LES BOUTEILLES DE

QUEL GENRE DE FEMME

Anne-Sophie Pic est la quatrième génération de chef. Après des études de management, la disparition soudaine de son père en 1992 l'oblige à reprendre les rênes de l'affaire familiale, à Valence. La maison Pic perd une étoile en 1995, mais Anne-Sophie Pic ne baisse pas les bras et prend le poste de chef en 1997. Avec son mari David Sinapian, ils dirigent tous deux la Maison Pic. En 2007, le guide Michelin lui décerne une troisième étoile, ce qui fait d'elle la seule femme chef triplement étoilée. Elle est aujourd'hui à la tête de six restaurants : le gastronomique de la Maison Pic, le bistrot André et Daily Pic (« cantine gourmande ») à Valence; le Restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace à Lausanne; La Dame de Pic à Paris et à Londres, tous deux étoilés. La chef est aussi propriétaire de l'Hôtel 5 étoiles, l'école de cuisine « Scook » et L'Épicerie à Valence. Elle produit également du vin avec Michel Chapoutier, à Saint-Péray.

MA VIE

Anne-Sophie Pic est la seule femme auréolée de trois étoiles Michelin en France. Mais elle s'excuse mille fois de vous faire attendre, se prête de bon cœur à l'exercice du selfie avec les clients et s'inquiète sincèrement de savoir si vous avez apprécié sa cuisine. Cette dame de pic fait tout avec le cœur. Même les bouteilles dont elle nous parle relèvent d'un choix « émotionnel ». Car « son vin », c'est l'amitié, l'amour, le partage.

Vous qui êtes née dans une superbe région viticole, est-ce que le vin influence votre cuisine ?

J'ai toujours travaillé mes plats en pensant qu'ils devaient exister par eux-mêmes. Pour autant, j'ai un peu changé ma façon de voir. Je m'intéresse énormément à l'univers du vin et je pense que cela contribue à l'expérience du restaurant. Mon nouveau sommelier à Valence, Baptiste Gauthier, me fait des accords sublimes. Par ailleurs, nous proposons chaque mois des soirées millésime à Lausanne (NDLR : Le Beau-Rivage Palace) autour d'un vigneron. Et là j'ai une démarche inversée : je pars des vins, je les déguste et je travaille ma cuisine en fonction. C'est un exercice d'humilité génial.

Vos accords, sont-ils plutôt classiques ou osés ?

Ma cuisine est intrinsèquement très complexe. Donc elle est complexe à marier. Ce qui nous oblige à aller chercher des choses très originales, encore plus fines. Par exemple, avec les vins de Jean-Charles Abatucci (NDLR : Domaine Comte Abbatucci, Ajaccio, Corse) qui possèdent une complexité aromatique incroyable. Nous nous sommes trouvés avec une même consonance. Une vraie révélation ! Ou encore avec la cuvée l'Insolite de Thierry Germain (NDLR : Domaine des Roches Neuves, Saumur blanc). Comme je travaille beaucoup l'amertume, je contrebalance avec l'acidité. Et Thierry a justement un travail extraordinaire sur cette saveur. On se comprend. On dit souvent que ce qui pousse ensemble s'accorde bien, mais il y a aussi toutes ces nuances que l'on amène... J'ai une cuisine de voyage, je suis très ouverte à tout ce que je découvre, j'adore pouvoir marier de l'angélique récoltée sur le toit de la maison avec la baie de Kororima d'Éthiopie, avec le miel de Bruyère d'Alain Coutant... Je trouve cela formidable.

QUEL GENRE DE BOUTEILLE?
Coteau de Vernon, Georges Vernay, Condrieu.
Georges Vernay créa le domaine en 1953 à partir d'1,5 ha de vignes classées en AOC Condrieu « Coteau de Vernon », qui offre une belle expression de la complexité et de la subtilité du Viognier.

Avez-vous appris le vin avec votre père, le chef étoilé Jacques Pic ?

Mon père m'a fait goûter un Petrus lorsque j'avais 13 ans en me disant : « tu te rends compte de ce que tu goûtes ! » C'était presque trop tôt ! (Rires). Je me souviens surtout de moments autour du vin, de visites de cave et des dégustations avec mon père chez Gérard Chave (Hermitage). Je ne faisais alors que sentir. Mon père est le restaurateur qui a découvert la pépite Chave, mondialement connue aujourd'hui ! Avec Gérard Chave, ils avaient une estime extraordinaire l'un pour l'autre. Tous deux étaient amis avec, le peintre Bernard Cathelin, qui a donné son nom à la fameuse cuvée. J'étais en prise avec le vin parce que mon père s'y intéressait, et parce que je trouvais merveilleux le côté festif et leur amitié.

Quand avez-vous commencé à vraiment vous intéresser au vin en tant que tel ?

D'abord j'ai ressenti beaucoup de frustration parce qu'il y a 20 ans, si on n'avait pas le bon vocabulaire pour le vin, on ne disait rien. En tant que cuisinière, je me demandais si j'avais une légitimité, à côté de mon frère et mon père qui connaissaient beaucoup mieux que moi. Je m'y suis à nouveau intéressée grâce à la cuisine : réintroduire un peu d'alcool dans les desserts et les plats, c'était

PHOTOS : BLAISE ARNOLD

pour moi un univers magique qui s'ouvrait. La fermentation, la complexité aromatique dans laquelle j'allais puiser... J'ai travaillé le gin, les whiskys, les alcools et naturellement, le vin. J'y suis davantage arrivée en tant que cuisinière et à ce que je pouvais capter.

Et aujourd'hui, vous diriez que vous goûtez bien ?
J'espère que je goûte bien. Je me suis beaucoup décomplexée avec ma grande amie Christine Vernay (NDLR : fille de Georges Vernay, surnommé « le Pape du Condrieu »). Nous portons le même regard sur nos professions et nous échangeons beaucoup, parce que c'est une femme, « une fille de » comme moi avec un parcours similaire sur la capacité à prouver notre légitimité. Christine m'apprend beaucoup sur le vin, c'est une dégustatrice extraordinaire, très fine. Elle m'encourage à m'exprimer sur ce que je sens et on déguste comme on dégusterait un agrume ou n'importe quelle autre chose.

Parlez-nous des vins que vous aimez particulièrement ?
J'aime beaucoup Lynch-Bages (Grand Cru Classé, Pauillac), c'est pour moi un équilibre parfait.
Je découvre également Château Latour (Premier Grand Cru Classé, Pauillac). J'ai demandé à Frédéric Engerer (NDLR : Directeur général du château Latour) de me former : je ne peux pas imaginer travailler avec les vins de Château Latour sans très bien les connaitre et les déguster régulièrement. Sinon, on est dans l'hésitation. Nous avons fait une dégustation tous les quatre avec Jean-Louis Chave et Christine Vernay. Nous avons dégusté plusieurs millésimes entre 1975 et 2003 et tout l'univers de Château Latour : Les Forts de Latour, Pauillac de Château Latour ainsi que Château Grillet (propriété de François Pinault avec Château Latour et Domaine d'Eugénie à Vosne-Romané), Grands-Echezeaux... Un moment exceptionnel.

Et de votre région ?
Il y a bien sûr l'Hermitage : la cuvée Bernard Bernard Cathelin (Domaine Jean-Louis Chave). J'ai assisté à la création de cette cuvée, je l'ai vue naitre : l'étiquette dessinée par Bernard Cathelin, les premières bouteilles, mon père les mettre à la carte... J'ai pour ce vin un attachement émotionnel particulier. Cette bouteille est sublime, avec ce travail de Bernard qui était un élève de Matisse, ces couleurs magiques, marquées, assumées, riches. Ce n'est pas pour rien qu'il y a des couleurs dans ma cuisine, il a inspiré mon univers, c'est une évidence. Hermitage, pour moi c'est le vin de la vallée du Rhône. Cette puissance des vins de Monsieur Chave que l'on peut reconnaître parmi des centaines, c'est magique.
Et puis j'aimerais aussi vous parler du Coteau de Vernon (Georges Vernay, Condrieu), je suis folle de ces vins ! Christine Vernay a une maison en pierres magnifique qui donne sur le domaine, avec une toute petite terrasse et chaque fois, c'est là que nous dégustons Coteau de Vernon, face au Rhône. Ce sont des moments incroyables. Elle cisèle ses vins par étages, c'est exactement ce que je cherche dans ma cuisine. Cette complexité, cette nuance, cette intention, cette puissance qu'elle met dans ces vins, ces élevages... Elle a vraiment une façon de faire qui est magistrale. Je suis fan de ses Côtes rôtie aussi. On n'attend pas une femme sur le gibier ni sur le vin rouge, l'éclairage qu'elle porte est différent de ce que font les hommes.

Quelle buveuse êtes-vous ?
J'ai une vie d'ascète ! Je ne tiendrais pas le rythme sinon... Donc je suis une buveuse occasionnelle. On s'ouvre parfois une bouteille avec mon mari, c'est bien de se l'autoriser de temps en temps, ça nous fait plaisir. Mais si on l'ouvre le dimanche soir, pour démarrer la semaine c'est plus dur ! Mais nous avons une cave perso qu'on alimente régulièrement. Avec des évènements comme la naissance de mon fils en 2005, il commence à y avoir des choses intéressantes !

Cuvée Cathelin, Jean-Louis Chave, Ermitage. Ce grand Hermitage tient son nom de l'artiste Bernard Cathelin, un ami de la famille Chave, qui a dessiné l'étiquette de cette cuvée qui vit le jour en 1990. Elle n'est produite que lors de millésimes exceptionnels.

Et le Champagne ?
J'ai découvert le champagne lorsque j'étais étudiante en école de commerce, en stage au département export chez Moët et Chandon. Il y avait des soirées extraordinaires au Château de Saran (NDLR : propriété privée Moët & Chandon) auxquelles j'ai assisté dans mon petit coin, toute timide. Un jour, j'ai participé aux tests d'élaboration des cuvées, l'équipe testait le dosage de chaque cépage avec des pipettes et je goûtais avec eux. Pour moi, ça a été une révélation, j'avais 20 ans. Cette expérience m'a complètement ramenée à l'univers de la gastronomie. Pour moi la cuisine c'est cela : l'assemblage, le dosage et l'équilibre. Sans ce stage, je ne serais sans doute pas retournée en cuisine.

D'autres alcools ?
Je travaille beaucoup la bière comme ingrédient. Dans ma cuisine, j'utilise la Diwaz, une bière artisanale de Michel Remuzat qui est brasseur dans la Drôme. Il fait des bières aromatisées spécialement pour nous, comme une bière au café ou à l'Hibiscus. Il nous fait déguster et il ne sort pas sa cuvée tant que n'avons pas validé !
Nous servons aussi un saké élaboré par une femme, Chiyono Kamé, que nous avions découvert avec la préfecture Ehime. C'est très rare, nous avons mis un an à l'avoir.
Et à la Dame de Pic à Londres, nous travaillons sur une huitre à base de whisky. Le Bar tender, un expert en mixologie, m'a fait goûter quelques whiskys, dont Octomore (whisky écossais le plus tourbé au monde) que j'ai bien aimé.

Propos recueillis par Alice Mahlberg