



NOUVEAU : THE SOURCE, Comme une maison d'amis

Reportages : KARNATAKA (INDE) Royaume des civilisations disparues
DE SAÏGON À ANGKOR Vibrations autour du Mékong

Gastronomie : ANNE-SOPHIE PIC au Beau-Rivage Palace





Rencontre au **SOMMIET**



GASTRONOMIE Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace (Lausanne)



À l'image des grandes conférences internationales, c'est à **LAUSANNE**, au **BEAU-RIVAGE PALACE**, qu'a été scellé l'accord gourmand entre **ANNE-SOPHIE PIC**, seule femme *trois fois étoilées Michelin*, et **HIPPOLYTE COURTY**, *aventurier du goût*, pour une *expérience gastronomique* autour du **CAFÉ**.

Texte & Photos : Antoine Lorgnier



Moment de silence au restaurant gastronomique de l'hôtel Beau Rivage Palace. Face aux tables impeccablement dressées d'une vaisselle « Lunes », conçue par Anne-Sophie Pic avec le cabinet de design C+B Lefebvre et le porcelainier Raynaud, l'heure est aux présentations. « Le menu que je vous ai préparé aujourd'hui a pour ambition de vous faire redécouvrir le café à travers un certain nombre de plats élaborés avec Hippolyte pendant plusieurs semaines, explique Anne-Sophie Pic. Je n'ai jamais été une grande amatrice de café. Je lui préfère le thé mais, par tradition familiale, j'en connais les subtilités. Mon père avait déjà associé le café à certains plats. Moi-même, je l'ai déjà marié aux champignons, au potiron, aux asperges blanches. Mais quand Hippolyte est venu me trouver, c'est tout un nouvel univers qui s'est ouvert à moi ». La chef a toujours aimé les produits fermentés, proposant de nombreuses recettes autour du thé et du cacao, car ces produits possèdent une palette aromatique très développée. Par la magie de son imagination et son savoir-faire, le café se fait ingrédient,

condiment ou épice. C'est justement sur ces arômes que s'est penché Hippolyte Courty. Passionné de vin, il vient au café un peu par accident, se passionne rapidement pour ce produit, ouvre sa boutique « L'arbre à Café » en 2009, puis travaille avec Pierre Hermé, Jean-François Piège et Christophe Saintagne. « Le café est à la fois très connu mais mal connu et il faut sortir de son addiction pour le redécouvrir, plaide Hippolyte. Sa palette organoleptique est en effet riche de plus de 800 composés aromatiques - le café vert se marie très bien avec les petits pois et les haricots, par exemple ! Quand j'ai rencontré Anne-Sophie, j'ai été surpris par ses connaissances et sa capacité à pouvoir encore identifier un cru après en avoir dégusté onze autres. J'ai donc mis à sa disposition les différentes variétés que je travaille sous toutes leurs formes, café en grains, cerises vertes, feuilles, infusions lentes à froid, décoctions de cascara (écorce du café)... À elle d'imaginer les plats qui allaient avec ». À la lecture du menu, nul doute que l'inspiration fut à la hauteur de la réputation d'Anne-Sophie Pic. En entrée, l'huître Tarbouriech,

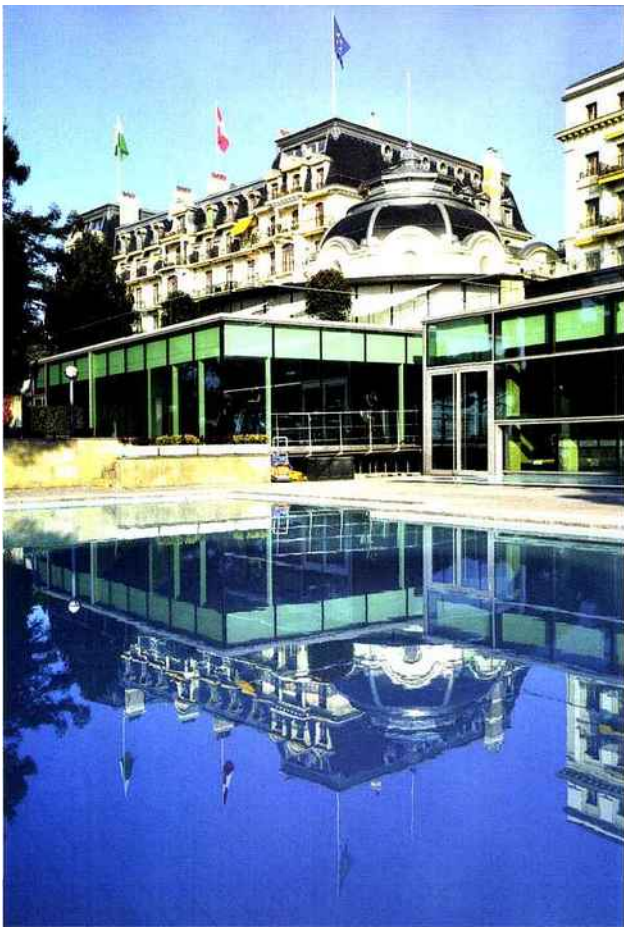






marinée dans le black whisky Nikka, accompagnée d'un crémeux de topinambours et d'une sauce café Bourbon Pointu traité en irish coffee, suivie d'une betterave plurielle au café des Monts Amaro avec, au verre, une décoction de cascara. Toujours plus surprenant, la noix de Saint-Jacques mitonnée à l'intérieur d'une noix de coco et parfumée au vieux rhum agricole et à la truffe blanche d'Alba. Au moment de l'ouverture de la coco, un tour de moulin de café Red Honey vient parfaire l'association de la Saint-Jacques avec l'expresso servi en accompagnement. Enfin, voici le bœuf du Simmental fumé à froid et en final, l'île flottante au café du Costa Rica, bière Diwaz et sudachi. L'expérience est étonnante et complexe. Il faut s'autoriser une véritable révolution du palais pour apprécier toutes les nuances de ces associations, et les explications des deux compères ne sont pas de trop pour accompagner cette initiation. Pourquoi le café Bourbon de La Réunion avec l'huitre de Méditerranée ? Tout simplement parce que ce café a un aspect minéral et salin qui s'associe parfaitement à

l'iode du coquillage. Enfin, le café et le topinambour présentent deux amertumes qui se ressemblent. Et quid de la betterave ? Ici, le café des Monts Amaro, cultivé en Éthiopie, amène une suavité à la betterave qui lui manque à l'état naturel grâce à ses arômes de fruits rouges, de fleurs et de réglisse. Nous voici donc voguant de saveurs en continents, de légumes oubliés en crus de café avec, à vrai dire, une certaine dose de caféine dans le corps à la fin du repas. C'est pourquoi ce menu spécial café ne sera jamais servi dans son intégralité. Consciente de la nouveauté de l'exercice, Anne-Sophie Pic a choisi de mettre un seul de ces plats à la carte de ses trois restaurants (Valence, Paris et Lausanne). « Peut-être même à celui de New York qui doit ouvrir ses portes fin 2015 », souligne la chef avec malice. À Lausanne, le bœuf du Simmental légèrement fumé au café Arabica poivre et épices mignonnettes, tombée d'épinards et fine mousseline d'ail, voisinerait désormais avec quelques grands classiques de la carte tels que le berlingot cœur coulant comme une fondue (un délice), ou la langoustine de petite



pêche à la plancha, bouillon léger à la pomme verte (à se damner), le tout réalisé de main de maître par le talentueux chef Kevin Gatin. À 32 ans, il est en place depuis octobre 2014, après quatre ans passés aux côtés d'Anne-Sophie Pic à Valence. « J'ai eu la chance de travailler au Noma, à Copenhague, au Crillon, à Paris, et en Australie. Mais, me retrouver si vite chef exécutif au Beau-Rivage Palace est juste incroyable » avoue-t-il avec un large sourire. C'est d'ailleurs tout à l'honneur de cet établissement vénérable que de donner sa chance à ce jeune chef. Il est vrai que sa devise n'est autre que « la tradition en mouvement ». Dernier exemple en date de cette perpétuelle remise en cause, la rénovation des chambres confiée à Pierre-Yves Rochon. Commencée en 2012, cette rénovation a déjà concerné une centaine de chambres et suites, dont l'étonnante Suite Spa, située au coin du dernier étage de l'hôtel. Outre sa vue spectaculaire sur le lac Léman et les Alpes françaises, elle possède un spa privatif de 50 m² qui comprend deux tables de massage/relaxation, une baignoire jacuzzi et un hammam.

Tous les soins du spa Cinq Mondes y sont disponibles. Pour les autres chambres, Pierre-Yves Rochon s'est inspiré des couleurs du paysage. Les chambres se déclinent donc en trois harmonies - le vert amande, le beige clair et le bleu ciel - qu'accroche un habile jeu de miroirs à l'intérieur des pièces. Les salles de bains ont été aménagées dans la continuité des chambres afin de capter au mieux la lumière naturelle. Pour renforcer cet effet, certaines d'entre elles ont été dotées d'une paroi transparente qui permet de prendre son bain en contemplant le lac. Et puis, derrière les lustres de Murano, les mosaïques italiennes, les tentures murales posées à l'ancienne et les miroirs biseautés, se cache aussi une vraie révolution technologique. Le système de domotique, qui équipe toutes les chambres, assure une gestion de la température et de l'intensité de la lumière en fonction de l'occupation, de la période de la journée et des saisons, permettant de réelles économies d'énergie. Quant à la climatisation, elle est assurée naturellement par les eaux froides du lac pompées à grande profondeur !

