



VIVRE MATCH
GASTRONOMIE





ANNE-SOPHIE PIC L'ART DU CAFE A LA FRANÇAISE

Par Emmanuel Tresmontant
Photos Jean-Gabriel Barthélemy
@jeangabrielbarthelemy

La chef triple étoilée a fait
du café un ingrédient de choix pour sublimer
la complexité aromatique de ses plats.

*Avide de culture et toujours en quête de sensations
nouvelles, Anne-Sophie Pic s'est construit un univers qui
lui est propre, sensuel et élégant. Comme sa cuisine.*



*Pousses de salsifis rôties
à la plancha, déglacées
à la bière Diwaz et au miel
de thym, sabayon au
sobacha, café, réglisse
et truffe noire.*



Dans son légendaire restaurant de Valence, que tenaient avant elle son père et son grand-père, au bord de la nationale 7, elle trotte comme Ratatouille, souriante, les yeux pétillants, le nez fureteur. Sa sincérité et son humour émeuvent autant que sa cuisine qui est l'une des plus personnelles et inventives de France. Seule femme à s'être vu attribuer trois étoiles au « Guide Michelin », Anne-Sophie Pic est une tête chercheuse, un laboratoire ambulant greffé sur un palais exceptionnel capable de disséquer et d'identifier le moindre grain de poivre aux notes d'agrumes. Chez elle, plus que chez quiconque, le repas est une « expérience », un voyage sensoriel fait pour découvrir de nouvelles saveurs.

Issue d'une dynastie de cuisiniers (son arrière-grand-mère, déjà, tenait une auberge dans un petit village d'Ardèche), elle ne se contente pas de restituer le goût naturel des produits: ce qui la passionne, c'est l'association des saveurs, la complexité aromatique, la recherche d'accords inédits, chaque bouchée devant révéler de nouvelles nuances. Raison pour laquelle sa cuisine, qui a toujours une longueur d'avance, demeure méconnue et ne correspond pas du tout à l'image un peu lisse que les médias donnent d'elle. Une cuisine délicate et puissante, à l'instar de ses fameux « berlingots », des ravioles farcies au crémeux de chèvre de Banon légèrement fumé. Quand vous les croquez, la sauce verte à base de cresson infusé au gingembre et à la bergamote explose en bouche, de la dynamite !

Ces dernières années, Anne-Sophie Pic s'est intéressée au café, qui demeure le grand oublié de la gastronomie française. « Je ne suis pas une grande buveuse de café, mais j'ai toujours adoré le parfum de sa torréfaction. Comme tout produit ayant subi une fermentation, le café développe des arômes extraordinaires. Très vite, je l'ai utilisé comme épice, car il apporte aux plats une note fumée, torréfiée et florale

*La chef aime associer
des ingrédients en
apparence très éloignés
les uns des autres.*



**« Trop souvent,
le café se réduit
à un expresso
standardisé et sans
typicité... »**

Anne-Sophie Pic

que j'aime beaucoup et qui contribue à créer de la nuance.»

Sa rencontre avec Hippolyte Courty, le fondateur de L'Arbre à café, est décisive. Avec lui, elle perçoit le potentiel immense de ce produit dont on peut utiliser aussi bien la feuille que la fleur ou la pulpe qui entoure le grain, et dont le goût évolue selon le niveau de torréfaction et le type de séchage. « C'est grâce à lui que je me suis lancée dans l'aventure des accords mets et café, et que je me suis interrogée sur la place du café dans un restaurant. C'est la dernière note gustative que le

convive garde de son repas. Or, trop souvent, l'offre se réduit à un expresso standardisé et sans typicité... »

Dans son dialogue avec Hippolyte Courty, Anne-Sophie Pic en est ainsi arrivée à créer une composition « coup de poing » que les gens ont eu du mal à accepter au début mais qui est devenue l'un de ses plats phares: « L'huître



GASTRONOMIE



UN CAFÉ HORS DU TEMPS

Tarbouriech comme un irish-coffee.» « Cette huître rose vient de la lagune de Thau. Elle est finement iodée et exprime des notes de noisette et de champignon. Je la fais mariner crue dans un whisky japonais légèrement fumé. Sa mâche est croquante et ferme. Je l'accompagne d'un crémeux aux topinambours dont les goûts de foin et de racine se marient bien avec la puissance de l'iode.»

L'idée qui a inspiré ce plat, c'est la conviction que le café et l'iode vont ensemble... « Pour moi, un café sort du lot, c'est le Bourbon pointu de l'île de La Réunion, un très vieux arabica planté sous Louis XV, (l'un des cafés les plus coûteux du monde : 98 euros les 250 g). Équilibré, fin et puissant, il souligne le côté iodé de l'huître et son amertume rejoint celle du topinambour.» La sauce, elle, est traitée comme un irish-coffee : « Je verse sur le café moulu enrichi d'un mélange d'épices (badiane, réglisse et cardamome) une eau parfumée au whisky, l'infusion obtenue fera le lien et apportera du dynamisme.» Génial, non ?

Chez Anne-Sophie Pic, le service du café à la française est (enfin) digne d'un vrai restaurant trois étoiles. Quand elle était enfant, son père proposait déjà à ses clients du Blue Mountain infusé dans une Cona (un siphon constitué de deux boules de



Ci-dessus : lorsque servir le café devient un art. Service au guéridon à la française, avec la Chemex.

Ci-contre : infusion à froid. Goutte après goutte, l'eau froide traverse lentement le café moulu. Et se charge ainsi des arômes les plus subtils.

Anne-Sophie Pic : pic-valence.com. Menu « découverte » à 180 euros.

« Il sort du lot : le Bourbon pointu de l'île de La Réunion, un vieux arabica planté sous Louis XV »

Anne-Sophie Pic

verre, semblable à un sablier, et posé sur un réchaud). Mais, pour ne pas donner l'impression d'un retour en arrière, elle a préféré avoir recours à la Chemex, une cafetière filtre inventée dans les années 1940 et qui permet de réaliser des cafés d'une finesse fabuleuse. Le filtre conique est en Inox et non en papier car celui-ci donne un mauvais goût. L'eau est versée au centre de la mouture pendant trois minutes et vingt secondes. L'infusion est douce, lente et permet d'exprimer toute la subtilité du café. Grâce à cette méthode, le mythique Bourbon pointu révèle son côté envoûtant et sauvage. On est à des années-lumière du café en capsule... ■ Emmanuel Tresmontant



un irish-coffee
Bourbon pointu, crémeux
de topinambours.

