



## ANNE-SOPHIE PIC PRÉSIDENTE D'HONNEUR DU BOCUSE D'OR FRANCE 2023

**Anne-Sophie Pic, femme la plus étoilée du monde, assurera la Présidence d'Honneur de la sélection France du Bocuse d'Or, le 8 septembre prochain au Grand Palais Éphémère, à Paris.** Première étape d'une séquence dense pour Sirha Food, qui organise dès le lendemain la sélection France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie puis Sirha Omnivore, festival de jeune cuisine où Anne-Sophie Pic fût la première cheffe sur scène, en 2006.



crédit photo - Karel Koven



Arrière-petite-fille de Sophie, petite-fille d'André, fille de Jacques, Anne-Sophie Pic ne se destine pas, initialement, à suivre les pas de ses aïeux dans la cuisine familiale, et part faire des études de commerce à Paris. Ce n'est qu'en 1992, une fois son diplôme obtenu, qu'elle rejoint finalement le restaurant familial, avant d'en reprendre les rênes en 1997 et d'obtenir, en l'espace de 10 ans seulement, 3 étoiles au Guide Michelin.

Avec son mari David Sinapian, elle développe le Groupe PIC avec l'ouverture de nouveaux restaurants dans le monde : Anne-Sophie Pic au *Beau-Rivage Palace*\*\* à Lausanne en 2009, la *Dame de Pic*\* à Paris, le bistrot *André* en 2016, la *Dame de Pic* à Londres\*\* en 2017, suivi du 3ème du nom, la *Dame de Pic*\* à Singapour, et depuis l'été 2021, la *Dame de Pic - Le 1920\** à Megève, ainsi que deux projets d'ouverture en 2023 à venir à Hong-Kong et Dubaï.

Pour l'ensemble de sa cuisine, Anne-Sophie Pic a multiplié les distinctions : « Restaurant de l'année » par Omnivore en 2006, « Chef de l'année » par le Guide Michelin l'année suivante devenant la première femme à obtenir ce prix, son influence dépasse son fief de Valence pour celle qui sera décorée au grade de Chevalière de la Légion d'honneur en 2011, Officière de l'ordre des Arts et des Lettres en 2017 et Officière de l'ordre national du Mérite en 2022.

Très proche de Paul Bocuse, qui fut un grand ami de son père, Anne-Sophie Pic a également tissé des liens étroits avec le Bocuse d'Or. C'est en 2017 qu'elle fut une première fois Présidente d'Honneur du Bocuse d'Or France. Plus récemment, en 2020, elle a permis à Tom Meyer - qui était à l'époque chef de la cuisine d'essai de la Maison Pic - de se présenter à la sélection France du Bocuse d'Or dont il terminera deuxième.

Enfin, lors de la dernière édition du concours, elle fut un soutien important pour Nais Pirollet, première femme à représenter la France lors de la Grande Finale du Bocuse d'Or, participant à certains de ses entraînements pour l'aider à se perfectionner et à assumer une vision féminine de la cuisine.

### **"LA SAISONNALITÉ DOIT ÊTRE PRÉSENTE, ELLE NE DOIT JAMAIS ÊTRE DÉLAISSÉE AU PROFIT DE LA TECHNIQUE" - ANNE-SOPHIE PIC**

*"La cuisine française est en évolution et dans un concours -qui est un mélange de technique et de précision- elle se doit d'être en phase avec les préoccupations du moment dans les restaurants, confie Anne-Sophie Pic sur sa vision du Bocuse d'Or.*

*Évidemment, la saisonnalité doit être présente, elle ne doit jamais être délaissée au profit de la technique. Il est nécessaire que tous les chefs soient en adéquation avec leur époque, qu'ils mettent en exergue le végétal autrement que par les garnitures. J'attends une capacité à suivre les préoccupations actuelles et que les candidats soient en phase avec le dynamisme de la cuisine française », conclut-elle sur ses attentes en tant que Présidente d'Honneur du Bocuse d'Or France 2023.*



crédit photo - Anne-Emmanuelle Thion

Retrouvez l'intégralité de l'interview d'Anne-Sophie Pic pour Sirha Food : [ici](#)