

Текст → Алексей Дудин

Дама Пик

Француженка Анн-Софи Пик входит в чрезвычайно узкий круг «небожительниц» — женщин-поваров, награжденных всеми тремя звездами ресторанный гида «Мишлен». Таковых на сегодня всего четыре. Кроме того, Пик — первая в истории женщина, удостоенная во Франции титула «Шеф-повар года».



ПЕРСОНА / АНН-СОФИ ПИК

Биография: родилась 12 июля 1969 года в Валансе. В 2009 году открыла свой первый ресторан за пределами Франции — в одном из лучших отелей Швейцарии — Beau-Rivage Palace.

Награды: Орден Почетного легиона, Орден искусств и литературы, World's Best Female Chef Award (2011).

Каждое из трех заведений, принадлежащих сегодня Анн-Софи, имеет хотя бы одну звезду «Мишлена». Скажем, ресторан Anne-Sophie Pic, открытый в 2009 году в Лозанне в стенах Beau-Rivage Palace Hotel, на первом же году жизни стал «двухзвездником». Сам роскошный отель кстати не так давно отметил 150 лет. Интересно и другое. Дед Анн-Софи, Андре Пик, стал «трехзвездочным» шефом еще до Второй мировой войны. Впоследствии трех звезд семейное заведение удостоилось при его сыне — Жаке Пике. Сегодня, Maison Pic вновь носит три звезды. Уже под руководством дочери Жака Пика. — **Анн-Софи, насколько типична для Франции ситуация, ког-**

да представители трех поколений подряд становятся полными мишленовскими кавалерами?

— Трудно сказать. После смерти отца я не ставила себе задачи во что бы то ни стало получить мишленовские звезды. Но у меня было осознанное стремление к самореализации. И я удваивала усилия, чтобы профессионально совершенствоваться, чтобы не уронить честь фамилии. И эта работа в конце концов дала свои плоды: в 2007 году Maison Pic вернул свои три звезды. Я испытала тогда чувство гордости за себя и за свою команду. И восприняла это также как дань памяти отцу и деду.

Между тем возвращение трех звезд «Мишлена» — это не только своего рода достижение, но еще и повышение ответственности. Я должна быть очень строгой, собранной, точной, чтобы поддерживать стандарт качества нашего →





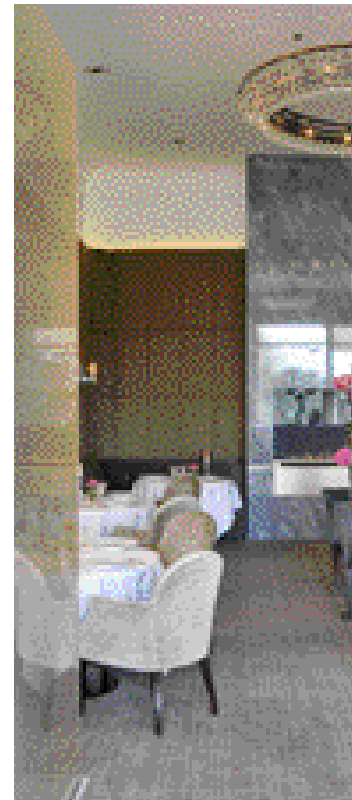
Оленина — один из сегодняшних хитов в Anne-Sophie Pic в Лозанне



Сервировка: изящно и лаконично



Салат из местных овощей



ресторана. Возможно, я стала еще более осмотрительной по отношению к моей команде.

— **Надо полагать, серьезной альтернативы в выборе профессии у вас в юности не было?**

— Я выросла в гастрономической вселенной. Но сначала под влиянием подростковой эмоциональности и из-за чувства противоречия мне совсем не хотелось становиться поваром. Я поступила в бизнес-школу ISG, начала постигать мир и бизнес... И только работая вдали от дома, я потихоньку стала понимать, что моя страсть — готовить.

Когда решила вернуться домой после обучения, я намеревалась постигать высокую кухню вместе с моим отцом. К сожалению, папа внезапно скончался и передача накопленных им знаний совершилась посредством работавших с ним поваров. Я получила классическое кулинарное образование, однако довольно быстро поняла, что мне требуется искать собственный стиль.

ЗВЕЗДЫ ДЛЯ МЕНЯ НЕ САМОЦЕЛЬ. НО ВСЯКИЙ РАЗ, КОГДА Я УДОСТАИВАЮСЬ ЭТОГО ЗНАКА ОТЛИЧИЯ, ИСПЫТЫВАЮ ГОРДОСТЬ

— **Известно, что вы в юном возрасте стажировались в Шампанском доме Moët & Chandon. Что дала вам как будущему шеф-повару эта стажировка?**

— Она повлияла на меня в значительной степени. Данный опыт позволил мне открыться миру, удовлетворить свое любопытство, а также обнаружить другие вселенные, помимо гастрономической. В конце моего долгого обучения в Moët & Chandon директор этого Шампанского дома помог мне осознать важность, престижность бренда Pic. Это осознание подвиг-

ло меня провести лето 1992-го с моим отцом, на его кухне (Жак Пик умер 19 сентября 1992 года. — *Примеч. ред.*)

— **Что было для вас самым сложным при освоении поварской профессии?**

— Самое трудное: вы должны развить, так сказать, персонафицированную кухню. И демонстрировать стабильность своего профессионального мастерства, своего кулинарного искусства. Также вам следует быть очень строгими и психологически устойчивыми, чтобы «держать уровень». Кроме того, необходимо умение сформировать хорошую команду.

Помимо всего прочего, работа повара требует очень сильной вовлеченности в процесс. Да, конечно, имеет место каждодневное давление. Но это и почет, когда достигаешь определенного уровня и начинаешь дарить удовольствие людям.

— **Что подвигло вас открыть еще один именной ресторан — на этот**



Ресторан Анн-Софи Пик в Beau-Rivage Palace Hotel

раз за рубежом, в Швейцарии, в стенах легендарного Beau-Rivage Palace Hotel, что на берегу Женевского озера?

— Я знала Beau-Rivage Palace как место, созвучное нашим семейным ценностям. К тому же я люблю горные пейзажи. И — да! — мне хотелось принять еще один вызов! Я открыла много новых для себя продуктов, встретила удивительными людьми. И я очень счастлива представлять свою кухню в Швейцарии.

Я стараюсь соответствовать традициям, «терруару» Лозанны, который меня очень вдохновляет. Швейцарский сыр, лягушки из Валлорба, чудесная озерная рыба — часть моего вдохновения. Мое швейцарское меню является данью местным продуктам. И должна сказать, с такими великолепными исходными ингредиентами мне было совсем не трудно адаптировать мою кухню.

— **Когда ваш швейцарский проект получил в 2010-м, спустя всего год после открытия, сразу две звез-**

Я ДОЛЖНА БЫТЬ ОЧЕНЬ СТРОГОЙ, СОБРАННОЙ, ЧТОБЫ ПОДДЕРЖИВАТЬ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА НАШЕГО РЕСТОРАНА

ды от «Мишлена», какие эмоции вы испытали?

— Как я уже говорила, звезды для меня не самоцель. Но всякий раз, когда я достаиваюсь этого знака отличия, испытываю гордость. На протяжении всего периода существования Красный гид «Мишлен» руководствуется объективными критериями. И получение его звезды — абсолютная награда, признание уровня гастрономии и исключительного обслуживания. Как следствие — ежедневная необходимость доказывать собственную состоятельность. Мне

посчастливилось иметь преданную команду, следующую за мной на протяжении многих лет. Команду, на которую я могу опереться и которая знает все мои рабочие методы и требования. Чтобы оставаться на вершине, ты должен прилагать усилия каждый день, не расслабляясь.

— **В Anne-Sophie Pic имеется два сет-меню: «Эмоции» и «Коллекция Пик». В чем их концептуальные отличия? И с каким из этих сетов стоит ознакомиться во время первого визита в ваш ресторан?**

— Я сказала бы, что «Коллекция Пик» составлена из исключительных и «мимолетных» продуктов. А еще в нее включено блюдо под названием Le Bar de Ligne au Caviar. Это посвящение моему отцу, который придумал его в 1971 году. Меню «Эмоции» также составлено из исключительных продуктов, но здесь фокус сделан на локальных ингредиентах. Каждое блюдо в этих сетах уникально. И выбор должен зависеть только от вкусовых ожиданий гостя.