



Le Homard Bleu d' Anne Sophie Pic

L'univers du chef Anne Sophie Pic ne peut exister sans le don du goût. Etoilée, inspirée et appréciée, Anne Sophie Pic joue aujourd'hui de sa belle fragrance gastronomique, "le homard bleu, incontournable dans ma cuisine."



Lorsqu'en 1973, le décès de son père, le chef Jacques Pic, force Anne Sophie Pic à reprendre en main les cuisines, la jeune femme est inquiète, exigeante, et en perpétuelle recherche. Une fragilité d'artistes autodidactes qui lui permet de se mettre en question, sans cesse. Avec le temps, ce doute, permanent et fondateur, devient sa marque de fabrique. La rencontre de son mari fait aussi figure d'expédient : à ses côtés, Anne Sophie Pic imagine un restaurant éponyme comme une bulle hors du temps, intime, cosy et ouverte sur les jardins. « Un restaurant gastronomique doit raconter une histoire vraie, l'histoire d'un lieu, d'un plat, d'un chef » » disait récemment Caroline Raymond, directrice marketing et communication du groupe Anne Sophie Pic, à la conférence sur la Haute Gastronomie de [L'Ecole Internationale de Marketing du Luxe Paris](#). Ainsi l'espace du restaurant s'organise ainsi autour d'un lustre en cristal, lui-même délimitant trois espaces éclairés de larges baies vitrées. Mais la patte Pic réside dans le choix de produits d'excellence : du coquillage de la côte d'émeraude, au ris de veau du Velay, l'extase culinaire s'écrit réellement avec l'accord homard bleu, fruits rouges et céleri. « J'ai créé le homard fruits rouges voilà plus de dix ans et il est très vite devenu un plat phare de la maison. A l'époque, j'avais imaginé marier l'acidité de la fraise des bois, de la framboise et du cassis avec le piquant du poivre vert et la vivacité du céleri. »

Trois étoiles au Guide Michelin... Une évidence. Porté par son succès, Anne Sophie Pic propose aujourd'hui une réinterprétation de ce homard presque iconique. Une traduction gustative de l'évolution de sa cuisine ; résultat d'un travail de recherche autour des sauces. De plus en plus, le chef recherche l'équilibre, travail la note juste dans ses sauces. Dépouillée du beurre et de l'huile pour les créer au plus proche de la nature, Anne Sophie Pic s'intéresse à la vivacité et la quintessence du goût ! Pour ce homard, elle imagine ainsi un dashi aux fruits rouges. Le dashi, c'est ce bouillon d'algues kombu et de copeaux de bonite séchée, base de la cuisine japonaise. Dans l'assiette, le homard repose ainsi sur un lit de fruits rouges frais, de betteraves accompagnées du chutney et du dashi fruits rouges. L'expérience gustative mêle le goût fumé du dashi et le goût acidulé des fruits rouges rehaussé par l'acidité de l'épine-vinette... Une explosion de saveur, jouant donc sur l'amertume, l'acidité et le fumé. Un mets précieux qui propulse le plat signature du chef comme une icône de la gastronomie.