



# Rituel Citoyenne mystère

**Anne-Sophie Pic, née le 12 juillet 1969 à Valence**

Enfant, Anne-Sophie Pic habitait juste au-dessus des cuisines mais elle n'a découvert son talent pour la cuisine que plus tard. Son père l'encourage à étudier à l'Ecole hôtelière de Lausanne mais Anne-Sophie Pic opte pour des études de gestion à Paris, à New York puis au Japon où elle fait la connaissance de son mari.

Lors de sa dernière année d'étude, Anne Sophie Pic commence à s'intéresser à la cuisine, d'autant que la disparition soudaine de son père en 1992 l'oblige à prendre les rênes de l'affaire familiale avec son frère Alain Pic.

Autodidacte, elle décide de passer à tous les postes pour apprendre le métier de chef-cuisinier.

Après des années d'innovation, elle reçoit le fruit de ses efforts, en 2007. Le fameux guide rouge, le guide Michelin, décerne à la chef valentinoise une troisième étoile. La Maison Pic retrouve alors l'étoile perdue en 1995.

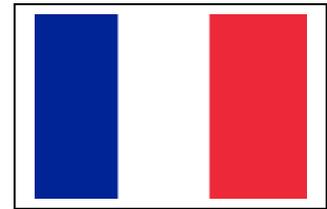
Le 24 septembre 2007, les huit mille chefs répertoriés dans le guide Michelin l'élisent « chef de l'année ». Anne-Sophie Pic devient alors la première femme à obtenir ce prix, créé en 1987.

Source : <http://www.aufeminin.com/portraits-de-femmes/anne-sophie-pic-d48309.html>

Anne Sophie Pic



Française



Anne Sophie Pic et la brigade de son restaurant.  
La brigade est un ensemble de cuisiniers dans un restaurant. La brigade est dirigée par le chef de cuisine. Pour le second, le chef a sous son autorité un ou plusieurs sous-chefs (ou seconds de cuisine), et chefs de partie. Le nombre varie suivant l'importance de l'établissement.

