

Anne-Sophie Pic, la reine des cheffes



Elle ne se destinait pas à la cuisine. Mais rejoint finalement son père dans le restaurant valentinois et apprend le métier en partant de zéro. Aujourd'hui, elle est la cuisinière la plus étoilée du monde. **PAR JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE**

Un, deux, et trois. Comme les étoiles, bien sûr. Mais aussi comme les membres de la famille Pic qui les ont conquises au fil des années. André, le tout premier en 1934, au Pin. Jacques, son fils, qui les a retrouvées à Valence, en 1973. Anne-Sophie, enfin, qui, au nom de son père, a replacé le restaurant du 285 de l'avenue Victor-Hugo au firmament étoilé. Émotion évidente, ce jour de mars 2007, lorsque le directeur du *Guide* lui annonce sa bonne fortune.

Une femme au piano! Sans doute un juste retour des choses au regard de l'histoire de la famille, mais une parfaite autodidacte pour son cas particulier. Lorsqu'elle parle de son métier, Anne-Sophie Pic se refuse à justifier une quelconque vocation. Gamine, elle s'amusait parfois de quelques stages en pâtisserie. Et lorsque son père, Jacques, s'inquiétait de son éventuel avenir dans la maison, elle le rabrouait gentiment, lui disant qu'elle avait bien le temps d'y penser. En fait, elle se laisse tranquillement porter vers les diplômes. «Je n'envisageais pas alors de faire ce métier



Dans la famille Pic, je demande...

André (en haut) gagne ses trois étoiles pour L'Auberge du Pin, en Ardèche, en 1934. Son fils, Jacques (en bas), obtient les siennes à Valence en 1973. À son tour, Anne-Sophie, fille du second et petite-fille du premier (photo p. 84), accède au graal en 2007.

qu'avait choisi mon frère», admet-elle. Études terminées et stages chez Cartier et Moët & Chandon digérés, elle doit quand même prendre une décision. «C'était un choix de vie. En allant déjeuner chez les autres, j'avais redécouvert cet esprit de recevoir. Ensuite, c'est une question de maturité: j'avais envie de revenir dans la maison et d'apprendre la cuisine, où je parlais de zéro.»

Anne-Sophie prend donc ses marques à Valence. Un peu en cuisine, où la cohabitation fraternelle n'est pas évidente. Davantage en réception, où elle prend le relais de sa mère, Suzanne, là depuis des années... après avoir épousé le fils du restaurateur le plus prestigieux de la région. Lorsqu'elle décide de s'installer définitivement au piano en septembre 1996, Anne-Sophie connaît toute l'histoire de la famille. Et

n'ignore rien de l'honneur rendu par son père, Jacques, au père de ce dernier, André, en décrochant la troisième étoile en 1973. Elle sait aussi que, dans un milieu volontiers misogyne, on ne pardonnera rien à une néophyte. Digne fille d'un père modeste et battant, elle s'accroche, dévore les livres et fait ses gammes. «Gamine, je voyais mon père se plonger dans son Escoffier. Un jour, j'ai retrouvé ce *Guide culinaire* que son père et lui avaient annoté. J'ai aussi retrouvé quelques recettes manuscrites. C'était un peu d'eux qui était alors avec moi.»

Une nouvelle griffe, dans le même esprit familial

Boulimique, elle s'attache à rattraper le temps perdu, et ses progrès fulgurants surprennent son entourage. Sa mère s'émeut. «Quand Jacques entrait en cuisine, il n'y avait ni temps mort ni geste inutile. Je retrouve tout cela chez Anne, qui a le même regard que son père sur les choses.» Elle prend le temps d'installer ses «classiques» à elle. Et situe le déclic à l'automne 1998, lorsque la rupture avec son frère, Alain, en par-

tance pour l'Isère, est définitivement consommée. À cette époque, si la carte commence à porter sa griffe, elle sait qu'elle sera encore en perpétuelle évolution. «Je m'offre une liberté complète. L'esprit de la maison reste cependant le même et ne déplairait pas à André ni à Jacques. J'ai tout le temps à apprendre et chaque jour est une véritable remise en question. C'est d'ailleurs ce qui est passionnant dans ce métier. Ce serait quand même terrible si j'étais à la fin de mes connaissances...»

Épaulée par son mari, David Sinaïan, elle peut laisser libre cours à son imagination culinaire et le *Guide Michelin* ne s'y trompe pas en lui décernant une troisième étoile en mars 2007. Deux ans plus tard, elle décroche encore deux étoiles pour le Beau-Rivage Palace, à Lausanne, dont elle signe la carte. Les pires détracteurs d'hier ne peuvent aujourd'hui nier le chemin accompli en quelques années par l'arrière-petite-fille de Sophie. Cette aïeule qu'elle n'a pas connue mais qui, au siècle dernier, dans un petit hameau de l'Ardèche, avait démarré une si belle histoire de famille. 