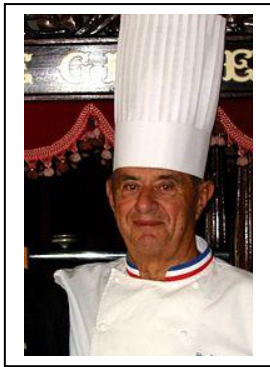


## Deux chefs, deux générations : Paul Bocuse & Anne Sophie Pic

### Isabelle Villard



Isabelle Villard fortæller om to 'grands chefs' fra hver sin generation, en mand og en kvinde. Isabelle Villard er cand. mag. i fransk og har været gymnasielærer i mange år. Hun er selv født i Valence og har studeret i den franske gastronomis hovedstad, Lyon. Isabelle serverer et par smagsprøver fra de to chefs.



Paul Bocuse er Frankrigs bedste kok, som igennem mere end 50 år har opretholdt tre stjerner. Han har gjort en stor indsats for at formidle kokkefaget og for at forsvare det franske køkken med alle dets specialiteter fra de forskellige egne. Han har grundlagt Concours mondial de la cuisine, som bærer hans navn, Le Bocuse d'Or, som tiltrækker verdens bedste kokke og i høj grad er med til at udvikle gastronomien. Paul Bocuse ejer adskillige restauranter, blandt andet flere i Lyon og i fødebyen Collonges-au-Mont-d'Or, hvor hans egen karriere startede.



Anne Sophie Pic kommer fra en kokkefamilie. Hendes bedstefar var en af de 5 bedste kokke i sin tid sammen med Escoffier. Hun er den eneste kvinde, som har opnået 3 stjerner. Dem har hun på sin restaurant i Valence, mens hun har 1 stjerne på sin nye restaurant La dame de Pic i Paris. Hendes opskrifter er mere komplicerede end Paul Bocuses og bærer præg af en vis internationalisering. Den italienske mad findes lidt i Anne Sophie Pics opskrifter da Italien er kun 200 km fra Valence. Men man finder også altid en lille smule af det engelske køkken eller af det japanske køkken i hendes opskrifter.

NB. Forhøjet entré

Paul Bocuse est le meilleur chef cuisinier en France. Il garde ses trois étoiles depuis plus de 50 ans et, en même temps, il est de première importance pour la transmission et le développement du métier/art, et de la cuisine française régionale et ses spécialités. Il a initié le Concours mondial de la cuisine, qui porte son nom *le Bocuse d'Or*. Il est le propriétaire de plusieurs restaurants et brasseries, à Lyon, à Collonge au Mont d'Or et ailleurs.

Anne-Sophie Pic est issue d'une famille de chefs restaurateurs. En 2007, elle reçoit trois étoiles, devenant ainsi la première chef de sa génération à en obtenir trois et la seule femme chef triplement étoilée en France. La chef présente sa maison ainsi : Trois ambiances mais un même fil conducteur : des codes couleurs très féminins gris et rose poudré, des détails rappelant l'histoire de ma maison, le Japon auquel je suis très attachée, la présence du végétal, une conception feutrée et sobre du raffinement.

Tirsdag den 5. December kl. 1930 i Biblioteket på Viborg Katedralskole.