

« Il faut que je me cultive pour cultiver mes clients »

Seule femme chef en France triplement étoilée, Anne-Sophie Pic a aussi décroché des étoiles à l'étranger. Entretien avec le magazine l'Éléphant.



(1) L'Éléphant : Votre création est-elle dictée par une attente du public ?

Anne-Sophie Pic : Il faut d'abord
5 avoir conscience des attentes et cela fait partie du service au client de s'adapter. Par exemple, je suis très vigilante sur les allergies. En
10 revanche, je me méfie toujours un peu des tendances et je ne veux pas arrêter la viande. Cela fait partie des valeurs très françaises. Mais, pour
15 les végétariens, nous avons des plats exclusivement à base de légumes. Il faut aussi s'adapter sur les boissons, c'est-à-dire proposer des cocktails sans alcool. C'est une évolution dans les restaurants gastronomiques.

(2) Par ailleurs, le client a une exigence relativement nouvelle mais qui est forte et qui me plaît : il pose beaucoup de questions, notamment sur l'origine des produits. Cela introduit une révolution dans les restaurants. Outre les explications au moment du service, le client repart avec un petit carnet retraçant la création et la composition des plats.
30 Cela fait partie du plaisir. C'est comme lorsque vous allez à l'opéra : si vous connaissez l'histoire avant, vous en profitez beaucoup plus. Il faut que je me cultive pour cultiver
35 mes clients.

(3) Comment fait-on pour devenir, et rester, un restaurant trois étoiles ?

C'est le *Guide Michelin* qui le décide, 40 mais c'est à nous qu'il revient de pousser des intentions. La qualité du chef et sa régularité sont déterminantes. Je connais parfaitement mes chefs et je sais qu'avec certains je 45 peux aller vers plus de complexité. Le plus difficile n'est pas d'être bon un jour, mais bon dans la durée. Il faut être ambitieux, mais cela dépend des capacités à répondre aux exigences de base, commencer par bien 50 s'occuper des équipes, être dans un lien social. Car ce n'est pas une personne qui se voit attribuer une étoile, c'est toute une équipe. Si je 55 ne sens pas l'équipe prête, je ne lui mettrai pas cette pression-là.

(4) La cuisine est-elle un monde naturellement violent ?

Aujourd'hui, lors de chaque service, 60 des clients viennent en cuisine. Ils s'étonnent toujours du calme qui règne parce qu'ils ont l'idée que l'on y crie beaucoup. En fait, les cuisines étant pratiquement toutes ouvertes 65 sur les salles, cela induit des contraintes « vertueuses ». Alors, certes, il existe une pression très forte dans le service, parce qu'à un moment

précis tout le monde doit être 70 coordonné. C'est ce qu'on appelle le coup de feu. On en a besoin, c'est une adrénaline nécessaire. Mais la capacité du chef à absorber ce stress et à ne pas le diffuser aux équipes 75 est cruciale : il doit entraîner, calmer et rassurer.

(5) Existe-t-il des spécificités dans la gastronomie française ?

Oui. D'abord, le menu à la française 80 a été inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco : nous avons été les premiers à inventer la succession des plats entrée-poisson-viande-dessert. L'organisation d'une cuisine 85 est aussi une spécificité française. Une brigade s'organise autour de quatre postes : la cuisson, la sauce, les entrées, les garnitures. Beaucoup de chefs étrangers viennent s'en 90 inspirer. Il existe des variations, bien sûr : par exemple, nous avons un pôle rôtissage très fort que certains pays n'ont pas. Chez les Italiens, la brigade ressemble à la nôtre, mais 95 leur poste risotto et pâtes est prépondérant, alors que nous avons un poste sauce qu'ils n'ont pas. Conserver ces particularités permet 100 de rester très ancré dans notre culture.

*d'après l'Éléphant,
juillet 2019*