
 **VUE** Libérez-vous de
votre correction optique **06**

 **GOÛT** Nouveaux services
pour les gastronomes **11**

 **TOUCHER** Confort
d'une bonne literie **13**

Mes 5 Sens

Anne-Sophie Pic
Ambassadrice de la
gastronomie 3 étoiles

«Je n'aspire qu'à
une chose: susciter
l'émotion»

PHOTO ANNE EMMANUELLE THION

PUBLICITÉ

-50%
le mardi sur vos instants
Bien-être & SPA

Saunas,
hammams,
parcours multisensoriel,
soins du monde
balnéo à 33°C...

* Offre non cumulable et valable uniquement les mardis hors
vacances scolaires Genevoise, France zone A et jours fériés
sur les entrées simples Aqualique et Bien-être.

vitam[®]

MIGROS

être

«Je n'aspire qu'à une chose: susciter l'émotion»

Rencontre avec Anne-Sophie Pic. Tout en continuant d'officier à Valence (France), **la chef aux trois étoiles Michelin** est également responsable du restaurant du Beau-Rivage Palace à Lausanne.



Votre parcours professionnel est fait de nombreux succès dans différents pays et de créations variées. Quel est le point commun, la vision qui traverse tout cela?

Je suis portée en premier lieu par la recherche de la quintessence du goût et de la complexité aromatique. Je crois que le travail du cuisinier consiste à sublimer les produits du quotidien, à apprivoiser les saveurs difficiles dans le but de provoquer une émotion, de faire plai-

sir. Je dis souvent que cuisiner est un acte d'amour.

Vous parlez régulièrement des autres sens et de leur importance. Comment ceux-ci viennent sublimer ce que le goût ressent lors d'une dégustation?

La dégustation est par essence polysensorielle. Elle fait appel au goût bien sûr, le sens qui synthétise la perception globale que le convive a d'un plat. Mais



le goût ne serait rien sans l'odorat, lequel est, pour moi, le sens qui convoque le plus l'émotion. Peut-être parce qu'il évoque les souvenirs des effluves qui montaient des cuisines de mon père lorsque j'étais enfant?

D'une manière plus générale, la construction de l'assiette, l'odeur, la texture, les arômes, la température, les saveurs d'un plat participent à son appréciation. La vue joue ainsi un rôle essentiel dans l'anticipation gustative, elle prépare la dégustation. De la même manière, le

toucher renseigne sur l'onctuosité ou le croquant, sur la température, le gras, le sec, l'imbibé. L'ouïe intervient également dans la perception de bulles qui éclatent, d'une croûte qui crisse... A travers ces cinq sens, je n'aspire qu'à une chose: susciter l'émotion.

Quel moyen utilisez-vous pour flatter tous les sens de vos clients?
Je cherche une forme de congruence entre mes plats et le lieu dans lequel ils s'expriment. Je pense que le convive qui vient au restaurant doit vivre une expérience. Une expérience culinaire certes mais pas seulement car l'appréciation d'un repas dépend du lieu et du contexte dans lequel il s'opère, des personnes avec lesquelles on le partage. Pour vous donner un exemple, j'ai développé avec Raynaud des assiettes surélevées et des cloches avec une petite cheminée qui facilite la diffusion des odeurs.

■ **Quentin Honsberger**

La dégustation est par essence polysensorielle.



Retrouvez l'intégralité de l'interview d'Anne-Sophie Pic sur mes5sens.ch

PUBLICITÉ



C'est l'histoire de...

... La CLÉMENCE, une des plus célèbres cloches de la Cathédrale Saint-Pierre qui, forte de ses 6238 kilos, protège depuis 1497 les Genevois des foudres du démon et autres fléaux. Aujourd'hui, une nouvelle CLÉMENCE annonce l'arrivée en musique de six cépages haut de gamme élevés en fûts de chêne pour faire de chaque jour un moment de partage et de convivialité.

LA CAVE  GENEVE
TERRE DE CULTURES