

MOINARD BETAILLE



ANNE-SOPHIE PIC PARIS
UNE NOUVELLE ADRESSE SIGNÉE
MOINARD BETAILLE AU CŒUR
DE LA FONDATION CARTIER

DOSSIER DE PRESSE - SEPTEMBRE 2026



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

À l'automne, Anne-Sophie Pic ouvre les portes de sa nouvelle adresse parisienne au sein de la Fondation Cartier pour l'art contemporain, place du Palais-Royal. Baptisé Anne-Sophie Pic Paris, ce restaurant inédit marque une nouvelle étape dans le parcours de la cheffe la plus étoilée au monde, tout en donnant naissance à un lieu où l'expérience culinaire se déploie dans un dialogue étroit avec l'architecture, la lumière et les arts.

Pour concevoir cet écrin exceptionnel, Anne-Sophie Pic et David Sinapian ont renouvelé leur confiance à l'agence Moinard Bétaille. Après Londres et Valence, cette nouvelle collaboration prolonge près de dix années d'échanges créatifs entre la cheffe, Bruno Moinard et Claire Bétaille. Ensemble, ils ont imaginé un lieu qui ne se contente pas d'accueillir une cuisine : il en traduit l'esprit, les émotions et la philosophie.

Inscrit dans la continuité de l'architecture imaginée par Jean Nouvel pour la nouvelle Fondation Cartier, le restaurant s'ouvre largement sur la ville et laisse circuler la lumière, véritable matière première du projet. Bois, végétal, transparence et jeux de reflets composent une atmosphère à la fois chaleureuse et contemporaine, où chaque détail participe à une expérience sensorielle globale.

Cette naturalité fait écho à l'univers culinaire d'Anne-Sophie Pic, dont la démarche repose sur l'imprégnation, l'infusion et la révélation progressive des saveurs. Dans cet espace pensé comme une partition sensible, l'architecture accompagne le geste culinaire, tandis que la cuisine ouverte devient une scène vivante où création, partage et transmission se donnent à voir.

Avec Anne-Sophie Pic Paris, la cheffe et l'agence Moinard Bétaille signent bien davantage qu'un restaurant : un lieu d'émotions et de rencontres, où les frontières entre art, artisanat, gastronomie et architecture s'estompent au profit d'une expérience profondément contemporaine.

ANNE-SOPHIE PIC À LA NOUVELLE FONDATION CARTIER : UNE RENCONTRE AU SOMMET ORCHESTRÉE PAR MOINARD BETAÏLLE

Avec la conception du restaurant d'Anne-Sophie Pic à la nouvelle Fondation Cartier, place du Palais-Royal, Moinard Bétaïlle écrit un nouvel épisode dans l'histoire d'une double fidélité à deux grandes maisons françaises. La collaboration entre Cartier et Moinard Bétaïlle est un modèle de continuité : depuis 25 ans, l'agence a conçu et développé près de 625 boutiques de la marque dans le monde et Bruno Moinard avait été associé étroitement à la création des espaces intérieurs et des scénographies de la Fondation, d'abord à Jouy-en-Josas, puis boulevard Raspail, en dialogue avec Jean Nouvel. Avec Anne-Sophie Pic, c'est une véritable infusion réciproque des talents et des émotions qui prévaut depuis près de dix ans, de Valence à Londres avec « La Dame de Pic », et désormais à Paris. Au fil des projets, une complicité créative s'est notamment nouée entre Anne-Sophie Pic et Claire Bétaïlle, nourrie par une sensibilité féminine commune aux matières, aux atmosphères et à une approche intuitive de la création.

CONTINUITÉ CONCEPTUELLE, CONTINUITÉ D'ESPRIT

La continuité, c'est d'abord la capacité du restaurant développé par l'agence pour la grande cheffe à s'insérer sans rupture dans le travail de Jean Nouvel qui a instauré un conversation fluide entre la proposition de la Fondation et la vie alentour. La lumière, la transparence, l'espace et le volume, le décroissement et la versatilité ont été joués au plus haut point au restaurant, disposé tout en longueur le long de la rue de Rivoli. La lumière est conduite depuis l'extérieur et les sources d'éclairage par la succession des matières. Elle effleure, rebondit, surgit, accompagne, se reflète, se déforme, dessine, structure. Elle donne le ton et crée une atmosphère unique.





L'ESSENCE DE LA NATURALITÉ, SANS COMPROMIS

Le concept végétal initial de Jean Nouvel, si spectaculaire boulevard Raspail a été repris largement place du Palais-Royal. Bruno Moinard et Claire Bétaille ont ainsi joué à fond la naturalité, celle du chêne brut ou brossé qui vibre avec le jour, utilisé à profusion, tranchant avec la sophistication du patrimoine urbain environnant. L'utilisation du végétal, transformé, saisi, broyé, extrait, est aussi un pilier de la cuisine d'Anne-Sophie Pic, art contemporain à part entière. La cheffe est au coeur de ce projet de continuité et de transmission. Des goûts, des saveurs, des émotions. Tout s'allie et se ressent.

UNE CONVIVIALITÉ ORCHESTRÉE

Au plafond, limité en hauteur dans ce bâtiment, le calepinage de chêne et de miroir, de brillance et de matité, donne du rythme en douceur, soutenu par des éclairages discrets. Tous les éléments de mobilier, sur mesure, sont en orme roux ou en chêne, associés au lin ou au cannage. L'immense table d'hôte est un trait d'union. On y partage entre amis, ou avec des inconnus communiant dans la même fête, les préparations d'exception, sous de larges lampes suspendues à différentes hauteurs. Dans le prolongement de cet espace blond et argenté, un salon ouvert, spectaculaire, comme un focus vers l'intime, est délimité visuellement par de gigantesques pivoinies de plâtre – la fleur fétiche d'Anne-Sophie Pic – arrimées au mur par leur tige et ouvrant leur corolle d'un mètre de diamètre au-dessus des convives. Là encore, comme à travers de multiples détails, la féminité des lieux s'exprime et s'accorde avec celle de la cuisine de la cheffe, intuitive, inspirée et vibrante.



LA CUISINE EN OSMOSE

Le saint des saints, la source de toutes les émotions, la cuisine, est dans la salle. Pas derrière une vitre, pas seulement pour la finition ou sur un chariot : tout est visible, rien à cacher ! Au-delà du spectacle, c'est bien cette continuité d'expérience, de ressenti et de partage qui est recherchée. Seul le terrazzo du sol de la cuisine s'arrête quand le tapis aux teintes chaudes prend son relais et marque une différence visuelle. Les trois pianos jouent en harmonie avec la salle. Les solutions techniques et d'implantation de l'outil de travail ont été particulièrement étudiées pour autoriser une telle proximité. La cuisine, à ce niveau, est un art performatif : chaque jour, les artistes sont sur la scène !

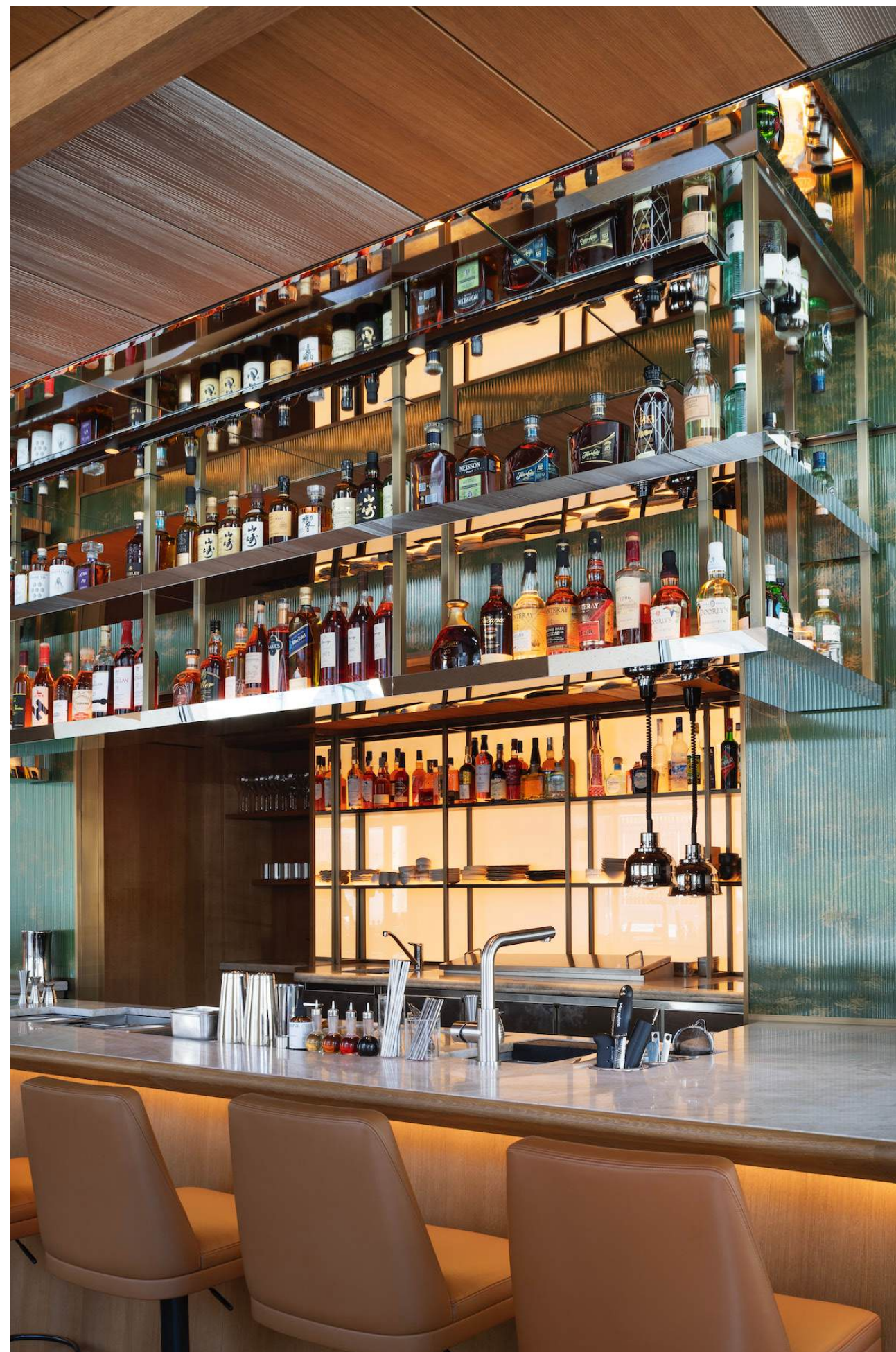
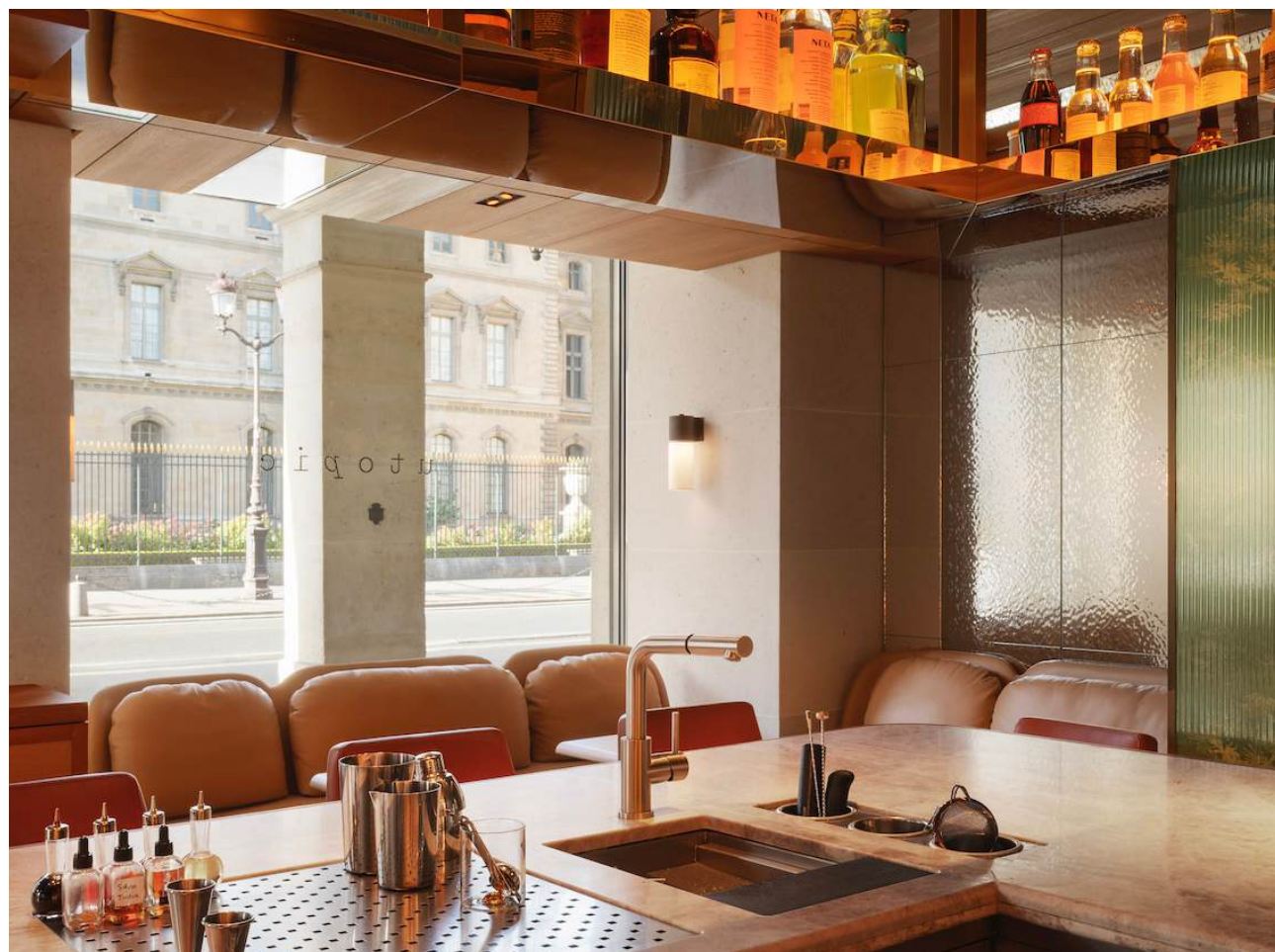
L'ALCHIMIE VÉGÉTALE AU BAR

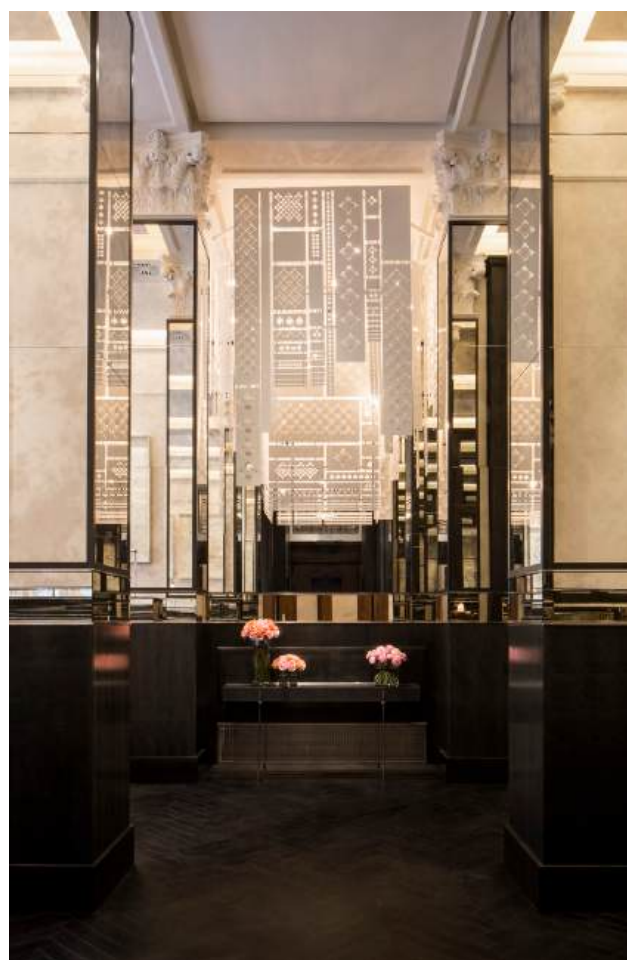
Accessible par une porte secrète dans le restaurant ou directement depuis le retour du bâtiment rue de Marengo, le bar, entièrement clos, est un espace singulier où la passion d'Anne-Sophie Pic pour les végétaux s'exprime totalement. Dédié à la mixologie, boîte à élixirs sans alcool, Bruno Moinard et Claire Bétaille y ont créé une ambiance unique. Si le chêne continue à y dominer, le tissu aux riches motifs d'arbres et de fleurs couvert d'un écran fin de verre flûté et les miroirs bullés jouent avec la lumière, selon son intensité. Le comptoir en U et ses sièges hauts, les banquettes et les sièges profonds, l'éclairage qui se tamise jouant avec les vitrines de flacons colorés sont ceux d'un club très privé sans équivalent au monde.

AU-DELÀ DE LA FRONTIÈRE ENTRE ART ET ARTISANAT

L'univers d'Anne-Sophie Pic à la Fondation Cartier, forgé et scénarisé par Moinard Bétaille, est un monde à part mais il n'est pas pour autant un monde fermé. Les passants des arcades Rivoli le longent et en perçoivent la présence : continuité, encore. Les grandes ouvertures, tout en translucidité grâce aux paravents en fibre d'abaca, le chanvre de Manille, de la teinte des ébrasements en pierre Magny le Louvre, ne sont aménagées qu'en partie basse pour protéger l'intimité des convives. En échange intime avec la Fondation et les œuvres qu'elle présente, le restaurant témoigne à travers la cuisine d'Anne-Sophie Pic et l'écrin que Moinard Bétaille lui a donné, d'une puissance créatrice qui efface la frontière entre art et artisanat.







ANNE-SOPHIE PIC ET MOINARD BETAILLE : L'HISTOIRE D'UN ACCORD INTIME ENTRE LE GOUT ET DE L'ESPACE

UNE DÉCENNIE DE DIALOGUE CRÉATIF, DE LONDRES À PARIS EN PASSANT PAR VALENCE

C'est une histoire qui se construit dans le temps long. Celle d'Anne-Sophie Pic et de Moinard Bétaille relève d'un compagnonnage, au sens le plus exigeant du terme : avancer ensemble, projet après projet, en se retrouvant sur une même attention à l'émotion, au geste juste, à ce qui ne se formule pas immédiatement. Une relation faite de confiance et d'écoute, où chaque réalisation prolonge la précédente et engage une même quête, intime et partagée.

« Notre première rencontre avec Bruno Moinard et Claire Bétaille a lieu à Londres, en 2015, lors de la création du restaurant La Dame de Pic au sein du Four Seasons Hotel London at Ten Trinity Square. Le lieu dévolu au restaurant est imposant, presque solennel. Les volumes sont vastes, la hauteur sous plafond spectaculaire. Les bases architecturales sont déjà là, les contraintes aussi. Et pourtant, il faut y inscrire l'univers d'Anne-Sophie. Pas le plaquer. Le faire exister. »

David Sinapian,
Président-directeur général du Groupe Pic,
bras droit et époux d'Anne-Sophie Pic

Le défi est considérable : concevoir une brasserie dans un espace monumental, sans perdre la finesse, la délicatesse et l'attention au détail qui caractérisent la cuisine d'Anne-Sophie Pic. Plutôt que de contraindre le volume, l'agence Moinard Bétaille choisit de l'accompagner. Elle lui donne un rythme, le découpe en séquences, y inscrit des alcôves, ménage des zones plus intimes. La circulation, les perspectives, la manière dont le regard et le corps se déplacent deviennent des outils de composition à part entière. Le lieu s'apaise, s'habite, tout en conservant sa présence et sa grandeur.

« J'ai été frappée par la capacité de Bruno et Claire à traduire ce qui, chez moi, relève de l'intuition. Ma cuisine est un travail d'infusion. J'aime les plantes, les simples, les décoctions. J'aime quand les saveurs apparaissent par strates, quand elles se révèlent sans s'imposer. Quand elles imprègnent ce qui les contient. En découvrant leur projet, j'ai ressenti cette même logique. Mon univers n'était pas exposé. Il était présent, en filigrane. »

Anne-Sophie Pic

Les détails jouent alors un rôle central. Le pique des cartes, signature discrète. Les pivoinas, fleur fétiche d'Anne-Sophie, intégrées en bas-relief, presque subliminales. Autant de signes que l'on perçoit parfois sans les nommer, comme une note en bouche que l'on reconnaît sans l'analyser. La lumière accompagne ce travail de suggestion : elle glisse sur les matières, accroche certaines brillances, en retient d'autres, compose des atmosphères qui évoluent au fil de la journée et des fonctions du lieu. Lorsque Bruno Moinard et Claire Bétaille présentent le projet, l'émotion est immédiate. Anne-Sophie Pic réagit : « Vous avez vraiment fait tout ça pour moi ? » À cet instant précis, la confiance s'installe. Une relation se fonde.

« Ce qui nous a profondément marqués, c'est leur écoute. Leur capacité à intégrer une vision artistique, mais aussi les réalités opérationnelles d'un restaurant gastronomique. Un lieu doit être beau, bien sûr, mais il doit aussi fonctionner : permettre la fluidité des gestes, le confort des équipes. Cette intelligence de l'usage est, pour nous, essentielle. »

David Sinapien

Cinq ans plus tard, la collaboration se poursuit à Valence, berceau historique de la Maison Pic depuis quatre générations. Un projet de transformation globale est contrarié par la pandémie. Mais Bruno Moinard et Claire Bétaille ne laissent pas les lieux sans les marquer de leur empreinte. Ils redessinent les tapis, introduisent des pièces de mobilier conçues spécialement et, surtout, repensent entièrement la cave à vins.





« Descendre dans cette cave, c'est accepter une rupture. On quitte le restaurant, on change de rythme. On va vers d'autres découvertes, d'autres sensations. La lumière s'abaisse, les matières se resserrent, le silence s'installe. Lorsqu'on déguste un vin, tout se concentre, tout devient attention. »

Anne-Sophie Pic

L'accès se fait par un ascenseur. Des portes cintrées s'ouvrent sur un sas. La découverte est progressive. L'espace est ovale, sombre, habillé de bois. Au centre, une table blanche, presque en lévitation, crée un point focal. Le vin est présent partout, sous toute la cave, mais jamais envahissant. Le lieu est volontairement déconnecté du reste de la Maison. Il invite à la transmission, à l'échange, à la précision du geste. La relation trouve ensuite un autre champ d'expression lorsque Bruno Moinard et Claire Bétaille provoquent la rencontre entre Anne-Sophie Pic, David Sinapien et Alain-Dominique Perrin, pour la Fondation Cartier. Place du Palais-Royal, à deux pas du Louvre, le restaurant de la nouvelle fondation, qui ouvre ses portes en 2026, s'inscrit dans une continuité avec l'architecture de Jean Nouvel, en prolongeant son dialogue entre intérieur et extérieur.

La lumière y joue un rôle central, circulant et se transformant au contact des matières, tandis que le bois et les éléments végétaux installent une forme de naturalité faisant écho à la fois au parti pris de Jean Nouvel et à la cuisine d'Anne-Sophie Pic. L'espace organise une expérience fluide, entre partage et intimité, où la cuisine, visible et ouverte, participe pleinement du lieu.

« J'aime ces projets où les disciplines se répondent. Où l'on joue la lumière comme on joue d'une saveur. Où la brillance d'un matériau fait écho à celle d'un goût, la texture d'une étoffe à celle d'un aliment. Où l'espace devient le prolongement du geste culinaire. »

Anne-Sophie Pic

Au fil des années, la relation entre l'agence et Anne-Sophie Pic est devenue un véritable complicité créative. Les lieux imaginés par Bruno Moinard et Claire Bétaille n'illustrent pas la cuisine de la cheffe : ils lui offrent le cadre idéal où se déployer. Où les talents conjoints d'Anne-Sophie Pic et des deux architectes s'associent et fusionnent.

MOINARD BÉTAILLE

INFORMATIONS PRATIQUES

AGENCE MOINARD BÉTAILLE

41, avenue Montaigne
75008 Paris, France

T +33 (0)1 56 88 21 00

F +33 (0)1 56 88 21 01

www.moinard-betaille.com



