



# PORTRÄT *Perfektionistin mit Charme und Bodenhaftung*

Zu Besuch bei *Anne-Sophie Pic*, der grossen Köchin Frankreichs. Sie betreibt im *Hotel Beau-Rivage Palace* in Lausanne eine *Dépendance*. Wer bei ihr einkehrt, wird noch lange davon schwärmen

**D**as Amuse-Bouche amüsiert. Das sollte es grundsätzlich immer. Doch in diesem Fall ist man nicht nur sensorisch verzückt, sondern im wahrsten Sinne des Wortes amüsiert: Anne-Sophie Pic, die grosse französische Köchin und einzige Frau der Grande Nation, die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, serviert uns ein Marshmallow. Selbstverständlich erinnert dieses Häppchen nicht etwa an einen Kindergeburtstag. Es sieht auch nicht wie ein Marshmallow aus, und schmecken tut es nach Erdnüssen. Selbst wenn Anne-Sophie Pic die Kunst des Kochens wie keine andere beherrscht, stets mit höchster Konzentration bei der Sache und voller Neugierde am Experimentieren ist, hat sie sich eine gewisse Leichtigkeit und Verspieltheit bewahren können. Genau dies macht ihre Küche so speziell.

## JENSEITS DES RÖSTIGRABENS

Wir sitzen an einem sonnigen Spätsom-

merstag auf der Terrasse des Hotels Beau-Rivage Palace in Lausanne und lassen das Marshmallow und das überwältigende Panorama auf uns wirken – und freuen uns auf das bevorstehende Essvergnügen in fünf Gängen. Lausanne liegt nur zwei gute Zugstunden von Zürich entfernt. Ein Katzensprung eigentlich. Und doch hat man das Gefühl, hier an den Ufern des Genfersees in einer anderen Welt gelandet zu sein. Weit weg, jenseits des Röstigrabens eben. Die Terrasse ist Teil des Restaurants von Madame Pic. Sie hat es vor rund anderthalb Jahren in diesem geschichtsträchtigen Luxushotel eröffnet. Ihr Stammhaus befindet sich in Valence, im Département Drôme, wo die Familie Pic seit 120 Jahren, macht vier Generationen, das berühmte Gourmetlokal Maison Pic betreibt.

Der Name der Lausanner Dépendance von Anne-Sophie Pic ist sec wie ein trockener Weisswein aus dem Lavaux und besteht lediglich aus den Initialen «ASP BRP»: Anne-Sophie Pic, Beau-Rivage Palace. Brut hingegen ist der Champagner, den man uns zum Auftakt reicht.

Dann folgt der erste Gang: «Zwerggemüse vom Hausproduzenten mit Parmesan-Möckli». Der Erzeuger, Didier Rutler, stammt aus Bex. Er baut für Anne-Sophie Pic spezielles Gemüse an, das sonst nirgends erhältlich ist. Immer dienstags liefert er seine Raritäten aus dem Gemüsegarten – roten Rosenkohl, falls Madame Pic ebensolchen wünscht. Oder schwarze Tomaten, Spargelerbsen und Baumspinat, Hauptsache, ausgefallen. «Ich investiere sehr viel Zeit in die Suche nach guten Produkten», sagt die Michelin-Köchin. Das Fleisch bezieht sie beim Zürcher Fleisch- und Geflügelspezialisten Alfred von Escher; der Käse kommt von Valérie und Frédéric Royer aus Boujon. «Im Winter ist es natürlich schwierig, frische Produkte zu finden. Daher mag ich den Frühling am liebsten.»

Für die Französin ist die Schweiz weitgehend kulinarisches Neuland. Aber nicht nur kulinarische, auch kulturelle Unterschiede macht die 42-Jährige aus: «Hier muss es viel schneller gehen als in Frankreich. Die Leute sind ungeduldig und möchten nicht lange auf das Essen warten.» Zudem esse man früher. «Für mich ist das angenehm, weil ich nicht bis spätnachts arbeiten muss.» Ebenfalls positiv aufgefallen sei ihr die Einstellung zu Lebensmitteln. «An der Schweiz gefallen mir die Ethik und der Respekt, der den Produkten entgegengebracht wird», sagt Anne-Sophie Pic. Sie betont, dass «Respekt, Geschmack und Einfachheit» die Grundpfeiler seien, auf denen ihre Kochphilosophie aufbaue. Sie spricht von einer «simplicité féminine», und wir fragen sie, ob es denn überhaupt eine weibliche Küche gebe. Die Antwort lautet: «Ich würde nicht sagen, dass eine weibliche Küche existiert, aber bestimmt gibt es typisch weibliche Elemente.» Dazu gehörten zum Beispiel die Harmonie und das perfekte Gleichgewicht der Geschmäcke, die farbenfrohe Art, Gerichte zu komponieren, oder die verspielte Präsentation der Speisen.

## KÜCHE DER EMOTIONEN

Anne-Sophie Pic versteht es als ihre Aufgabe, den Gästen (Lebens-)Freude zu bereiten und für gute Stimmungen zu sorgen. Ihr Konzept bezeichnet sie als «Küche der Emotionen». «Man kommt ja nicht nur zu mir ins Restaurant, um sich zu ernähren, sondern um etwas Besonderes zu erleben.» Das Besondere kommt in diesem Augenblick – wir sind mittlerweile beim dritten Gang angelangt – in der Form von Scampi aus Loctudy (Bretagne) daher, die mit Gartenbohnen serviert und mit einer Mousse aus frischer Mandelmilch und Jasmin Tee aromatisiert sind. Eigentlich hätten wir etwas anderes erwartet: einen Klassiker des Hauses. Denn die Köchin ist bekannt dafür, dass sie ihre Menus jeweils mit einem Gericht aus der Rezeptsammlung der Familie beginnt. Ein solcher Klassiker wäre beispielsweise der Langustenschwanz- ▶

Sie versteht  
es als ihre  
Aufgabe, für  
eine gute  
Stimmung  
zu sorgen

Gratin, ein Gericht, das von ihrem Grossvater André im Jahr 1929 kreiert wurde. Oder Wolfsbarsch, der noch mit der Fischerrute gefangen wird, serviert mit Kaviar – eine Spezialität ihres Vaters Jacques aus den 1970er Jahren. Fisch scheint in dieser Familie übrigens beliebt zu sein. Nicht nur auf der Menükarte, auch im privaten



Rahmen: «Mein fünfjähriger Sohn Nathan mag sehr gerne Fisch. Aber sonst ist er kein besonders guter Esser», erzählt Anne-Sophie Pic. Kann eigentlich jeder einen guten Geschmackssinn entwickeln?, fragen wir. «Ich denke, jeder Mensch kann Geschmack erlernen. Genauso wie das Kochen – es ist einfach eine Frage der Übung.» Bei aller Bescheidenheit: So kochen wie Anne-Sophie Pic kann definitiv nicht jedermann. Besser sagt: eigentlich keiner.

#### AUTHENTISCH BLEIBEN

Ihr Stil ist einzigartig und unvergleichlich. Ihre Gerichte sind komplexe Arrangements, bei denen der Geschmack jeder einzelnen Zutat demokratisch zur Geltung gelangt. Selbst bei optischen Entfremdungen kommt es nie vor, dass man etwas isst, bei dem man unsicher ist, was es genau sein soll. Eines der grossen Themen (und nicht nur bei ihr, sondern in der gesamten Haute Cuisine) ist derzeit das Räuchern. «Ich arbeite immer mehr mit dem Geschmack des Geräucherten, mit Tee zum Beispiel», sagt Anne-Sophie Pic. Eine Kostprobe dieser Methode erhalten wir beim vierten Gang: Milchlamm, das von Pfefferminz-Mascarpone-Cannelloni begleitet ist, die wiederum in einer geräucherten Consommé schwimmen. Anne-Sophie Pic arbeitet auch gerne mit Eiern oder Zwiebeln, jedoch nur mit gekochten. Eher schwer tue sie sich mit Peperoni.

Die Köchin aus dem Rhonetal liebt es, Geschmäcke zu extrahieren, zu konzentrieren und mit Aggregatzuständen zu spielen. Doch die Transformation darf

nicht zu stark sein, dies widerspräche ihrem Grundsatz. «Ich versuche, authentisch zu bleiben, in meiner Küche, aber auch als Person.» Das mag abgedroschen klingen. Doch wenn man mit ihr spricht, merkt man gleich, dass es ehrlich gemeint ist: Sie ist ein Star ohne Starallüren – bescheiden, bezaubernd, auf eine gute Art bodenständig, aber nur metaphysisch. Mit ihren 160 Zentimetern Körpergrösse und ihrer schlanken Statur wirkt sie zart und zierlich, fast zerbrechlich. Wenn sie so ganz entspannt in den ausladenden Sesseln in ihrem Restaurant sitzt, merkt man ihr nicht an, unter welchem Druck sie steht. «Seit ich meinen dritten Michelin-Stern erhalten habe, klingelt in unserem Restaurant in Valence ununterbrochen das Telefon», erzählt die Köchin. «Ich müsste lügen, wenn ich sagen würde, ich stünde nicht unter Druck», sagt sie. «Ruhe, Ausgleich und Geborgenheit finde ich in meiner Familie. Mein kleiner Bub ist ganz wichtig für mich», sagt sie. «Im Winter gehen wir zusammen Ski fahren, zum Beispiel in Zermatt, den Sommer verbringen wir gerne in Korsika.» Manchmal nimmt sie sich etwas Zeit nur für sich. Viel bleibt dafür nicht übrig. Aber offenbar genug, dass sie dem permanenten Leistungsdruck standhalten und den Beruf mit ihrer Rolle als Mutter anscheinend perfekt unter eine Kochhaube bringen kann. *Christina Hubbeling*

● *Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace, Place du Port 17-19, Lausanne. Tél. 021 613 33 39. [www.brp.ch](http://www.brp.ch). Das Restaurant ist geöffnet von Di. bis Sa., 12-14 und 19-21.30 Uhr.*



Links:  
*Anne-Sophie Pic ist die einzige Köchin in Frankreich, die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist.*

Linke Seite:  
*Die Spitzenköchin richtet ihre Teller gerne stimmig und farbenfroh an. Auch hierbei ist sie ganz und gar Perfektionistin.*

## Randensalat mit Blue-Mountain-Kaffee



*Raffiniert und farbenfroh: verschiedene Randensorten mit einem Hauch von Kaffeearoma.*

### ZUTATEN UND ZUBEREITUNG

12 rote Randen  
 1 weisse Rande  
 3 gelbe Randen  
 3 Chioggia-Randen  
 Salz, grob und fein  
 50 g Maldon Sea Salt  
 1 Esslöffel Xérès-Essig  
 3 Esslöffel Olivenöl  
 5 Blue-Mountain-Kaffeebohnen

Die verschiedenfarbigen Randen gut waschen, abtropfen lassen. 1 Chioggia-Rande und 1 gelbe Rande beiseitestellen. Die anderen Randen in Salzwasser im Dampfkochtopf garen (nur Randen gleicher Grösse aufs Mal kochen). Kleine Randen 5 bis 6 Minuten, mittlere 7 bis 8 Minuten, grosse Randen 9 bis 15 Minuten kochen. Am Ende der Garzeit warten, bis der Druck nachlässt, dann Randen herausnehmen, schälen und in Viertel schneiden. Beiseitestellen. Chioggia-Rande und gelbe Rande häuten, in feine Scheiben schneiden. In eine Salatschüssel geben, eiskaltes Wasser darübergiessen und 10 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb abgiessen. Gekochte Randen mit Vinaigrette anmachen (dazu 1 Prise fein gemahlene Salz mit 1 Esslöffel Xérès-Essig vermischen, 3 Esslöffel Olivenöl zugeben und nochmals mischen). Auf Teller anrichten, rohe Randenscheiben begeben. Mit Fleur de Sel de Café bestreuen (dazu 5 Blue-Mountain-Kaffeebohnen in Kaffcemühle mahlen, dann im Mörser feiner zerstoßen und sorgfältig mit 50 Gramm Maldon Sea Salt mischen).

## Fischfilets mit Anisbutter und Gurken



*Ein erfrischendes Gericht: Saint-Pierre-Filets mit kühlem Gurkenpüree und marinierten Gurkenstücken.*

## ZUTATEN UND ZUBEREITUNG

4 Filets Saint-Pierre  
500 g leicht gesalzene Butter  
18 g Aniskörner  
2 Schlangengurken  
90 g Balsamico bianco  
80 g Zucker  
200 g ungesalzene Butter  
50 g Vollrahm  
0,5 dl Gemüsebouillon  
Fleur de Sel, grob  
Tafelsalz

1 Gurke schälen, längs aufschneiden, entkernen, in Stücke schneiden. Kurz im Salzwasser kochen, abschrecken, abtropfen, fein pürieren. 2 g Aniskörner beifügen. Püree in ein mit einem sauberen Tuch bedecktes Sieb geben, über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Am nächsten Tag durch feines Sieb abseihen. Zweite Gurke schälen, in Stücke schneiden. Essig und Zucker aufkochen, kalt werden lassen, Gurke darin 12 Stunden marinieren. Buttersauce: Milde Butter mit 6 g Anis mischen, im Kühlschrank ziehen lassen. Währenddessen Gemüsebouillon mit 2 g Aniskörnern aufkochen, 5 Minuten einköcheln lassen, Rahm beifügen, nochmals aufkochen, zur Hälfte einkochen. Vom Herd nehmen, Anisbutter dazugeben, mixen, kurz ziehen lassen, abseihen. Fische: Die gesalzene Butter schmelzen, Aniskörner beifügen, 15 Minuten ziehen lassen, warm stellen. Fische in der warmen Butter 6 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Wie auf nebenstehendem Bild anrichten.