



La directrice vit sa victoire en souriant

Portrait de Diane Blanch La jeune patronne du restaurant Anne-Sophie Pic a gagné le prestigieux Trophée du Maître d'Hôtel à Lyon.

David Mognier Texte
Marie-Lou Dumauthioz Photo

Elle voulait devenir mécanicienne automobile mais ses parents s'y sont opposés. Ils ont eu raison puisque tout roule pour Diane Blanch, qui conduit avec grâce le restaurant Anne-Sophie Pic à Lausanne depuis bientôt deux ans. La jeune directrice peut ajouter une figure de proue sur son capot avec ce Trophée du Maître d'Hôtel qu'elle a gagné il y a une semaine au Sirha de Lyon, le quatrième concours qu'elle remporte. Installée dans la salle vide du restaurant entre deux services, elle raconte son parcours avec un calme souriant, une sorte de conviction chaleureuse.

«C'est le quatrième concours que je gagne mais j'en ai fait d'autres que je n'ai pas remportés», sourit-elle. Elle ne se décourage pas quand elle perd, comme cette Coupe Georges Baptiste décrochée en 2015, meilleure maître d'hôtel européenne, au troisième essai. «Elle est très per-

sévérante, explique son compagnon Frédéric Gardette, chef exécutif au Montreux Palace. La première fois, elle s'entraînait toute seule, elle a quand même été sélectionnée pour la finale. La deuxième fois, elle avait déjà progressé. Et elle a bénéficié d'un mentor pour la troisième édition. C'est une bosseuse.»

La jeune femme, pourtant, n'était pas très studieuse à l'école. Elle a besoin de concret, d'être dans l'action. Sa première passion? La mécanique automobile, passion contrariée par des parents qui la voyaient plutôt à l'université. Avec un père qui avait travaillé au Ritz, dirigé des boîtes de nuit avant d'ouvrir un magasin d'antiquité, elle s'est rappelé qu'elle aimait, gamine, servir des cafés dans le bistrot voisin. Elle commence donc un apprentissage terminé par un baccalauréat à l'École Ferrandi.

La passion du contact

«Je m'étais dit que je ne voulais surtout pas aller dans des trois-étoiles. Mon envie, c'était plutôt de travailler au bar, pour le côté social, di-

rect avec le client.» Mais son destin et sa classe naturelle l'ont rattrapée. Elle se retrouve d'abord dans le groupe d'Alain Ducasse, le multi-étoilé, pour son apprentissage. Avant de rejoindre Alain Senderens puis Thierry Marx au Mandarin Oriental. Entre deux, elle parfait sa formation dans d'autres univers avant de retrouver Ducasse, pour manager un bateau restaurant sur la Seine. «Mon premier poste de direction, qui plus est dans un établissement où on faisait du volume.»

La Parisienne d'origine catalane a quitté la capitale pour Lausanne, histoire d'accompagner son compagnon. «Nous avons privilégié la qualité de vie, raconte ce dernier. Nous étions bien à Paris, nous avions même acheté une maison mais le confinement nous a fait réfléchir. Ici, nous sommes très bien.» Si bien, même, que le couple attend son premier enfant au mois d'août... juste avant la fermeture du restaurant Anne-Sophie Pic pour six mois de travaux. Quel timing!

La trentenaire est aussi organisée qu'énergique. Elle est surtout très empathique, «bienveillante avec les gens qui l'entourent», assure Frédéric. «Je suis positive et optimiste, affirme Diane. J'aime donner envie à mon équipe de faire bien, je peux être très heureuse quand je vois l'émotion de certaines tables au restaurant. C'est le sens de notre métier. Nous devons être sociables et attentionnés.» Elle se sent bien avec la cheffe de Valence qui lui laisse beaucoup d'autonomie et avec qui elle partage la même sensibilité.

Dans un monde encore largement occupé par les hommes, Diane se dit «féministe mais pas plus que ça. J'ai beaucoup d'humour et je peux même rire à des blagues machistes ou y rester indifférente.» Cette bonne humeur et cet optimisme ne riment pas avec laisser-aller. «Quand je ne suis pas contente, mes équipes le savent tout de suite.» Derrière ce sourire se cache, par exemple, un goût pour la boxe que la jeune femme a pratiquée à plusieurs périodes, avec l'envie de se défouler complètement. «J'ai un petit côté garçon manqué. Mais je ne suis pas très assidue en matière de sport», avoue celle qui aime beaucoup randonner, qui ne skie que le matin parce qu'elle aime bien manger à midi.

Perpétuellement en mouvement, elle est curieuse, lisant beaucoup, parlant catalan et espagnol, apprenant le portugais pour voyager au Brésil. Oui, elle aime l'évasion, particulièrement

«Je suis positive et optimiste. J'aime donner envie à mon équipe de faire bien.»

en Amérique du Sud où l'attirent ses racines latines. «Je suis en continu apprentissage de tout, tout le temps. Et je supporte mal les gens qui croient tout savoir sans se remettre en question.»

Réparer les pots cassés

À l'époque où elle travaillait chez Senderens, elle s'est mise à la peinture pour occuper ses trois journées de congé, avec un amour inconsidéré pour la couleur. Là, elle s'intéresse au kintsugi, cet art japonais qui répare la céramique cassée. Une autre manière de préserver la planète et ses ressources.

Elle évolue dans le monde du luxe, qui l'a beaucoup impressionnée au début. «Pour ceux qui y travaillent, c'est surtout le privilège de goûter à des produits d'exception qu'on ne pourrait pas se permettre d'acheter. Et c'est l'occasion de faire des choses différentes, de la découpe, du choix des vins, de la conversation avec les clients.» Les métiers du service doivent être mieux mis en valeur pour attirer de nouveaux talents, dit-elle.

Pour son dernier trophée, elle a aussi dû s'affirmer. Reconnaître des personnalités sur photo, citer les 31 trois-étoiles de France de mémoire, identifier des salles de restaurant, résoudre des énigmes façon «Questions pour un champion». Et servir devant le jury des huîtres flambées et pochées. Elle a carrément monté un sabayon à la vodka et aux épices en direct. Ça a payé.

Bio

1989 Naît le 12 août à Paris, elle a deux frères cadets. **2004** Commence quatre ans d'apprentissage, entre le Drugstore Publicis, le Plaza Athénée et l'École Ferrandi. **2007** Rencontre son compagnon, Frédéric Gardette, chef de cuisine, au Drugstore. **2008** Chef de rang au Violon d'Ingres. **2009** Chef de rang chez Alain Senderens. **2011** Superviseur au Mandarin Oriental Groupe. **2013** Grimpe les échelons au Bristol jusqu'à assistante de direction. **2018** Manager du Ducasse sur Seine. **2019** Directrice de restaurant de la Scène Thélème. **2021** Directrice du Restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Lausanne. **2023** Remporte le Trophée du Maître d'Hôtel, sa 4^e victoire en concours. Naissance de son enfant en août.