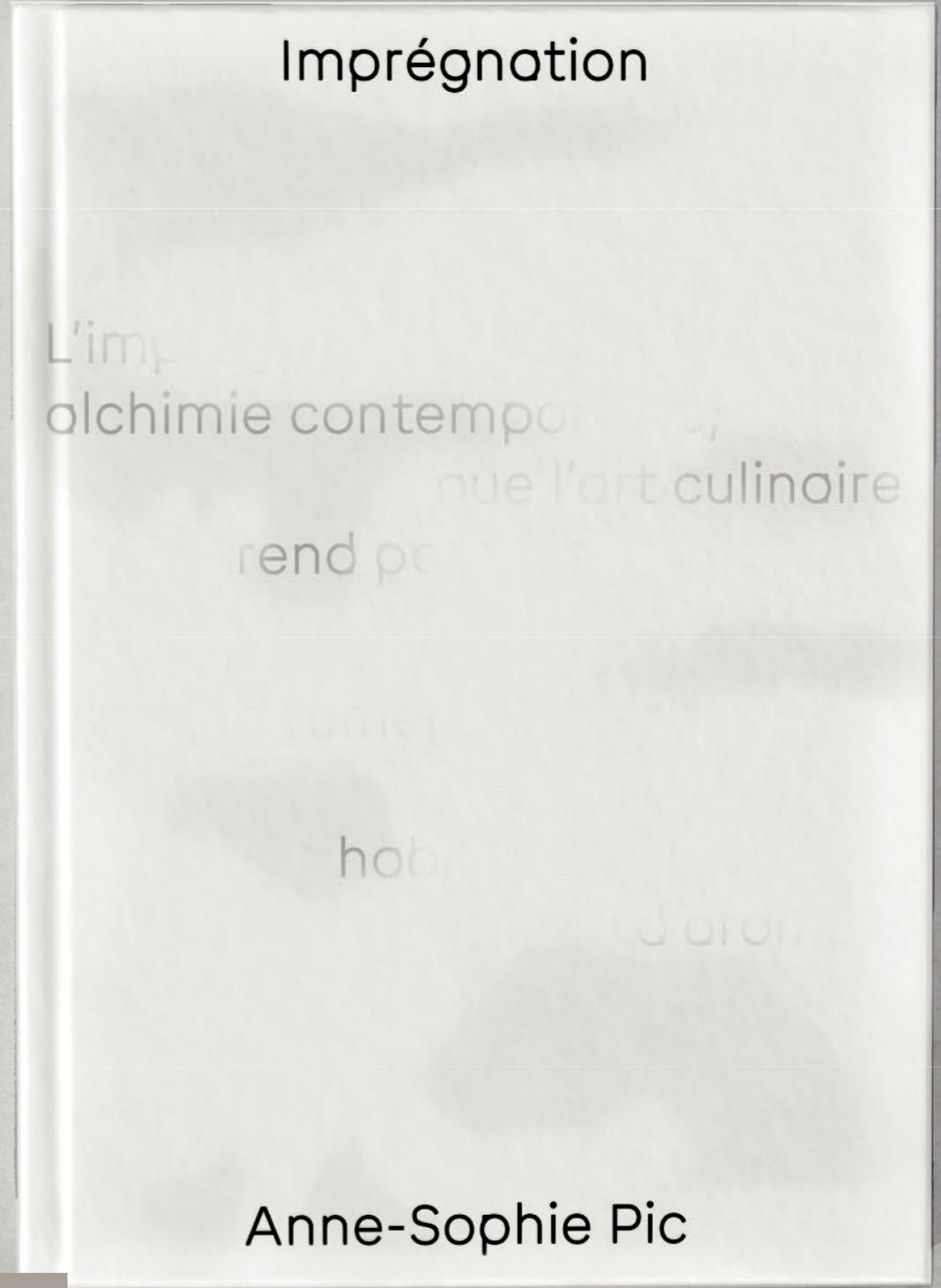




ANNE
SOPHIE
PIC



IMPRÉGNATION

Le nouveau livre d'Anne-Sophie Pic

« Plus que d’innover pour innover, ou de créer à tout prix des recettes signatures, j’ai été conduite à penser que c’est la philosophie de l’acte de cuisiner dans son ensemble qui crée une véritable originalité.

Être original ne signifie pas uniquement briller. C’est apporter une contribution, même modeste, à l’histoire de la gastronomie française, pour la faire avancer, pour qu’elle soit en harmonie avec son temps et avec la nature. C’est ainsi que les recherches de chaque chef font sens.

Quant à moi, je n’ai cessé de réfléchir sur ce qui m’anime : les trames aromatiques dans les plats. Pourquoi me passionnent-elles tant ?

Parce qu’il y a une part de “révélation” dans cette complexité aromatique. Parfois, lorsqu’un produit est associé à un autre, il révèle un côté jusqu’alors méconnu de tous, ou ils génèrent ensemble un troisième arôme.

C’est l’art de la transformation, mais n’est-ce pas aussi l’art de la cohabitation ? C’est toujours grâce à l’aide d’un élément existant dans la nature qu’un autre produit révèle sa vraie nature, ou sa nature jusqu’alors cachée.

Depuis que je l’ai compris, je me suis concentrée pour donner un trait clair à ma cuisine. Et c’est ainsi que m’est venu, peu à peu, le concept de l’imprégnation ». Anne-Sophie Pic

Parution en librairies novembre 2023

Hachette Cuisine
Prix : 100 €

Le dossier de presse complet et visuels seront disponibles début septembre.

