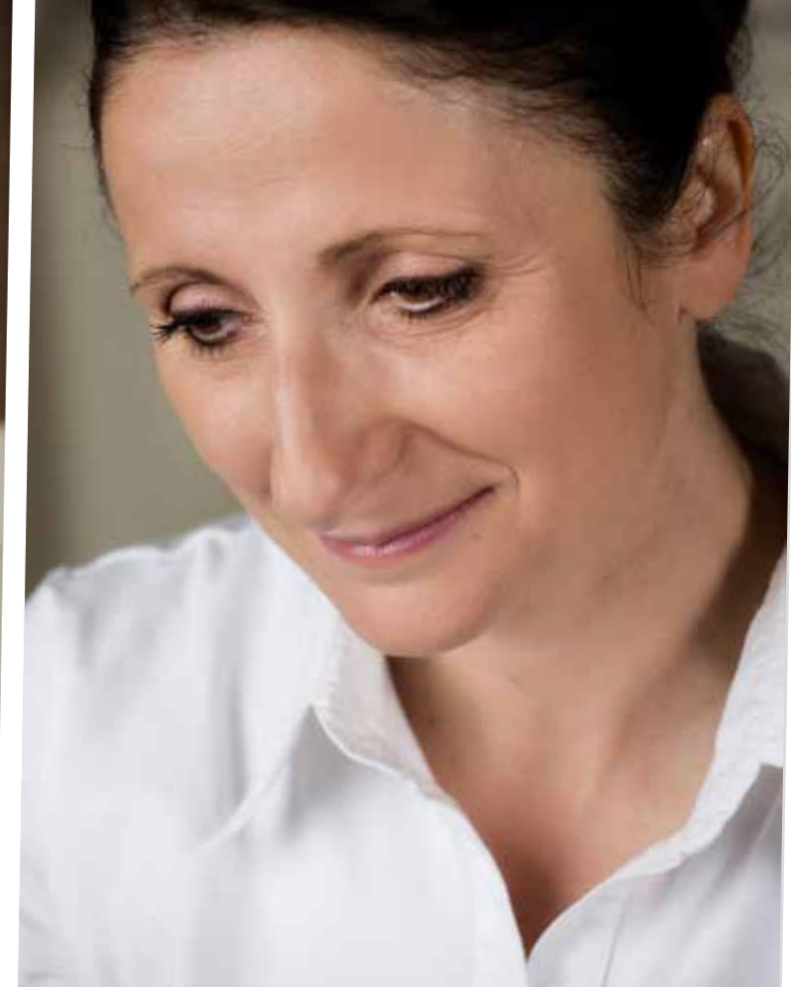
les cuisines et qu'il est parti. Ça a été très douloureux.

**Votre frère est parti en 1995. Le restaurant venait de perdre une étoile, personne ne voulait de vous en cuisine: ça devait être assez violent...**

Oui, ça a été très compliqué. J'étais la fille, la cadette, on pensait que j'avais mis mon frère dehors. On m'accusait de tout. Je n'osais plus sortir dans Valence. Tout le monde me toisait, ça murmurait dans mon dos. C'étaient des moments...

**Un clash familial?**

En quelque sorte. Ma mère en a souffert aussi, c'est sûr. Mais, vous voyez, c'est ça aussi, la magie de la vie. Il y a des moments où l'on se dit «C'est insupportable», on ne va pas tenir le coup. Et puis on se bat. Après, quand on se retourne et qu'on n'a plus de rancœur, qu'on a dépassé ce stade contre les gens qui vous ont blessée, on en sort apaisée. Il faut aussi savoir se servir de ses faiblesses, de ses émotions pour les transmettre dans le travail. Je suis assez sensible, je doute tout le temps, mais j'ai de la force aussi, grâce à tous ces moments difficiles. ▶





Qui êtes-vous, en 4 mots?

«**Maternelle, rêveuse, soupe au lait, perfectionniste**»

**Ça vous a pris longtemps, le pardon?**

Oui, j'ai mis du temps. Mais la vengeance ou la rancœur sont des sentiments très négatifs. Et ce n'est pas mon éducation. J'ai eu une éducation très proche de la religion, ma mère est très catholique. Et tout cela, ça m'a énormément aidée à passer par-dessus. Et mon mari aussi est comme ça.

**Votre mari, David Sinapian, s'occupe de la gestion du groupe Pic. Il est dans l'ombre, vous êtes dans la lumière, vous avez conservé votre nom de jeune fille: c'est un point sensible dans votre couple?**

Non, ça a toujours été clair entre nous. Il m'a toujours encouragée et il respecte beaucoup ça. Pour moi, il porte autant le nom de Pic que moi! Si David n'avait pas été là, je n'aurais pas fait le dixième de ce que j'ai fait. Il a cette capacité à emmener les gens très haut. Pour moi, c'est une preuve d'amour d'accepter de rester dans l'ombre. La plus belle preuve d'amour qu'il puisse m'apporter.

**Vos disputes, alors, ne portent pas sur ce sujet?**

Non! De toute façon, on se dispute toujours sur des sujets d'éducation.

**Ah bon? Pourquoi?**

Je crois que c'est parce que je m'inquiète trop. Pour tout, tout le temps. Je ne lâche pas assez.

**La cuisine est un monde de rigueur et de hiérarchie: vous êtes autoritaire?**

Je suis perfectionniste, donc, par moments, ça me fait être autoritaire. Mais... je ne peux pas dire ça: je ne suis pas une maman autoritaire. Je suis très, très, très laxiste. (Elle rit.) Il m'arrive de m'énerver mais, pour moi, l'autorité doit se faire naturellement. Et, en cuisine, il y a suffisamment de pression pour ne pas en rajouter.

**Est-ce qu'il y a une manière de diriger propre aux femmes?**

Peut-être. Il y a surtout une évolution dans la manière de diriger, au fur et à mesure de la maturité qu'on gagne dans un métier. Au tout début, j'avais le modèle de mon père. Je pensais que je devais un peu plus donner de la voix. Je me suis vite rendu compte que ce n'était pas du tout cela et que ce n'était pas dans mon tempérament. Ça me coûtait. Ça m'obligeait à ne pas être moi-même. On se fait du mal, alors. J'essaie d'être toujours très respectueuse: ne pas hurler, ne pas rabaisser les gens. Si je dois faire une remarque, je retourne toujours vers la personne, après, pour débriefer. Pour moi, ce n'est pas en tapant sur les gens qu'on va faire en sorte qu'ils s'épanouissent. Il vaut mieux amener les gens à s'élever.

**Est-ce que c'est féminin...**

Je ne sais pas. Je pense être très maternelle dans ma façon de travailler avec les gens.

Je suis exigeante, aussi. Mais je ne dis pas que je suis toujours douce. Ici, au Beau-Rivage Palace, même à midi, ils sont crispés. Pourtant, je leur dis: «Soyez unis, faites corps avec l'équipe, c'est important.» Mais ils sont tendus. Je ne me rends pas compte qu'avec mon absence, quand je reviens, c'est une pression supplémentaire. Il faut que je retourne un peu les mater, là! (Elle éclate de rire.)

**Dans votre cuisine, vous recrutez les calmes et évitez les sanguins?**

Ah oui, c'est complètement ça. Ça ne m'est pas possible de travailler avec quelqu'un qui hurle. Et ceux qui ont des tempéraments de feu se calment avec le temps. J'arrive à les peaufiner un peu, pour qu'ils se calquent sur ma tempérance. C'est tout un travail. Bon, je ne sais pas si je suis la meilleure des managers, mais je prends un peu plus de recul aussi et je cherche plus à faire passer l'émotion et à transmettre. Je suis à un moment donné où je me suis plus construite et la transmission a pris davantage de place.

**Vous n'avez peut-être plus besoin de faire vos preuves. Vous vous sentez moins observée...**

Oui, moins nombriliste aussi, moins centrée sur soi.

**Quatre photos de son portable**

1. Mon mari et mon fils, deux grands gourmands. 2. Les ruines de mon ex-cuisine, à Valence. La nouvelle verra le jour dans quelques semaines. 3. Shanghai, l'hiver dernier. Un après-midi entier dans la maison du thé. 4. Un selfie en famille, au pied de la tour Eiffel.



**Jongler entre votre travail, vos restaurants, votre mari, votre fils de 8 ans et demi: c'est difficile, la transition travail-maison?**

Très. L'astreinte des services continue, ça pèse sur une vie, sur un couple. Lorsque je suis tracassée par quelque chose, que je suis dans mes créations de plats, je suis là physiquement, mais absente. Mon esprit n'est pas là. C'est quelque chose contre quoi j'essaie de lutter. Parce que mon fils le ressent et mon mari aussi. Mon fils me dit: «Mais tu m'écoutes?» Mais bon, il est un peu comme ça aussi, rêveur. J'aime bien qu'il ait cet univers intérieur, cette part de créativité. Mon mari est beaucoup plus pragmatique. Il me cadre bien! On est assez complémentaires, en fait. Je pense que le fait que David m'oblige parfois à arrêter m'a aidée à progresser, à avoir l'évolution que j'ai eue ces dernières années.

**Qui fait la cuisine à la maison?**

Ah, ce n'est pas mon mari! Pas du tout!

**Il est nul?**

Complètement! Il a beaucoup d'autres qualités, mais alors pas celle-ci. C'est un bon dégustateur, mais ça, ça ne l'intéresse pas du tout. J'ai proposé de lui apprendre, mais il n'a pas voulu. Mon fils, par contre, ça l'intéresse à fond.

**Qui cuisine alors, vous?**

Les lundis, surtout. C'est le seul jour de la semaine où on mange tous les trois à midi quand Nathan a l'école. Sinon, il mange à la cantine ou chez ses grands-parents.

Et le reste des repas, soit c'est moi, soit c'est le restaurant, soit c'est ma mère. Et j'aime bien quand c'est ma mère.

**Qu'est-ce qu'elle vous prépare?**

Des ratatouilles, des artichauts à la bari-goule, des blettes, des haricots cocos: la cuisine provençale. C'est très goûteux, très aromatique. Et le dimanche, c'est le poulet rôti avec l'estragon du jardin. C'est elle qui m'a inspirée pour les jus. Son jus à elle est extraordinaire.

**Vous aimeriez que votre fils vous succède, dans cette dynastie?**

Je ne veux pas lui mettre la pression. Petite, moi, je l'ai eue longtemps, dans le sens où mon père voulait arranger ses affaires avec mon frère en me disant: «Il a dix ans de plus que toi, est-ce que tu veux vraiment rentrer en cuisine ou pas? Tu as fait des études, est-ce que cela va t'intéresser?» Ça me mettait la pression, alors qu'il me semblait que j'avais le temps de réfléchir. Nathan est enfant unique, alors c'est un peu différent. Mais je ne veux pas qu'il ressente de pression. Ce que je veux, c'est qu'il apprenne à cuisiner. J'aimerais que l'été il fasse des stages en cuisine. Enfant, je ne l'ai pas fait. C'était un univers réservé aux hommes. J'avais le droit de goûter, mon père y veillait. Mais m'approcher des fourneaux, c'était toujours: «Non, t'es une fille, tu vas te brûler.» Je pense que c'est important.

**Qu'est-ce qui vous fait vibrer dans ce métier-passion?**

Mon truc, c'est les mariages de saveurs, les révéler les unes par rapport aux autres. Et

l'éphémère. Que rien ne soit figé. Me dire que tout peut toujours être meilleur. Cela me vient de mon côté autodidacte. En étant autodidacte, en étant une femme, comme rien n'était acquis et que j'avais l'impression que personne ne croyait en moi, j'ai toujours eu la volonté de prouver, d'aller encore plus loin. J'ai encore ça en moi, d'ailleurs.

**Physiquement, cette passion pour la cuisine se manifeste comment? C'est sensuel, épidermique?**

Avant, c'était du travail et du bonheur. Mais maintenant je commence à atteindre la plénitude. C'est un frisson. J'ai besoin de cet état, de cette sérénité absolue. Quand on fait des essais et qu'on atteint le goût. Le goût... oui, j'aime. C'est comme une bouffée d'adrénaline.

**Le premier goût, la première odeur qui vous ont procuré cette sensation?**

Les écrevisses! Pas celles du Léman, mais... J'ai goûté aux écrevisses de mon père, enfant, juste avant le passage de la cuisine. Comme ça, à peine ébouillonnées, sans sel, sans rien. Même encore, là, maintenant, quand j'y pense, j'ai le goût dans la bouche. C'était magique.

**S'il ne vous restait que quelques heures à vivre, qui serait à votre table? Qu'y mangerait-on?**

(Silence.) Mon père serait là, forcément. Je lui ferais la cuisine. Une de ses recettes fétiches. Le bar caviar ou un berlingot à la fondue. Je ne sais pas ce qu'il en dirait...