

Interview: Anne-Sophie Pic, 3-Sterne-Köchin aus Frankreich

„Kochen ist zärtlich wie ein Liebesakt“

Die Spitzenköchin und Unternehmerin über Angst am Herd, ihr Verhältnis zu Gurken, das Kombinieren von Aromen und darüber, wie perfekt ihrer japanischen Souschefin die Saucen gelingen.

► *Frau Pic, Ihr Großvater und Ihr Vater waren 3-Sterne-Köche in Valence. Ist das eine Last oder ein Ansporn?*

Pic: Als ich mit dem Kochen begann, lag das wie ein tonnenschweres Gewicht auf mir. Ich hatte Angst, etwas falsch zu machen. Aber in der Tradition, in der ich großgeworden bin, lag auch eine Chance. Und mein Vater hat schließlich auch meine Geschmacksknospen ausgebildet.

► *Kann man „schmecken“ lernen?*

Pic: Ja! Und das bringe ich jedem aus meinem Team mit ganz sanfter Stimme bei. Mehr als die Kochtechniken, denn die rangieren bei mir erst an zweiter Stelle. Für mich ist die Kombination, das Ergänzen, Intensivieren von Aromen und verwandten Geschmacksstoffen das allerwichtigste, das Fundament meiner Küche. Sie muss Emotionen auslösen und widerspiegeln. Ansonsten ist es keine gute Küche.

► *Sie haben zunächst Wirtschaftswissenschaften studiert. Welche Muse hat Sie geküsst und an den Herd der Sterneküche gebracht?*

Pic: Der Champagner. Die Mischung der Traubensorten, das Einhalten der Balance zwischen ihnen. Das ist genau das, was ich heute auch mit meiner Küche praktiziere. Ich war ganz glücklich, welche Geschmackserlebnisse ich dort, etwa bei der Assemblage, schon in jungen Jahren erfahren durfte.

► *Wenn Sie Ihre Küche auf einer Linie positionieren, wo gehört sie eher hin, in den klassischen Bereich oder den innovativen?*

Pic: Ich gehöre mehr in die Mitte. Aber Tradition versperrt den Zugang zur Innovation. Ich denke, ich koche traditionsbewusst, nicht traditionell. Ich übernehme aber gern auch andere Techniken. Ich ersetze den klassischen Geflügelfond durch das japanische Dashi, das ist leichter, weil da keine



Anne-Sophie Pic: „Küche muss Emotionen auslösen“ Foto: Beau Rivage Palace, Lausanne

Butter hinein muss und die darin enthaltenen Algen voll von natürlichem Glutamat sind.

► *Gibt es eine weibliche und eine männliche Gastronomie?*

Pic: Es gibt sicher weibliche Chefs, die eine sehr maskuline Küche pflegen und umgekehrt. Ich hoffe nur, dass Frauen in der Küche ein anderes Verhalten haben, weniger Unruhe hineinbringen als ihre männlichen Kollegen. Lautes Kommandogeschrei, das ist nichts für mich. So kann ich nicht arbeiten. Kochen ist etwas sehr Zärtliches, wie ein Liebesakt. In einer Küche, in der es laut ist, kann man nicht kreativ sein.

► *Welche Küche hat Sie als erste beeinflusst?*

Pic: Die erste nicht-französische Küche, mit der ich mich befasst habe, war die österreichische. Wir sind damals oft in die Ferien dorthin gefahren und haben in Wien im Steirereck gegessen. Ich habe dort zum ersten Mal Gurke probiert. Ich mochte dieses Gemüse nicht, denn mein Vater sagte, das sei nichts für die Top-Gastronomie. Heute mag ich Gurken sehr. Ich habe ein Gericht mit Gurke auf der Karte, die kann man wunderbar mit allem Möglichen kombinieren. Später lernte ich auch die japanische Küche schätzen mit ihren ganz eigenen Ingredienzen und Techniken.

► *Wie lange dauert es von der ersten Idee bis zur perfekten Präsentation eines Gerichts?*

Pic: Eine Idee kann ziemlich lange in meinem Kopf reifen. Ob sie verwirklicht wird oder nicht, hängt von den Produkten, den Zutaten, der Technik und anderem mehr ab. Bei „komplizierten“ Gemüsen wie einer Gurke, da kann es schon mal eine Weile dauern, bis Produkt und Ingredienzen sich in einer stimmigen Balance befinden.

► *Haben Sie auf Ihrem Nachttisch einen Notizblock liegen, um darauf spontane Einfälle zu notieren?*

Pic: Ja, denn es kann schon sein, dass ich am Ende des Tages eine Idee habe, über die ich schon länger ansatzweise nachgedacht hatte. Und dann schreibe ich sie nieder. Aber erst als mein persönliches Geheimnis. Doch es geht zuerst immer um die Kombination von Aromen und welche neuen Dinge daraus entstehen können. Und darum, inwieweit sie den Geschmack der Produkte potenzieren.

► *Was ist zuseit der Favorit auf Ihrer Soisekarte?*

Pic: Das „Berlingot“ ist das aktuelle Lieblingsgericht meiner Gäste. Die überfallen meine Restaurants in Valence und Paris und wollen diese tetraederförmigen Teigtaschen essen. Die Berlingots hätten durchaus das Zeug zum Signature-Dish.

► *Wie würden Sie die ersten fünf Jahre in ihrer Dependance in Lausanne bilanzieren?*

Pic: Die Chemie stimmt, und wir helfen mit, dem Palace Hotel die Aura eines exklusiven Hauses zu geben. Das wird von den Besitzern auch so gesehen. Sie sind eben Besitzer und keine Investoren.

► *Wie sehen Sie die Zukunft für weibliche Küchenchefs generell, weltweit?*

Pic: Es ist nicht das Problem, als Top-

Köchin Arbeit und Akzeptanz zu finden, sondern die Balance zwischen Job und Familie. Die hohe Küche ist Stress und die Top-Gastronomie ist eine Abendveranstaltung.

► *Gibt es in Ihrem derzeitigen Team jemand, der das Zeug zu einem Spitzenchef hätte?*

Pic: Ja. Ich habe seit acht Jahren eine Japanerin in meinem Team. Für sie habe ich den Posten eines Souschefs wieder etabliert. Sie komponiert die Saucen in jeder Nuance so exakt, wie ich sie mir vorstelle.



Die Fragen stellte

Alexander Wischniewski
Freier Mitarbeiter der AHGZ
E-Mail: redaktion@ahgz.de

ANNE-SOPHIE PIC

Geboren 1969 in Valence

Ausbildung Studium der Betriebswirtschaft in Paris und New York, Ausbildung zur Köchin im elterlichen Betrieb bei ihrem Bruder Alain

Heutige Tätigkeit Seit 1998 Betreiberin und Küchenchefin des Familienunternehmens Maison Pic in Valence

Auszeichnungen 3 Michelin-Sterne, Köchin des Jahres 2007 in Frankreich

Anzeige

Flair Hotels
In den Regionen zuhause



www.flairhotel.com

Flair ist Fair.

Über 80 Flair Hotels in den schönsten Regionen Deutschlands, Österreichs und Italien haben die Gäste mit Qualität, Komfort, einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis und herzlicher Gastfreundschaft überzeugt: Wir freuen uns über den **Deutschen Fairnesspreis** von n-tv und dem Deutschen Institut für Service-Qualität.

Flair Hotels e. V. | TELEFON 09331-98390



LE LIVRE BLANC

Das Kochbuch „Le Livre Blanc“ von Anne-Sophie Pic wurde bei der Frankfurter Buchmesse 2014 von der Gastronomischen Akademie Deutschlands mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Das Buch ist erschienen im Matthäes-Verlag, in dem auch die AHGZ erscheint, und kostet 69,90 Euro. Mehr als 50 Rezepturen ihrer Restaurants in Valence und in Lausanne hat Anne-Sophie Pic in ihrem Buch zusammengetragen. Es bringt dem Leser ihre Geschmacksharmonien, ihr Spiel mit den Texturen nahe – und das Gefühl, das von ihren Gerichten ausgeht. Bezug unter www.matthaes.de, Tel. 0711 2133-329.