



Anne-Sophie PIC & *David* SINAPIAN

CHEZ PIC, LES DEUX FONT LA PAIRE

Anne-Sophie Pic, Cheffe la plus étoilée du monde et son mari depuis 30 ans, David Sinapian, PDG du groupe PIC et Président des Grandes Tables du Monde, ont bâti ensemble un empire culinaire de plus de 500 collaborateurs. En partant de Valence dans la Drôme en 2007, lorsque Anne-Sophie PIC obtient sa 3^{ème} étoile au Guide Michelin, ils sont aujourd'hui présents à Paris, Lausanne, Londres, Singapour et dans les prochains mois à Dubaï et Hong Kong, totalisant 10 étoiles. David Sinapian nous invite à une découverte du groupe avant de faire un voyage de goût et de saveurs avec les accords mets et boissons de la Table triplement étoilée Anne-Sophie PIC à Valence.

BG : Anne-Sophie PIC représente la 4^{ème} génération à la tête de cette maison triplement étoilée ?

DS: A l'origine Sophie PIC, l'arrière grand-mère ouvre l'Auberge du PIN en Ardèche. Son fils André la rejoint, s'initie à la cuisine et obtient 3 étoiles Michelin en 1934. Il déménage en 36 à Valence, qui deviendra le berceau du groupe. Il donne le goût à son fils Jacques, père d'Anne-Sophie, qui lui succède en 1957 et retrouve la 3^{ème} étoile, perdue après la guerre, en 1973. Anne-Sophie, de formation marketing et

autodidacte en cuisine, arrive aux côtés de son père juste avant sa disparition en 1992. En 1995, la Maison perd à nouveau sa 3^{ème} étoile. C'est alors qu'Anne-Sophie s'investit totalement en cuisine et regagne la 3^{ème} étoile en 2007.

BG : A quel moment rejoignez-vous la Maison PIC ?

DS: En 1993, à l'issue de mon service militaire, j'étais fiancé à Anne-Sophie avec qui j'avais fait mes études.

BG : Vous prenez ensemble la succession familiale en 1998 et commencez le développement.

DS: Son père, parti trop tôt, nous avait parlé de son projet de créer un hôtel et une brasserie, autour du restaurant gastronomique.. Nous l'avons mis en œuvre.

BG : Comment répartissez-vous les rôles ?

DS: C'est très clair. Anne-Sophie est la Directrice Artistique et la Créatrice de tous les plats. Elle travaille sur l'ensemble des plats de nos restaurants en fonction des terroirs et des territoires. Mon rôle est de lui permettre de s'y consacrer.

Je m'occupe du management, de la gestion et du développement.

BG : Quel est le déclencheur de votre développement ?

DS: Nous avons pris conscience assez vite que PIC était une marque, que l'on pouvait développer en élargissant notre offre autour de la restauration et en sortant des frontières de Valence. La 3ème étoile en 2007 a été le point de départ.

BG : Vous développez d'abord la Dame de PIC.

DS : L'idée était de rendre la gastronomie plus accessible, décomplexée, moins formelle, mais avec la même exigence de qualité et de créativité. Nous ouvrons le premier restaurant à Paris en 2012. On se rend compte alors qu'on a la capacité à développer un modèle performant tant en termes d'image qu'économiquement. Suivent Londres, Singapour, Megève et bientôt Dubaï qui sera le cinquième Dame de Pic.

BG : A Lausanne vous ouvrez un Restaurant Anne-Sophie Pic. Comment choisissez-vous le modèle ?

DS: C'est d'abord en fonction du choix de notre partenaire et puis de notre conviction selon le lieu, le pays et l'ambition d'aller chercher les 3 étoiles.

BG : Votre modèle de développement est-il le même partout ?

DS: Oui, garants de l'image, de la rentabilité et de la longévité de nos établissements, nous travaillons très en amont avec nos équipes. Travail sur la conception du restaurant, la décoration, l'aménagement de la cuisine, le



recrutement et la formation des collaborateurs. Chef de Cuisine, Chef Pâtissier et Chef Sommelier sont recrutés dans notre réseau, généralement dans nos équipes et se forment plusieurs mois au projet. Le manager est recruté sur place pour avoir la culture du pays.

BG : Comment êtes-vous organisés ?

DS: Tout d'abord nous nous sommes donnés un cadre de travail à la hauteur de nos ambitions, de notre image et qui traduise le sérieux avec lequel on gère le groupe. Nous avons créé le Carré de Pic, notre siège social à 300 mètres du restaurant.

On voulait déconnecter la gestion du groupe et son développement, de la Maison Pic qui doit être entièrement dédiée à nos clients. Tous les services supports y sont présents avec un chef

de service pour chacun. Et puis nous avons souhaité élargir notre vision en recrutant des talents d'autres univers, pour avancer, pour nous professionnaliser et mettre toutes les chances de notre côté. On travaille beaucoup dans l'affectif, la transmission et la gestion des « richesses humaines ». Et puis nous pouvons proposer à nos collaborateurs un plan de carrière à l'international.

BG : La gestion multi-sites à l'international est faite de Valence ?

DS: Oui, notre développement est lié à certaines conditions, nous vivons ici.

Tout le suivi de nos projets se fait en visioconférence avec nos équipes. Anne-Sophie a son pôle R&D à Valence, où tous les plats sont imaginés pour tous nos restaurants.



D'abord prendre du plaisir à ce que l'on fait, pour rendre notre quotidien, très prenant, intéressant voire passionnant.

Les Chefs viennent régulièrement ici participer à leur élaboration et les finaliser. Valence est au cœur de notre écosystème. Quand nous nous déplaçons, c'est pour rencontrer nos équipes et nos partenaires, visiter nos établissements et valider le suivi de leur conformité, faire des relations presse, analyser l'évolution de la concurrence et nous imprégner de la culture locale.

BG : Comment choisissez-vous les projets ?

DS: Nous sommes très exigeants par rapport à l'ambition du projet, au lieu, aux conditions et aux valeurs de nos partenaires.

BG : Contrairement à vos concurrents vous faites tout sous votre marque.

DS: On a beaucoup de demandes pour faire

du « by Anne-Sophie Pic ». On accepte rarement de se mettre « sous l'ombrelle d'une autre marque », mais cela peut arriver si la marque est très forte et porteuse de sens.

BG : Vous totalisez 10 étoiles Michelin ?

DS: Cinq en France, trois à Valence, une à Paris et une à Megève. Cinq à l'étranger, deux à Lausanne, deux à Londres et une à Singapour.

BG : A Valence vous avez également développé vos activités.

DS: Oui, nous avons monté une école de cuisine pour les particuliers et une épicerie fine.

BG : Vous êtes toujours indépendants ?

DS: Nous sommes propriétaires de la maison mère à Valence, avec son restaurant gastronomique, son hôtel de 16 chambres et la brasserie André, l'école de cuisine, l'épicerie ainsi que de notre première Dame de Pic à Paris. Tous nos autres établissements sont des contrats de consulting.

BG : Autre mission, vous êtes depuis 2014 Président des Grandes Tables du Monde.

DS: Cette association de restaurateurs a été créée en 1954 par six restaurateurs, afin de valoriser tous les métiers et les talents d'un restaurant, en cuisine comme en salle pour donner vie à l'ensemble. Nous souhaitons remettre le restaurateur au centre du restaurant, car depuis des années il est relégué derrière l'image du Chef. On a ouvert l'association à l'étranger afin de progresser sur l'expérience clients et de nous nourrir des bonnes pratiques pour optimiser notre réflexion. A travers ce mandat j'ai un spectre très large qui facilite mon anticipation de l'évolution de la restauration dans le monde. Nous avons un conseil de onze membres qui valide toute nouvelle adhésion, qui doit avoir au moins 2 étoiles. Nous sommes présents sur cinq continents, 26 pays et comptons 177 membres en 2023.

BG : Le restaurant est devenu un lieu d'expériences pour des clients avides d'évasion.

DS: La cuisine n'en est qu'une composante. Les étrangers sont plus en avance sur l'expérience globale. Au-delà de la table, il y a l'environnement, l'ambiance, le rituel du service. Anne-Sophie a imaginé par exemple une table d'hôtes dans sa cuisine où les clients sont invités à s'installer au cours du dîner et à rencontrer la Cheffe. On crée de l'émotion, un véritable parcours initiatique, un voyage sensoriel.

BG : Quel est personnellement votre rapport à la table ?

DS: Je déteste m'ennuyer à table, c'est un critère essentiel. La table a un rôle social, c'est un lieu de convivialité, de partage, de découverte. Il faut juste bien mesurer la temporalité.

BG : Un souvenir extraordinaire à table ?

DS: Au restaurant de Paul Pairet à Shanghai, l'Ultraviolet. Un restaurant de 10 couverts sur une table d'hôtes où nous ne connaissons pas nos voisins. Une salle borgne aux murs blancs et là le « spectacle commence ». Diffusion d'odeurs, projection de vidéos et coloration des murs, le personnel qui change de tenue entre chaque plat. Une excellente cuisine scénarisée de manière incroyable. Le restaurant doit proposer ce type d'expérience inoubliable. Dans nos établissements on doit délivrer une expérience hors norme. C'est aussi ce qui justifie le prix.

BG : Quelle est votre recette du succès ?

DS: D'abord prendre du plaisir à ce que l'on fait, pour rendre notre quotidien, très prenant, intéressant voire passionnant. Et puis la délégation, qui donne confiance aux collaborateurs qui auront envie de décupler leur énergie.

BG : Pour vous ressourcer ?

DS: Nous aimons beaucoup les voyages qui sont une source d'inspiration. Et pour récupérer, la Corse ou à la montagne. On marche beaucoup et Anne-Sophie fait de la cueillette sauvage, en Corse particulièrement. Son expertise ce sont les agrumes.

La Maison PIC, une destination de l'art de vivre. Sur la route de la Méditerranée, à Valence, la Maison PIC incarne l'hospitalité dans toutes ses dimensions, du bien manger au bien-être. Nichée au cœur d'un magnifique jardin, on retrouve le Restaurant Anne-Sophie PIC, 3 étoiles, Le Bistrot chic André, l'Hôtel 5 étoiles et son bar.

Bulle hors du temps, le restaurant gastronomique, imaginé par Anne-Sophie Pic et David Sinapien offre une expérience inédite entre mets & boissons, accompagnée par un service d'une qualité remarquable. ■



Berlingots



NOTRE VOYAGE CULINAIRE À LA TABLE D'ANNE-SOPHIE PIC

Les prémices :

Le petit pois, travaillé comme une salade : tilleul, reine des prés, thé Sencha

L'asperge verte de la Drôme cuite au barbecue : lentisque, feuilles d'agrumes, bourgeons de sapin

Les berlingots ASP : banon, matcha, cresson, bergamote

L'asperge blanche, cuite à la plancha : safran, morille, amande amère

Le ris de veau en coque de cire d'abeille : cire d'abeille, camomille, chou-fleur

La fraise de la Drôme : bourgeon de sapin, bigarade

Eventail de douceurs

Accord mets & boissons sans alcool,

à l'exception d'un verre de vin avec le ris de veau, Hermitage blanc, Do. Jean-Louis Chave, Millésime 2013 :

Hydrolat de Petit Pois, Sencha, Vanille Fumée

Cocktail, Seedlip, Menthe et Sauge Cassis

Rituel du Thé Vert Gyokuro

Rooibos & Fleur d'Oranger

Infusion Glacée de la Cheffe
« Buddha Amacha, Framboise ».



285 avenue Victor Hugo , 26 000 Valence
04 75 44 15 32 • contact@pic-valence.com



Millefeuille blanc vanille jasmin



L'hospitalité présente de belles opportunités car elle n'a pas évolué aussi vite que les attentes des clients !

Linda HAZI

DIRECTRICE GÉNÉRALE
DU GROUPE LES DOMAINES
DE FONTENILLE

Cofondée en 2016 par Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, la collection Les Domaines de Fontenille compte aujourd'hui 11 hôtels, 17 restaurants, un vignoble et emploie 600 collaborateurs. Une croissance impressionnante pour ce tandem à l'origine novice dans le secteur de l'hospitalité. Leur réussite tient en grande partie à leur compréhension des nouvelles attentes des clients, dans un secteur où les codes du luxe sont restés trop traditionnels. Désireux d'innover, d'apporter des expériences inédites et d'être centrés sur la satisfaction clients, ils convainquent Linda Hazi de les rejoindre pour prendre la direction générale et continuer le développement de la collection. Experte dans le retail et le secteur de la beauté, également novice dans l'hospitalité, Linda a le sens du client chevillé au corps.