

Voici des feuilles et des fleurs, et une assiette à ravir le cœur

De saison Anne-Sophie Pic a composé des menus dans lesquels les parfums du printemps se rencontrent. Elle aime jouer avec les plantes sauvages, chercher tout ce que la nature peut offrir. Balade.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

Anne-Sophie Pic ne le dit pas qu'avec des fleurs. Elle y ajoute des feuilles et des bourgeons. Chez elle le printemps est dans l'assiette, il fond dans la bouche, dégage des parfums délicats, de subtiles saveurs. «J'aime toutes les saisons, mais le printemps est une renaissance, un éveil que j'ai envie de partager par les sens.»

La cheffe du Beau-Rivage Palace de Lausanne cherche la complexité aromatique, l'harmonie des couleurs, la note juste. Et ce, depuis toujours. «Mes parents travaillaient au restaurant le dimanche et moi j'étais souvent avec mes grands-parents maternels. Au moment des champignons, nous partions chercher les mousserons en Ardèche et découvrir tout ce que la nature avait à nous offrir. Dans mon souvenir, les mousserons avaient un goût de miel.»

Anne-Sophie Pic a gardé en elle cette puissance évocatrice. Celle qui suscite des émotions. Elle compose des tableaux gourmands, associe le concombre à une gelée infusée à la fleur de cassis, jouant avec l'amertume et le tannique. Elle utilise la fleur de cannellier avec des langoustines, pour apporter de la fraîcheur. Ou propose un dessert avec des fleurs d'hibiscus, aux notes piquantes, et de la nepita, une herbe odorante du maquis corse. «Je m'inspire de ce qu'il y a autour de moi. Je tisse un réseau pour améliorer ma connaissance. J'ai trois cueilleurs, en Suisse, dans la Drôme et en Corse. Cette flore variée offre des contrastes, des nuances. Je suis actuellement sur une recherche de saveurs de plus en plus légères. Et pour moi, c'est un vrai challenge d'élaborer des sauces et des plats qui ont du goût sans apport de graisse.»

Le bourgeon de sapin

En Suisse, sa révélation, c'est le bourgeon de sapin. Dans un menu spécial qu'elle concoctera le 27 avril au Beau-Rivage Palace, Anne-Sophie Pic proposera en amuse-bouche une infusion de bourgeon de sapin, feuille de thé vert oolong et fleur d'hibiscus. Un consommé clair qui dévoile des notes citronnées. «La pleine saison des bourgeons de sapin aux teintes vert tendre se situe à la mi-avril. L'idéal est de les garder frais et de les faire infuser avec un thé Sencha, c'est magnifique.» Anne-Sophie Pic propose la recette suivante, toute simple. «On peut préparer un beurre aromatisé au bourgeon de sapin, haché finement pour accompagner un poisson ou du veau. Sur un artichaut ou des asperges vertes, c'est fabuleux. Il y aura bientôt les bourgeons de ciboulette que l'on peut faire en pickles.»

La feuille d'ail des ours

Pour les feuilles de printemps, Anne-Sophie Pic a un faible pour celles de l'ail des ours, que l'on trouve à profusion dans notre région. «Crues, elles sont puissantes et un peu amères. Je conseille de les cuire, de les insérer ciselées, par exemple, dans une sauce au vin blanc avec des échalotes et un peu de lait. Il faut contrebalancer leur puissance aromatique. Dans une salade vous les mêlez avec une feuille de blette, vous assaisonnez avec de l'huile d'olive et du vinaigre. Elles se marient aussi admirablement avec les asperges ainsi qu'avec une viande.» Anne-Sophie Pic utilisera également la feuille d'hortensia, au subtil goût de réglisse, ou le mélilot pour accompagner les asperges.

La fleur d'oranger

Côté fleurs, celles de sureau, de cerisier,



«J'aime toutes les saisons, mais le printemps est un éveil que j'ai envie de partager»

Anne-Sophie Pic,
cheffe étoilée



Le concombre au caviar impérial, fine gelée infusée à la feuille de cassis, crème glacée au thé Hojicha Cubèbe et cassis. Ginko



La langoustine de petite pêche saisie à la plancha, betteraves plurielles, bouillon d'algues kombu à la betterave, livèche et feuille de cannellier. Ginko



L'agneau de l'Aveyron, artichauts Calice, bourgeon de sapin et fève Tonka comme un mur végétal. Jean-François Mallet



L'hibiscus et les fruits rouges, confit de myrtilles et cassis à la nepita, biscuit infusé à l'hibiscus, crème aux fruits rouges et nepita. Ginko

d'oranger, de mimosa sauvage, d'hibiscus, de géranium rosat, au parfum plus fin que la rose, retiennent son attention et s'invitent dans ses créations. «Actuellement je travaille la fleur d'oranger qui accompagne les morilles. Pour moi, elle évoque l'enfance car à Valence, nous trouvons plusieurs pâtisseries à base de fleurs d'oranger, notamment le Suisse valentinois ou la pogne, délicieuse brioche. La fleur d'ail des ours fera son apparition dans un mois, celle du jasmin arrivera en juillet.»

Les fleurs, Anne-Sophie Pic ne les utilise jamais que pour la décoration. Il faut qu'elles aient du goût. «Celles de capucine, de ciboulette, de mizuna peuvent plaire esthétiquement et embellir un plat, mais il faut qu'elles aient un intérêt gustatif.»

Fleurs, feuilles, bourgeons, Anne-Sophie Pic en fait tout un art. «Je revendique une cuisine féminine et je précise que ce n'est pas une question de genre. Pour moi, c'est synonyme de finesse et de parfum. L'harmonie dans l'assiette, c'est ma quête perpétuelle.» ●

Le menu végétal d'Anne-Sophie Pic

L'amuse-bouche

Infusion de bourgeon de sapin, feuille de thé vert oolong et fleur d'hibiscus.

Le berlingot et l'asperge verte

Cœur coulant comme une fondue à la bière lausannoise, bouillon d'asperge verte fumée, aromatisé à la feuille d'ail des ours.

L'asperge blanche de Nogaret et couteaux, à la plancha, émulsion iodée au café et à la feuille d'hortensia, feuille d'aspérule odorante.

Le turbot de Bretagne,

cuit meunière, bouillon de petits pois à la feuille de bergamote, au kororima.

Le ris de veau de lait de Lucerne, mariné et rôti au poêlon, miel toutes fleurs du jardin, morilles et légumes à la fleur d'oranger.

La fraise gariguette et le saké, crème glacée au bourgeon de sapin.

Ce menu sera proposé le 27 avril au restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace.

Un vin Le calamin grand cru

L'Ilex de Louis-Philippe Bovard s'accorde avec les berlingots aromatisés à l'ail des ours d'Anne-Sophie Pic.

Ilex, c'est le nom latin du houx, arbre bien connu de nos jardins. Ce calamin grand cru, vin blanc exceptionnel possède des arômes de fleurs blanches et de pêche, une saveur légèrement boisée et épicée. En bouche, il offre une belle vivacité avec des notes



fraîches et jeunes, fruitées et minérales. Ce chasselas roux situé en calamin grand cru est cultivé en terrasse et élevé en barrique avec bâtonnage des lies. **Avec** Ce vin blanc complexe accompagne aussi bien les poissons du lac et de mer que les viandes en sauce. Il peut se garder sans souci pendant deux à cinq ans. **Domaine Louis Bovard, place d'Armes 2, Cully (VD). 021 799 21 25, www.domainebovard.com**