

ANNE-SOPHIE PIC a fêté au début de l'été les 5 ans de son restaurant au Beau-Rivage Palace de Lausanne. Confidences.

«PETITE, J'ÉTAIS DIFFICILE À TABLE»

Dans le roman d'Anna Gavalda «La vie en mieux», on lit que «pour choisir ce métier de chien qui consiste à nourrir ses semblables jour après jour, il faut être fondamentalement bon». Face à cette citation, Anne-Sophie Pic, 44 ans et cheffe française trois étoiles au Michelin, répond que «la cuisine est un acte d'amour». Dans sa famille, c'est surtout une tradition séculaire avec un restaurant de prestige installé à Valence (F).

● **Anne-Sophie Pic, qui êtes-vous?**

Je suis une femme cheffe, maman et épouse. Ce sont les trois axes principaux de ma vie.

● **Quel est votre tout premier souvenir?**

Au niveau culinaire? J'ai davantage de souvenirs olfactifs, car je suis née au-dessus d'une cuisine et, bien avant de pouvoir goûter, j'ai senti les odeurs, tant sucrées que salées. Mes premiers goûts ont été les écrevisses que mon père, Jacques Pic, aimait travailler. Je passais devant ces crustacés que l'on châtait et je les goûtai nature. Je devais avoir 6 ou 7 ans.

● **Enfant, mangiez-vous facilement à table?**

Ah non, je faisais partie de ces enfants très difficiles, et mon fils l'est aussi. J'avais des goûts pas très en-

L'INTERVIEW **INDISCRÈTE**

fantins, comme les légumes ou la betterave. D'ailleurs, j'en avais fait un plat très identifiable à ma cuisine. Petite, je n'aimais pas non plus mélanger les saveurs dans mon assiette, et cela m'est resté dans mon travail.

● **Etiez-vous une enfant sage?**

J'avais un petit caractère soupe au lait, mais, oui, j'étais très sage et très gentille. Pour moi, la gentillesse, ce n'est pas un vain mot, c'est ancré dans mon éducation. Mais je suis un peu impatiente. Quand j'ai commencé en cuisine, je voulais tout connaître, tout savoir très vite. Après 40 ans, on devient plus mature, même si on a toujours un peu d'impatience en soi.

● **Enfant, de quoi aviez-vous peur?**

Je n'aimais pas ces moments quand mes parents parlaient travailler le soir dans les cuisines juste en dessous et qu'ils me laissaient dans ma chambre. Pour leurs commandes, les clients attendaient que ma maman m'ait couchée, et j'essayais de la retenir le plus longtemps possible.

● **Votre mère vous disait-elle «je t'aime»?**

Oui, nous sommes une famille où l'on prononce beaucoup ces mots. C'est aussi quelque chose que j'ai beaucoup dit, en particulier à mon fils.

● **Comment avez-vous gagné votre premier argent?**

A la maison, nous n'avions pas d'argent de poche. Mes premiers sous sont venus avec un stage chez Moët & Chandon en Asie, pendant mes études.

● **Que vouliez-vous devenir?**

Vers l'adolescence, je voulais être designer, créatrice de mode. J'en rêvais la nuit! J'avais une grand-tante qui était couturière et elle me faisait faire des patrons. Elle est décédée à l'âge de 105 ans en 2013. Franchement, j'aurais été douée en dessin, j'en aurais fait mon métier. Mais je n'avais probablement pas les bonnes connexions pour me lancer dans ce milieu-là. Et puis la cuisine est devenue une évidence, par rapport à son côté créatif.

● **Passionnée de mode? Est-ce que cela se voit dans votre garde-robe?**

Non, je fais peu de shopping. Je reste une femme simple, mais j'adore regarder la mode. C'est toujours une bouffée d'oxygène pour moi. Autant la mode que les parfums, qui sont un dérivatif de mon univers, m'apportent une part de rêve. Une découpe de robe d'Azzedine Alaïa peut par exemple m'émouvoir.

● **Pour vous, c'est quoi, le vrai bonheur?**

Il est dans le fait de se laisser aller à la rêverie. J'ai la sensation que nous sommes tout le temps dans la productivité, avec une obligation d'être au top. Ces moments où l'on ne regarde plus la montre, ces espaces-temps où l'on est simplement bien en famille, ont pour moi une valeur astronomique. >>



>> Prendre le temps de se parler et de manger ensemble.

● **Quelle est la plus belle de vos qualités?**
La générosité.

● **Votre plus grand regret?**

Ne pas avoir cuisiné avec mon père. J'ai la chance d'avoir eu un enfant et, si cela n'avait pas été possible, j'aurais adopté car, pour moi, l'épanouissement d'une femme passe par la maternité, par le fait d'avoir une famille.

« On ne me fera jamais manger quelque chose de vivant, comme une sauterelle par exemple »

Anne-Sophie Pic, cheffe étoilée

● **Avez-vous déjà volé?**

Non, jamais. J'ai trop de respect pour la propriété des autres.

● **Avez-vous déjà tué?**

Oui, forcément en cuisine: on ébouillante, donc on tue, mais cela ne me traumatise pas. Sinon, je ne suis pas attirée par le fait de chasser.

● **Si vous aviez le permis de tuer quelqu'un, qui serait-ce?**

C'est une question que je préfère ne pas me poser. Si vraiment je devais le faire, ce serait un acte de défiance pour sauver quelqu'un.

● **Avec qui aimeriez-vous passer une soirée agréable?**

Charles Aznavour, parce que je l'adore et je pense qu'il a beaucoup de choses à raconter. J'aime bien les histoires.

● **Qui trouvez-vous sexy?**

Mon mari, David.

● **Pourquoi avez-vous pleuré la dernière fois?**

Difficile à dire, même si je suis quelqu'un de très émotionnel. Quelquefois, je peux lire l'émotion de mes clients et leurs remerciements me mettent les larmes aux yeux. L'émotion est partout en fait, il faut juste s'exercer à la ressentir.

● **Croyez-vous en Dieu?**

Oui, je ne suis pas pratiquante mais très croyante.

● **Quel est votre péché mignon?**

Le chocolat et le thé.

● **Trois objets culturels (livres, CD ou DVD) que vous emportez sur une île déserte?**

Je prendrais surtout un réchaud pour essayer de survivre en attendant que l'on vienne me chercher.

● **Qu'est-ce que l'on ne vous fera jamais manger, sous aucun prétexte?**

Quelque chose de vivant. Une sauterelle vivante ou un truc du genre. On peut bien me dire que les fourmis ont un goût acidulé, cela ne m'attire pas. Si je veux de l'acidulé, je peux le trouver ailleurs.

● **Que pensez-vous du boom des émissions culinaires?**

Récemment, j'ai eu une expérience dans «Masterchef» et une proposition pour intégrer le jury de «Top Chef». Mais, comme je suis loin de Paris, c'est trop compliqué à gérer. Ces émissions ont donné une image positive de la cuisine, mais je crains que le public ne finisse par s'en lasser.

● **Combien gagnez-vous par an?**

J'en ai une vague idée. En fait, c'est mon mari qui gère tout ça.

● **Pensez-vous que vous gagnez assez par rapport au travail que vous fournissez?**

Oui. Je suis cheffe d'entreprise avant tout, et c'est un luxe de pouvoir investir 3 millions d'euros dans ma nouvelle cuisine et pâtisserie. Cela serait merveilleux de pouvoir m'offrir des robes de grands couturiers, mais c'est plus important d'avoir un outil de travail qui me permet d'être encore plus performante.

● **Qui sont vos vrais amis?**

Des amis d'enfance. Ce qui compte, c'est la sincérité de la relation.

● **Osent-ils vous inviter à dîner?**

Oui, ils ne se font plus de souci car ils savent que je suis quelqu'un de très simple. Dans ma cuisine, je suis à la recherche de l'excellence, mais ce qu'il y a de plus beau, c'est la lisibilité du goût.

● **Que souhaitez-vous à vos pires ennemis?**

J'ai eu des passages compliqués dans ma décision de faire ce métier et je me suis heurtée à des gens qui n'arrivaient pas à me comprendre. Ils ont été blessants et l'esprit de vengeance a été une sorte de moteur. Pour le reste, la vie donne suffisamment de leçons.

● **Qui aimeriez-vous voir répondre à ce questionnaire?**

J'aurais aimé dire Christian Dior, mais je vais vous répondre Jean-Claude Ellena, un grand parfumeur. C'est justement Bigarade, l'un de ses parfums créés pour les Editions Frédéric Malle, que je porte en ce moment.

PROPOS RECUEILLIS PAR CATHERINE HURSCHLER catherine.hurschler@lematin.ch

ADRESSE LAUSANNOISE

«Je suis à Lausanne aussi souvent que nécessaire pour voir les équipes et les clients, en moyenne toutes les trois semaines», confie Anne-Sophie Pic, aux commandes depuis cinq ans d'un restaurant à son nom au Beau-Rivage Palace de Lausanne. Les recettes sont le plus souvent développées dans ses cuisines de Valence (F).

Christian Coigny+Thierry Zufferey

