

Anne-Sophie Pic est née à Valence dans la Drôme en 1969, elle aspire aux études commerciales. Diplômée, elle revient à Valence et décide de retourner aux affaires familiales, les cuisines. Après la disparition de son père, elle reprend avec le soutien de son mari la tête des cuisines et se jette à fond dans l'aventure. De fil en aiguille, elle récupère 12 ans après, la troisième étoile.

La restauration et l'hôtellerie comme passion

La soutien de son mari fut décisif : ensemble, tous deux créent un hôtel charmant au style provençal qui devient très vite affilié aux Relais & Châteaux. Puis, ils développent leur groupe qui totalise pour leurs restaurants 8 étoiles Michelin. Elle devient l'une des femmes chefs les plus étoilées au monde et la troisième génération de trois étoiles au Guide Michelin dans la famille Pic. Membre du club très fermé des femmes triplement étoilées dans le monde, Anne-Sophie Pic est une femme aujourd'hui engagée qui dirige la fondation *Donnons du goût à l'enfance*. Au-delà de son talent débordant, c'est un indispensable symbole.

La funambule des saveurs et des étoiles

Elle est obsédée par l'assemblage inédit, c'est une funambule des saveurs. Ses premières envies professionnelles étaient l'industrie du luxe. Depuis 2018, elle s'oblige à employer en cuisine 80% de femmes. Cette maman à l'allure fragile, a la tête bien ordonnée, elle est une boule d'énergie avec des idées qui fusent. Anne-Sophie Pic aime aussi l'humour. Elle admire Eugénie Brazier, une figure mythique de la gastronomie française qui fut, avant elle, la seule femme française triplement étoilée. Ses plats phares sont les asperges blanches accompagnées d'un coulant aromatisé au café arabica; le turbot et sa râpée de truffes noires; le bar de ligne au caviar (un plat mythique de son père), le millefeuille blanc, crème légère à la vanille de Tahiti. Malgré toutes ses activités, Anne-Sophie trouve encore le temps de lire et de cuisiner pour sa famille. Elle accommode les restes pour son fils et son mari et concocte des plats familiaux classiques et savoureux comme le chevreau confit en cocotte ou un bœuf bourguignon.

Sa devise : « La priorité est la famille, il faut prendre du temps pour elle. L'urgence est de ralentir ». Elle est tout aussi sage que talentueuse.

Crèmeux de chou-fleur et rillettes de sardines

1- Préparez les crèmeux : détaillez les sommités du chou-fleur et éliminez les parties les plus dures. Hachez-les en quatre finement. Faites cuire le reste du chou-fleur dans l'eau bouillante salée.

2- Quand le chou-fleur est bien tendre, égouttez-le. Mixez-le, puis ajoutez 40g de crème liquide. Battez les avec 45g de crème restante au fouet pour la monter. Ajoutez la crème montée au mélange. Versez un peu de vinaigre et de la coriandre ciselée.

3- Préparez les rillettes : écrasez légèrement les sardines à la fourchettes, enlevez les arêtes puis égouttez-les.

4- Mixez les sardines avec le beurre et le whisky, puis filtrez ce mélange à la passoire fine. Ajoutez le jus de citron, de la ciboulette ciselée et assaisonnez.

5- Battez la crème avec un fouet et ajoutez-la délicatement au mélange.

6- Servez les deux préparations avec du pain ou des blinis.

- **Pour le Crèmeux :**

- 1 chou-fleur
- 85 g de crème liquide
- 10 g de gros sel
- 1 trait de vinaigre de xéres
- 1 branche de coriandre
- Sel

- **Les Rillettes :**

- 6 belles sardines à l'huile
- 10 g de beurre demi-sel
- 2 cuil. à soupe de whisky
- 30 g de crème liquide
- 1/2 bot e de ciboulette
- Le jus de 1/2 citron jaune
- Sel fin, fleur de sel, poivre

D'après l'ouvrage Petits secrets de Grands Chefs : Portraits & recettes familiales des grands de la gastronomie (Beaux Livres Cuisine) (French Edition).

[Signaler un abus](#)

Partager :

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)

Prénom ou nom complet

Email

En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité