

Classic
gastronomie
MAGAZINE



Anne-Sophie Pic élue Chef de l'Année 2007 par ses pairs. La récompense créée en 1987 par Francis Luzin, directeur de publication de la revue professionnelle Le Chef a aussi distingué l'Espoir de l'année, le Sommelier de l'année et sept jeunes chefs installés à leur compte.



Anne-Sophie Pic élue Chef de l'Année 2007.



Nicolas Mouton, Espoir de l'Année 2007.



John Euvrard, sommelier de l'année 2007.

L'Espoir de l'Année 2007

Nicolas Mouton du Château d'Ermenonville à Ermenonville est le jeune chef vainqueur du concours qui s'est déroulé à l'École Grégoire Ferrandi devant un jury composé de chefs prestigieux (Georges Blanc, Jacques Maximin, Thierry Marx, Laurent Petit...). Plat réalisé : croustillant de thon rouge au jambon ibérique et basilic tian de blettes à la mousse de cocos et en dessert : macaron crème caramel poire chocolat, cœur coulant à la poire.

Le Trophée du Sommelier de l'Année 2007

John Euvrard, du restaurant Paul Bocuse à Collonges au Mont-d'Or. Élu par les maîtres d'hôtels et sommeliers, ce trophée met en valeur la personnalité la plus reconnue par ses pairs. Il succède à Eric Goettmann du Restaurant Bernard Loiseau et à Fabrice Sommier, du Restaurant Georges Blanc.

Les Tremplins Le Chef 2007

Cédric Béchade, L'auberge Basque à Saint-Pée-sur-Nivelle (64) ;

Thierry Barot, La Grange des Agappes à Cogolin (83) ;

Guillaume Fourcade, Comme à la Maison au Puy-en-Velay (43) ;

Laurent Poulet, La Table du Cap à Saint-Jean-Cap-Ferrat (06)

Franck Renimel, En Marge à Toulouse (31) ;

Thierry Renou, Le Patio à Arcachon ;

Éric Sapet, La Petite Maison de Cucuron à Cucuron (84).

L'année 2007 est décidément celle d'un grand millésime pour Anne-Sophie Pic. Après avoir obtenu une troisième étoile au Michelin 2007, elle est celle qui, en septembre dernier, rassemblait le plus de suffrages parmi ses pairs qui lui décernaient le titre de Chef de l'année 2007.

Pour cette nouvelle édition, ils étaient 8000 chefs répertoriés dans un grand guide français à pouvoir élire, lors d'un vote à bulletin secret, le chef qui, selon eux, a le mieux représenté leur profession au cours de cette année. Aucune liste ne leur a été soumise et les chefs ont pu librement voter pour la personnalité selon eux la plus remarquable en 2007. Une seule contrainte, ne pas voter pour les précédents détenteurs du titre.

Anne-Sophie Pic rejoint un palmarès prestigieux qui compte notamment Thierry Marx (2006), Olivier Roellinger (2005), Michel Trama (2004), Alain Ducasse (2000) et Joël Robuchon (1986). Le Chef de l'année 2007 a reçu son trophée en présence de plus de 400 chefs lors de la cérémonie organisée le lundi 24 septembre au Pavillon d'Ermenonville à Paris.

Après son grand-père André en 1934 et son père Jacques en 1973, Anne-Sophie Pic incarne la troisième génération successive de cuisiniers trois étoiles. À la fin de l'année, elle doit ouvrir «SCOOK», son école de cuisine, à quelques pas de la Maison Pic où elle transmettra sa passion à un plus large public.