

« J'ai été élevée dans le respect de la femme dans ce métier »



Anne-Sophie Pic est la cheffe la plus étoilée au monde. Entretien avec Le Point.

(1) Le Point : Vous êtes l'héritière d'une famille qui a profondément marqué la gastronomie française. Votre père et votre grand-père
5 avaient déjà trois étoiles au Guide Michelin. Mais tout commence avec votre arrière-grand-mère, Sophie Pic.

Anne-Sophie Pic : J'ai été élevée dans le culte de cette arrière-grand-mère que je n'ai pas connue, mais dont on m'a beaucoup parlé. Sophie Pic venait d'une famille de grands travailleurs. Mes arrière-grands-
15 parents possédaient une douzaine de fermes en Ardèche. En fait, Sophie est venue à la cuisine complètement par hasard, en préparant le gibier chassé par son mari. Très vite, elle a
20 ouvert son restaurant et sa réputation a dépassé les frontières de la région.

(2) Vous avez, dirait-on, « grandi » en cuisine, en regardant vos

parents travailler. Quels souvenirs en gardez-vous ?

25 Comme cela se faisait beaucoup à l'époque, on vivait effectivement au-dessus du restaurant. Il était important pour le chef de ne jamais
30 trop s'éloigner des cuisines. Donc, oui, c'était mon quotidien, et j'ai gardé en moi à la fois les bons et les mauvais moments. L'odeur inimitable du bar au caviar d'Aquitaine de mon
35 père, les services vifs, la tension sensible aussi, notamment lorsqu'il pleuvait et qu'il fallait rapatrier tous les clients dans la salle... Mais ce que je retiens surtout, c'est que,
40 malgré les coups durs, mes parents étaient très heureux de faire ce métier.

(3) Peu de femmes ont, comme vous, trois étoiles au Guide Michelin en France, même si,
45 parmi elles, on peut citer la célèbre Mère Brazier, en 1933. Dans quelle

mesure vous considérez-vous aussi comme son héritière ?

50 Mon grand-père, qui vénérât les femmes aux fourneaux, était fasciné par la Mère Brazier. À la fin de sa vie, alors qu'il ne pouvait plus se déplacer, il avait même demandé à mes parents de l'emmener déguster sa cuisine et de lui dire tout le bien qu'il pensait de son travail. À l'époque, le clivage hommes-femmes dans ce métier et la question de la légitimité ne se posaient pas comme aujourd'hui. J'ai été élevée dans le respect de la femme, tant derrière les fourneaux que dans le service.

(4) En tant que cheffe la plus étoilée au monde, vous sentez-vous investie d'une mission pour valoriser le travail des femmes en cuisine ?

65 Bien sûr. J'ai mis des années pour réussir à me persuader de ma légitimité. Au début, j'avais très peur de ne pas proposer une cuisine assez puissante. Mais comme j'ai ressenti le besoin de convaincre plus que d'imposer, c'est devenu un moteur, une force. J'essaie de conseiller du mieux que je peux les femmes qui viennent me voir. Mais, pour autant, je ne veux pas faire de politique : ce n'est pas ma mission. Au-delà du discours sur la place des femmes, c'est la mixité, la complémentarité qu'il me tient à cœur de mettre en avant.

85 (5) Il y a une dimension très expérimentale dans votre cuisine, que vous concevez d'ailleurs comme un laboratoire...

Au début, je faisais mes expériences dans mon école de cuisine. Mais je me suis rendu compte qu'on multiplie les échecs lorsqu'on fait des recherches, ce qui déstabilise les équipes. 34 j'ai choisi aujourd'hui de faire des essais dans ma propre cuisine. Je m'y enferme régulièrement pour travailler avec mes chefs. C'est aussi bien mon lieu de détente que de création. La carte s'y met en place, on y tente des choses, on innove, on rectifie, on goûte. J'adore expérimenter de nouvelles recettes.

(6) Quels sont les grands enjeux actuels de la gastronomie française ?

105 Je m'interroge beaucoup. Le contexte actuel doit-il nous inciter à nous centrer de nouveau sur nous ? Doit-on produire une cuisine franco-française ? Je ne crois pas. Le véritable enjeu, c'est de réussir à affirmer cette identité bien française tout en mettant à l'honneur des saveurs d'ailleurs.

d'après Le Point, La gastronomie française, décembre 2020-janvier-février 2021

Tekst 8 « J'ai été élevée dans le respect de la femme dans ce métier »

- 1p 30 Qu'est-ce qu'on lit au premier alinéa ?
- A C'est par hasard qu'Anne-Sophie Pic est entrée dans le monde de la gastronomie.
 - B Chez les Pic, la gastronomie fait partie intégrante de la vie de famille depuis plusieurs générations.
 - C La famille Pic doit son succès énorme en gastronomie au fait qu'elle travaille dur.
 - D Toute petite déjà, Anne-Sophie Pic rêvait d'avoir un restaurant trois étoiles.
- 1p 31 Qu'apprend-on sur l'enfance d'Anne-Sophie Pic au 2ème alinéa ?
- A À l'époque, elle adorait aider ses parents dans le restaurant.
 - B Chez elle, l'odeur du restaurant lui rendait la vie désagréable.
 - C Elle souffrait du fait que ses parents avaient du mal à tenir le coup.
 - D Sa vie de tous les jours était marquée par le travail de ses parents.
- 1p 32 Qu'est-ce qui est vrai d'après le 3ème alinéa ?
- A Anne-Sophie Pic adorait son grand-père, même s'il n'avait que peu de temps de s'occuper d'elle.
 - B Dans les années 1930, il était mal vu pour une femme d'exercer le travail de chef de cuisine.
 - C En France, la Mère Brazier était la première femme à avoir eu des étoiles au Guide Michelin.
 - D Le grand-père d'Anne-Sophie Pic avait beaucoup de respect pour la Mère Brazier.
- 2p 33 Geef van elke bewering aan of die overeenkomt met de vierde alinea.
- 1 Aan het begin van haar carrière heeft Anne-Sophie Pic veel moeite gedaan om andere chef-koks te overtreffen.
 - 2 Anne-Sophie Pic vindt het belangrijk dat er meer vrouwelijke koks komen in sterrenrestaurants.
 - 3 Anne-Sophie Pic hecht veel waarde aan een mix van mannelijke en vrouwelijke koks die elkaar aanvullen.
- Noteer 'wel' of 'niet' achter elk nummer op het antwoordblad.
- 1p 34 Choisissez le(s) mot(s) qui manque(nt) au 5ème alinéa.
- A C'est pourquoi
 - B En outre,
 - C Néanmoins,
 - D Par ailleurs,

- 1p 35 À quoi Anne-Sophie Pic attache-t-elle le plus d'importance d'après le dernier alinéa ?
Elle attache le plus d'importance
- A à la cuisine française traditionnelle à l'ancienne.
 - B à une cuisine française avec des touches d'autres pays.
 - C à une cuisine tout à fait expérimentale et novatrice.

Bronvermelding

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