

Triplement étoilée au Michelin

Elue meilleure femme chef du monde en 2011, Anne-Sophie Pic est la quatrième femme à avoir obtenu trois étoiles au Michelin. Rencontre.



(1) **Muze** : _____ ?
Anne-Sophie Pic : Le respect du produit, une recherche et une création. On choisit le meilleur produit et on fait de son mieux pour le cuisiner excellemment bien, c'est-à-dire lui donner un véritable style en l'accompagnant le mieux possible. Une certaine rareté est recherchée dans la haute cuisine. Il peut s'agir de produits simples, mais issus par exemple d'un terroir spécifique, donc difficilement accessibles ailleurs. Avec de tels produits, il faut pousser loin sa recherche dans les accords de goût, l'accompagnement, et ne pas se tromper ! Le client d'un restaurant étoilé est en attente d'une

typicité, d'un style : d'une cuisine d'auteur.

(2) _____ ?
Mon organe du goût et mon intuition me guident. Tout repose sur l'accord des saveurs, les mariages improbables. Ma cuisine devient de plus en plus intuitive, même si la technique reste indispensable. Les accords inattendus naissent de l'envie de m'aventurer toujours plus loin dans mes recherches. Trouver le lien entre les saveurs m'amuse beaucoup. Je peux passer des heures en cuisine, à tester, ajouter une pincée d'un ingrédient, deux d'un autre. Néanmoins, il ne s'agit pas de créativité à tout prix : l'essentiel est évidemment que le plat soit bon.

(3) _____ ?
Je reste en quête du meilleur plat ou du meilleur accord possible. Tant que je ne l'ai pas trouvé, je me renouvelle. Ma cuisine se ressemble deux ou trois ans, puis elle évolue vers une autre phase, tout en conservant son fil conducteur. Aujourd'hui, je m'attache aux poivres, petits bouillons, gelées, et ma cuisine est beaucoup plus végétale qu'à mes débuts.

(4) _____ ?
Sans doute la constante pression. Il m'est devenu nécessaire de déléguer un peu pour reprendre souffle et me concentrer sur ma cuisine, mais il est délicat de laisser son « bébé ». Avec le temps, le fait de travailler midi et

soir peut aussi être problématique.
Le moment de quitter ma famille pour
assurer le service, le soir surtout, est
un peu compliqué. J'ai la chance
d'être bien entourée : mon mari est

très présent pour notre fils et notre
famille nous aide la journée. Sans
eux, les choses ne seraient pas ce
qu'elles sont aujourd'hui.

*d'après Muze,
avril/mai/juin 2012*

Tekst 11 Triplement étoilée au Michelin

- In de tekst zijn de vragen van de interviewer weggelaten.
- 2p 40 Welke interviewvraag hoort bij welk antwoord?
Noteer achter elk nummer de juiste letter op het antwoordblad.
Let op: je houdt één vraag over.
- a Comment créez-vous de nouveaux plats ?
 - b Comment définissez-vous la haute cuisine ?
 - c Que représente pour vous votre titre de meilleure femme chef du monde ?
 - d Quel est l'aspect le plus difficile du métier ?
 - e Dans votre livre, vous écrivez : « La cuisine est une dynamique, un mouvement jamais achevé. » Qu'est-ce que cela implique ?

Bronvermelding

Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.