



Anne-Sophie Pic: un réseau de producteurs qui ne cesse de s'étendre.

© DR

UN JOUR, UNE IDÉE

Faire son marché avec la cheffe Anne-Sophie Pic à Lausanne

La manifestation a lieu ce vendredi au Beau-Rivage Palace. Avec une belle brochette de producteurs: cueilleur, maraîchers, boucher, pêcheur, artisans et vigneron

3 minutes de lecture

◆ Un jour une idée ◆ Gastronomie & Vins ◆ Vaud ◆ France ◆ Environnement

Emilie Veillon

Publié lundi 27 août 2018 à 13:45.

La Maison Pic fête cette année ses 40 ans. Trois générations se sont succédé en cuisine, André Pic, puis Jacques Pic et enfin Anne-Sophie Pic, pour trois étoiles au guide Michelin. La cheffe organise la troisième édition de son marché de fin d'été sur la terrasse du Lobby Lounge, au Beau-Rivage Palace de Lausanne, à quelques mètres de son restaurant gastronomique.

Lire aussi: Chez André, étape gastronomique de la famille Pic sur le chemin des vacances

Ce vendredi, elle se baladera entre la quinzaine de producteurs qui lui livrent leurs saveurs de caractère au fil des saisons et l'inspirent en cuisine. «Mon réseau ne cesse de s'étendre depuis que je me suis installée à Ouchy il y a neuf ans. Je suis très admirative des démarches sincères, souvent axées sur la culture biologique, que je retrouve aussi dans la Drôme et à Valence où je suis établie», explique-t-elle. Pour cette nouvelle édition, elle souhaite mettre en valeur les savoir-faire qui se perdent et plusieurs personnes qui ont choisi une reconversion professionnelle.

Dans l'optique de découvrir de nouveaux producteurs et d'élargir le spectre de ce marché condensé, elle a fait appel à Lausanne à Table. On y rencontrera donc Serge Guidoux, poissonnier de La Pêcheurie d'Ouchy, Pascal Ruchet de la Boucherie du Centre, à Leysin, élu Mister Boutefas 2018. «J'ai découvert ce produit récemment et le trouve assez merveilleux», se réjouit la cheffe.



DR

Mais aussi, dans le canton de Vaud, le très réputé fromager Jacques Duttweiler de Thierrens, Niels Rodin et ses agrumes cultivés à Borex, l'apiculteur Christian Mellior, qui a des ruches à Chardonne et s'occupe de celles qui se trouvent dans le parc du Beau-Rivage, les frères Cuendet, maraîchers à Bremblens, et Michel Berthoud, cueilleur de plantes sauvages.

Lire aussi: Anne-Sophie Pic à la conquête de Londres

Côté épicerie, on trouvera les herbes et plantes du Jardin des Monts et de l'Herboristerie Ariès, les vins de la Cave Marie-Thérèse Chappaz et du Domaine de la Colombe, les limonades artisanales Les Pétillantes et les sirops de La Suisserie. «Une très belle surprise, sachant que les sirops 100% naturels sont très difficiles à trouver. J'en ai longtemps cherché pour mon épicerie à Valence», note Anne-Sophie Pic qui a collaboré avec Le Monde des épices, également présent au marché, pour créer quatre mélanges destinés à la cuisson des viandes et poissons.



DR

Le marché d'Anne-Sophie Pic, vendredi 31 août, 11-14h dans les jardins du Beau-Rivage Palace (à l'intérieur en cas de pluie), Ouchy-Lausanne.

PUBLICITÉ

Emilie Veillon
@letemps

PUBLICITÉ