

« La cuisine  
est d'abord  
une intuition,  
puis une  
réflexion »





**T**out commence en 1889 en Ardèche. Dans son auberge du lieu-dit Le Pin, Sophie Pic attire avec sa cuisine de terroir des gastronomes toujours plus nombreux. Trente ans plus tard, son fils André prend la relève. Des poulardes en vessie aux homards à la crème, il décroche une troisième étoile au guide Michelin en 1934. Deux ans après, il traverse le Rhône pour s'installer à Valence. Celui que l'on surnomme « le débonnaire », parce qu'en bon cuisinier mais mauvais gestionnaire il ne fait jamais payer ses amis, passe le flambeau à son fils Jacques. Ce dernier crée une palette audacieuse de saveurs et mène la Maison Pic sur la voie du succès. Depuis 1992 c'est sa fille, Anne-Sophie, qui porte la toque et le tablier. Rencontre.

**ANNE-SOPHIE PIC incarne la quatrième génération qui officie derrière les fourneaux de la Maison Pic. Héritière d'une épopée familiale qui fêtera ses 125 ans en 2014, la seule femme chef trois étoiles de France a su imprimer sa patte culinaire et accroître la notoriété internationale de la dynastie Pic.**

**À 44 ans, vous travaillez dans la maison où vous avez grandi. Les souvenirs doivent être nombreux...**

On habitait à côté du restaurant, dans un appartement où se trouve aujourd'hui l'atelier de pâtisserie. Ma chambre était contre la hotte de la cuisine, qui faisait beaucoup de bruit et tournait souvent tard le soir. Quelle galère pour réviser l'année du bac ! Les odeurs montaient dans les étages. Pour sortir de la maison, on était obligés de traverser la cuisine. Je chapardais toujours quelques écrevisses ou des petits choux à la crème. Petite, je regardais le ballet du service, les lumières, j'écoutais les éclats de voix, le bruit des assiettes... c'était assez magique.

**Quel était alors votre rapport à l'alimentation et à la cuisine ?**

C'est ma mère qui s'occupait de moi au moment des repas. Il paraît que j'étais assez difficile, mais j'adorais les betteraves. Mon éducation au goût a vraiment commencé à 7-8 ans, il y a un passage à cet âge-là. Mon père était strict. Les sodas étaient interdits et il fallait manger de tout. Il ne m'a pas vraiment appris de recettes, il a plutôt formé mon palais. Enfant, on est comme du papier buvard, on s'imprègne de tout : mon exigence sur la précision du goût et des cuissons, je l'ai héritée de lui, c'est sûr !

**À l'époque, voyiez-vous déjà votre avenir en cuisine ?**

Je baignais dans cet univers depuis toute petite et j'ai ressenti le besoin d'en partir. J'ai intégré une école de commerce à Paris et, en deuxième année, j'ai décidé de partir aux États-Unis et au Japon. Mon frère était le successeur naturel de la Maison, mais mon père voulait m'y associer. Je reportais toujours cette décision, mais il a bien fallu que je choisisse un métier. J'ai travaillé chez Moët & Chandon et chez Cartier à Paris. 

**PRÉCISION**  
Jacques Pic a formé le palais de sa fille Anne-Sophie. Il lui a aussi transmis son exigence et sa rigueur.



**MARIAGES**

Comme son père, la chef aime associer les saveurs. Ici, de gauche à droite et de haut en bas : carotte et whisky, amande et violette, bœuf et café arabica, cèpe et géranium.



PHOTOS B. WINKELMAN, DR (4)



## ANNE-SOPHIE PIC EN 10 DATES

**JUILLET 1969**  
Naissance à Valence

**1992**  
Rentre à Valence et à la Maison Pic pour apprendre la cuisine. Mort de son père. Mariage avec David Sinapian

**FIN 1997**  
Seule aux commandes du restaurant familial après le départ de son frère

**2007**  
La Maison Pic retrouve sa troisième étoile, perdue en 1995. Ouverture du bistrot chic Le 7, à côté du restaurant

**2008**  
Création de l'atelier de cuisine Scook, près du restaurant

**2009**  
Ouverture du restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace à Lausanne (Suisse)

**2010**  
Création de L'éPICerie, épicerie fine et traiteur à Valence

**2011**  
Élue meilleure femme chef du monde

**2012**  
Ouverture du restaurant La Dame de Pic à Paris

**2013**  
L'école hôtelière de Toulon est baptisée du nom d'Anne-Sophie Pic. Sortie le 15 octobre d'une rose Guillot baptisée Anne-Sophie Pic



PIC-VALENCE.COM



En étant loin, j'ai pris conscience de ce qu'était le vrai métier de mon père, de la beauté de la cuisine et de ce qu'elle apportait aux gens.

### Votre retour au pays et votre apprentissage ont été émaillés de périodes difficiles...

Je suis revenue à Valence en avril 1992 pour intégrer les cuisines et apprendre auprès de mon père. Mais il est décédé en septembre. Tout le monde était très affecté. Puis les chefs de mon père m'ont formée, transmis leurs savoirs. C'était ma décision d'apprendre la cuisine, mais c'était aussi un devoir de mémoire. Quand on a perdu la troisième étoile, trois ans après le décès de mon père, cela a été un nouveau coup dur. En 1997, mon frère est parti pour ouvrir un autre restaurant. Des moments difficiles... La reconquête a finalement pris douze ans.

### Avez-vous éprouvé des difficultés à vous faire une place dans le monde fermé et masculin de la gastronomie ?

J'étais une femme, la fille de mon père et j'avais tout à apprendre. Mais j'ai vite compris que je pouvais transformer ces inconvénients en grande force. Quand on vous appuie sur la tête et qu'on essaie de vous faire boire la tasse, vous avez encore plus envie de vous battre. La difficulté, le combat sont des valeurs fortes pour moi. Il faut mériter ce que l'on a. On a plusieurs fois failli déposer le bilan et tout perdre... des épreuves qui font que l'on n'est jamais blasé, car on a conscience que rien n'est acquis.

### Comment s'organisent vos journées ?

#### Arrivez-vous à concilier vies professionnelle et personnelle ?

J'amène mon fils à l'école tous les matins, puis je viens à la Maison faire des essais en cuisine ou travailler avec mon assistante. Il y a une trentaine de personnes dans ma brigade. Mon travail consiste surtout à goûter les assaisonnements et les cuissons. Je suis à 100% dans la création, je fais ce que j'aime. Mon mari, David, s'occupe de la gestion. Nous sommes sur la même longueur d'onde, complémentaires. Si David n'avait pas été là, je n'aurais pas fait le centième de ce que j'ai accompli. On est dans un métier où il faut sans cesse se remettre en question, créer, innover. C'est stressant, mais il faut l'accepter.

### Y a-t-il une cuisine Pic ?

Mon père associait beaucoup les saveurs et c'est ce que je fais aussi. Au départ, j'en conjuguais deux ou trois. Plus ça va, plus je complexifie et, aujourd'hui, je vais jusqu'à six associations sur le même plat. Mais tout doit être utile et reconnaissable. Il y a des produits que j'aime bien travailler comme la feuille de cannellier, le thé



**RONDEUR**  
Chez Pic à Valence, tout est fait de pleins et de déliés, de courbes et d'arabesques, dans un esprit chic et contemporain.



**JE SUIS à 100% dans la création, je fais ce que j'aime.»**

macha dont le côté amer est intéressant, et le café que j'associe notamment à la betterave. En 2010, j'ai énormément retravaillé les jus et les sauces. J'en ai gardé l'esprit tout en les allégeant pour être plutôt sur des bouillons ou des émulsions. Le beurre et la crème sont des catalyseurs de goût. C'est ce qui valorise la cuisine française qui, je pense, doit se battre avec ses armes. La cuisine est d'abord une intuition, puis une réflexion. Comme beaucoup de chefs, je note toutes mes idées dans des carnets.

### De quelle manière votre cuisine a-t-elle évolué au fil des ans ?

Elle est devenue à la fois plus complexe et plus simple. Mais le client ne doit en percevoir que la simplicité. Pas de fioritures, il ne faut pas aller vers une trop grande sophistication mais ne pas non plus tomber dans des choses trop épurées. Dans les prochains mois, je vais me concentrer sur les cuissons. En janvier, on va refaire toute la cuisine pour installer plancha et induction afin de travailler sur les caramélisations.

### Y a-t-il des chefs que vous admirez particulièrement ou qui vous inspirent ?

En dehors de mon père, que je vénérerais, j'estime que Michel Bras a révolutionné la cuisine. C'est lui qui a inspiré les grands chefs actuels des pays nordiques. Il a été une révélation pour moi. Il venait d'obtenir sa troisième étoile quand j'ai commencé. J'étais pleine de doutes, son parcours ainsi que l'humilité qui fait sa grande force ont constitué un encouragement suprême. Après, il y a bien sûr Michel Guérard et sa cuisine minceur, Marc Veyrat aussi...

### Quelle ambiance règne entre les grands chefs français ?

Nous sommes toute une promotion à avoir eu la troisième étoile en même temps. Entre nous, ce n'est pas la course à l'échalote parce que l'on propose tous des cuisines très différentes et c'est cette diversité qui fait la richesse et la valeur de la gastronomie française.