



Anne Sophie Pic

作為 Pic 家族的第四代傳人，憑自小的薰陶與天賦，讓她後來逐漸於廚藝事業上展露頭角，不僅將 "Anne Sophie Pic" 打造成品牌發揚光大，甚至出版廚藝書、設立廚藝學校，也先後開設了 Restaurant Anne Sophie Pic 以及 La Dame Pic 餐館。她在 2011 年被評為了全球最佳女主廚，也是當今法國唯一的米其林三星女主廚。



法國最佳女主廚 世代的傳承與革新

全世界能拿下三星女主廚榮耀的屈指可數，而來自法國的 Anne Sophie Pic 不僅是其中之一，更是當今法國的唯一一位。她以獨有的女性纖細創意菜色，成功打響了 Anne Sophie Pic 的名號。

採訪、攝影/Suko Lam · 編輯/Vera Chen

在全球迅速竄紅的 Anne Sophie Pic，是法國自 1968 年以來第一位女性米其林三星主廚，在法國三星主廚完全被男人包辦的天下，為自己爭得一席之地，可謂星光燦爛、名滿天下。最近更不停地領軍主理行內盛宴，就像在這趟訪問的前不久，她和瑞士另一名 2 星名廚 Denis Martin，便在這皇宮酒店的 La Salle Sandoz 主理了 Gala des Grandes Tables du Monde 的盛宴，顯見她備受行內尊敬與信賴的印證。

回顧她的事業之路，頗為有趣，從小生於法國百年老牌的廚師世家，Anne Sophie 的祖父母早於 1891 年就開始在 Ardèche 鄉村經營旅棧，1936 年搬到 Valence 現址，拿下三星；後來第二代（也就是 Anne Sophie 的父親 Jacques）繼續保有三星多年。前代家族的豐功偉業，註定入廚也是必然的吧！然而 Anne Sophie 卻不這麼認為，少年時期反叛生厭，跑去學習國際商務行政，遊歷國外（紐約、新加坡、日本）一些時日，卻也因為這樣的際遇，認識了現時的丈夫 David Sinapien，往後他主導了一切日常行政、實務事業，是 Anne Sophie 最有默契的合作夥伴與一生摯愛。1992 年之際，Anne Sophie 受到親情感召，決定歸家向父親習藝，豈料時不我予，習藝才短短三個月，父親便去世，她從當侍應走進廚房，

面對男性主導的工作，做為名廚血緣之後代，卻什麼廚藝技法都不熟悉，讓這段日子走得極為艱辛。父死後其兄 Alain Pic 執掌主廚，而她則憑自小的薰陶、直覺以及天賦，追補不足。即便如此，1995 年 Maison Pic 仍難逃失去一顆星的厄運。她矢志爭回榮耀，不久獨立成為主廚，在丈夫的協助下，2007 年終於奪回 Pic 餐廳米其林三星的榮耀，帶領家傳百年的餐廳重返光榮，可謂是現代公主復仇記的翻版。

自此，她與丈夫大展鴻圖，不僅將 "Anne Sophie Pic" 打造成品牌，出版廚藝書籍、設立廚藝學校 Scook，並開設 Le 7, Bristol Chic；不久之後在國際知名的 Beau-Rivage Palace 開設同名餐廳，並於 '09 年被評鑑為米其林 2 星；'12 年更在首都巴黎開設以香氣為主題、極具時尚感的 La Dame Pic 餐館。越來越多的行政事務與挑戰接踵而來，讓我不禁好奇她是否因而日漸遠離庖廚？Anne Sophie 爽快的回答：「入廚工作已是我生命中不可分割的一部份，那些行政業務就交給我丈夫去打理吧！」放心交由另一半去經營塑造她的品牌，然後自個兒繼續沉醉在色香味縈繞的世界！我深深的認為她是個廚藝藝術家，指的並非是每一件作品都傑出超凡，但都必是深思熟慮下的創作產物。



Creation 02 多樣甜菜

La Betterave Plurielle

顧名思義，主廚選用了4種甜菜進行料理，包括紅、黃、白、粉紅間白等不同甜菜品種，繽紛多彩的色調，讓食物看起來賞心悅目，品嚐起來則帶點咖啡和刺蘘的酸味。



Creation 01 湖泊螯蝦

Les Ecrevisses du Lac

嚴選產自 Lac Léman 的螯蝦，經過牛油甲殼汁微烤後，更入味、香氣四溢。香料部分特別精挑非洲馬達加斯加的野生胡椒，稍微灑在料理上就能聞到獨特的胡椒香氣，餘韻悠長。



Creation 03 經典酒燜蔥蒜兔肉

Le Classique Lièvre à la Royale

野兔肉去骨，揉合鵝肝、松露製成肉餡，這在法國是道為人熟知的皇家經典名菜。主廚把傳統菜式加入創新手法呈現，伴上洋薑和刺蘘奶油醬後，賦予全新的美感與品味。

Special Point Restaurant Anne Sophie Pic 推薦酒—— Anne Sophie Pic & Michel Chapoutier Saint-Péray 2010



Restaurant Anne Sophie Pic 酒務總管： Thibaut Panas

Anne Sophie Pic & Michel Chapoutier Saint-Péray 2010

由 Anne Sophie Pic 與知名酒莊主人 Michel Chapoutier 合作的葡萄酒系列，產於 2010 年，適合作為開胃酒飲用，酒中散發淡淡橙香，搭配河泊魚類或新鮮山羊奶酪佐食最為契合。

觸動感官的食藝

廚藝是跟著廚師的，舉凡掌廚者的個性、習慣、味道，都會體現在烹調的菜餚當中。品嚐 Anne Sophie Pic 的料理，就像體驗一場色、香、味俱全的美食饗宴，包含著一種極具女性化的簡約，卻又不失細膩的風格。

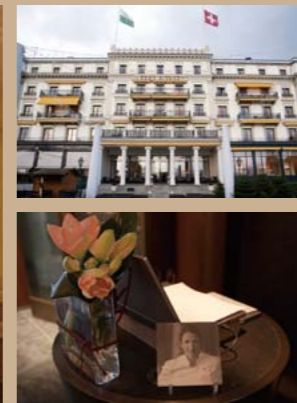
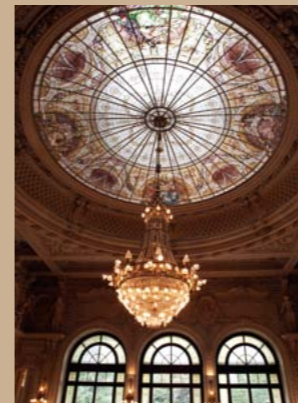
料理的味道，是一位廚師對於廚藝熱情最充分的實踐方式。不只廚師的烹調技術，甚至廚師的全部個性，都會反映到味道中。就如同 Anne Sophie Pic 的性格溫和，但婉約中帶著堅定意志，體現在她的作品之中，確實有股女性的纖細輕柔，以及對細微處的過人觀察與創意，往往讓食材釋放自身的味道、平衡和精華。

從菜式中來觀察，Anne Sophie Pic 在準備頭道菜「湖泊螯蝦」時，抱腮沉思、神態靜謐，讓人感覺她試圖透過選擇菜式，展現她在廚藝追尋的方向、傳承與成就。螯蝦是道地 Lac Léman

萊芒湖的水產，微烤後配上蘿蔔原汁清湯，再稍微撒上非洲馬達加斯加的野生胡椒和巴西柚木子，清淡中不失迷人香氣變化。擔綱第二道料理的主角——甜菜，在法國料理中是很普遍的材料，所以主廚當然要表現一點創意和手段才能折服人。食材上選用了原產於義大利海岸城市的紅甜菜和黃甜菜，以及白、粉紅間白等四個不同品種的甜菜切片，烹調至入口即溶的軟熟狀，仍保有蔬菜原有的鮮麗色彩，讓食客在動刀動叉之前，先用眼睛欣賞感動一番。甜菜的自然鮮甜伴以牙買加的藍山咖啡和野生刺

蘘 (Épine-vinette)，輕巧細膩的咖啡香和酸果酸在口中往來交錯，滋味甚妙。最後一道「經典酒燜蔥蒜兔肉」是已故法國經典皇家名廚 Marie-Antoine Carême 的拿手名菜，將野兔取去骨頭，並用高檔食材鵝乾和松露作餡製成肉捲，烤熟後切片擺盤，最後淋上一層用野味血與紅酒調配的醬汁。這道菜展示了 Anne Sophie Pic 對法國傳統廚藝的傳承，她透過自學方式，並傳承了幾代家族入廚的經歷，在菜式中伴上洋薑和刺蘘奶油醬後，賦予宮廷菜式新穎的美感和品味，演繹傳統與現代的融合。

激起你食慾的餐廳簡介 / Information



百年酒店與廚藝世家

Restaurant Anne Sophie Pic 位於瑞士著名酒店 Beau Rivage Palace 內，酒店的佈置處處彰顯奢華氣勢，貴氣絢麗的水晶吊燈、樓梯扶欄的雕繪工藝、拱廊大型圓柱等空間佈局，極盡奢華之能事。然而之所以進駐高級酒店內開業，最重要的考量還是彼此相近的經營理念，兩者都是歷史悠久的事業，對於精緻藝術生活與追求卓越文化的想法同出一轍，於是，百年酒店與廚藝世家攜手合作，讓前來享受的饗客、旅人都能感受法式文化的薰陶與底蘊。

Restaurant Anne Sophie Pic

地址：Place du Port 17-19, CH 1000 Lausanne 6, Switzerland (Beau Rivage Palace)

電話：+41 (0) 21-613-33-39

營業時間：週二到週六，中午 12：00~14：00，晚上 19：00~21：30

網址查詢：http://www.brp.ch/uk/