

Hauptausgabe

24 Heures Lausanne
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 29'304
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 29
Surface: 89'560 mm²

Grande table

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands



La famille Cuendet, à Bremblens (ici le vendeur Michel Usai), a séduit Anne-Sophie Pic grâce à ses fleurs, mais aussi à sa grande diversité de tomates cerises ou encore à ses mini-légumes.

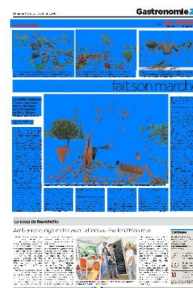


Le Jardin des Monts cultive en exclusivité pour la cheffe des impératrices et des fleurs de sureau. «C'est une vraie rencontre de passionnées», raconte Charlotte Landolt-Nardin.

Hauptausgabe

24 Heures Lausanne
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 29'304
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 29
Surface: 89'560 mm²



Serge Guidoux, qui vend le fruit de sa pêche à la Pêcherie d'Ouchy, fournit notamment à Anne-Sophie Pic les écrevisses et la féra. «C'est une reconnaissance de notre travail.»

Anne-Sophie Pic fait son marché

Caroline Rieder Texte
Florian Cella Photos

La cheffe triplement étoilée a présenté ses producteurs locaux vendredi au Beau-Rivage Palace. Rencontre

Anne-Sophie Pic, c'est une orfèvre de la gastronomie. Une signature gustative reconnaissable tant dans son établissement triplement étoilé de Valence qu'à Lausanne, au restaurant qui porte son nom dans l'enceinte du Beau-Rivage Palace (deux étoiles Michelin et 18/20 au Gault&Millau). Passionnée, jusqu'au-boutiste, la cheffe élabore tous ses plats - aux architectures joliment complexes, mais magnifiant toujours le produit - dans sa «cuisine d'essai» de Valence, qui ne sert qu'à la création. Kevin Gatin, à qui elle a confié le soin de réaliser ses créations au bord du Léman, se rend d'abord dans la Drôme pour les exécuter avec leur conceptrice. Puis c'est au tour de

cette dernière de se rendre à Lausanne. Pour goûter et rencontrer clients et fournisseurs.

Portée par le terroir, Anne-Sophie Pic n'a pas voulu pour son enseigne suisse d'un «copier-coller» de sa cuisine valentinoise. Dès son arrivée aux fourneaux du palace lausannois, en 2009, elle est partie à la recherche des producteurs locaux. Un marché ouvert au public les présentait pour la première fois vendredi dernier, dans l'enceinte du Beau-Rivage. Parmi les producteurs invités, des institutions comme Jacques Dutweiler et ses fromages ou Louis-Philippe Bovard et ses crus multi-primés. Ou encore le pêcheur Serge Guidoux, très connu des Lausannois. Elle dévoile aussi d'autres collaborations plus étonnantes, comme avec Christian Melliorret pour le miel ou avec le Jardin des Monts pour les herbes. Sans oublier la famille Cuendet, à Bremblens, pour ses légumes et ses fleurs.

«Une qualité irréprochable»

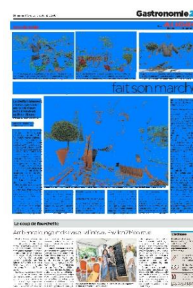
«Je me suis tout de suite dit que je ne pourrais pas faire une bonne cuisine si je ne connais pas bien les fournisseurs», raconte-t-elle, toujours souriante. Alors elle a cherché, inlassablement. «J'ai essayé d'avoir le plus d'adresses possible, notamment par le biais de mes anciens chefs de cuisine qui travaillent en Suisse. Puis les contacts se sont faits très facilement. J'ai retrouvé ici quelque chose que je connaissais à Valence, une certaine humilité et simplicité, ainsi que des produits d'une qualité irréprochable.»

Arriver à Lausanne, pour elle, n'était pas débarquer en terrain inconnu. «Tous les étés durant quinze ans, nous sommes partis en vacances en Autriche avec mes parents et nous nous arrêtons ici pour voir de la famille proche. Pour un premier développement juste après ma troisième étoile, ouvrir ce restaurant était quand même assez impressionnant, et je trouvais donc le fait d'être à Lausanne rassurant.»

Hauptausgabe

24 Heures Lausanne
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebdom.
Tirage: 29'304
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 29
Surface: 89'560 mm²

Une fondue gastronomique

Si les produits d'ici ne lui étaient pas complètement inconnus, elle ignorait tout des bourgeons de sapin ou des cuisses de grenouille de Vallorbe, qu'elle juge «assez uniques en texture». Quant aux écrevisses, la barre était placée haut: «Mon grand-père proposait son gratin de queues d'écrevisse sauce Nantua, un plat mythique de la gastronomie française. Retrouver ce produit dans le Léman a été extraordinaire pour moi. Par contre, je ne travaillais pas du tout

la féra avant de venir ici.»

Aujourd'hui, chez Pic à Lausanne, autant que faire se peut, tout est local. Si les citrons viennent logiquement du sud de la France, le bœuf fourni par Yannick Chappuis arrive du val d'Hérens. Toutes ces rencontres ont inspiré sa cuisine, comme ce berlingot «au cœur coulant comme une fondue d'été».

Vendredi passé, cette passionnée des produits tenait par ce marché à rendre hommage à ses fournisseurs «car, sans eux, on ne

ferait pas grand-chose». Le rendez-vous constituait aussi une occasion de prendre un bain de foule, entre photos, signatures de livres et de tabliers: «Aller à la rencontre des clients, c'est une évidence, je ne suis pas une cheffe star. Je connais tous les habitués. Voir leur émotion m'a longtemps portée. Parfois même, et c'est assez nouveau, certains, qui connaissent mon univers, me parlent de produits qui pourraient m'intéresser, et que je découvre grâce à eux.»



Anne-Sophie Pic se fournit en épices chez Patrick Rosset à Payerne. Avec sa femme Corinne, il les choisit dans le monde entier.