

AUBERGE DU PÈRE BISE

Depuis. 1903 TALLOIRES-MONTMIN JEAN SULPICE

Dossier de Presse



A large, multi-story building with a complex, tiled roof featuring several gables and dormers. A prominent section of the building is enclosed in glass, likely a conservatory or a modern dining area. The building is set on a slight rise with a stone foundation. Tall evergreen trees stand behind the structure.

A vast mountain range in the background, with the most prominent peak showing patches of snow. The mountains are partially obscured by a light haze. In the middle ground, there are several smaller trees and a wooden pergola structure. To the right, a small green wooden shed is situated near a wooden pier.

The foreground is dominated by a calm body of water reflecting the sky and the buildings. A long wooden pier runs across the middle ground. Numerous white, conical buoys are strung across the water, marking a boundary or mooring area. A small white boat is on the left, and a bright blue boat is docked at the pier on the right.

275-10

AU COEUR DES ALPES

Située sur les rives du lac d'Annecy, l'Auberge du Père Bise est une invitation à redécouvrir les Alpes... autrement. Elle propose une haute cuisine alpine signée Jean Sulpice, un hôtel et spa en parfaite harmonie avec leur environnement, le tout guidé avec passion par Magali Sulpice.

Explorations...

REF. Talloires-Montmin



PART. I

JEAN SULPICE,
LE CHEF QUI
MUMURÉ
À L'OREILLE
DES ALPES

01.

LE SPORT

Seconde nature

« Gravier un col, pédaler à vive allure sur les versants des montagnes, partir en randonnée dans les alpages ou en forêt, naviguer sur le lac... La nature prend sens à travers la relation directe et sincère que je noue avec elle. Ma cuisine est le témoignage de ce lien intime qui m'inspire au quotidien »

Grimpeur émérite à vélo, skieur-alpiniste entre deux services sur les pentes de la Sambuy, sur la ligne de départ de la Pierra Menta ou en train de cuisiner à plus de 3000 mètres d'altitude sous l'aiguille du Midi, le chef *Jean Sulpice* allie sport et gastronomie. Sur une ligne de crête comme en cuisine, le moindre détail compte. Exigence, persévérance, chaque service est une course qui invite au dépassement de soi, créant une émotion unique à chaque instant. Plus qu'une passion, un équilibre.

Cet engagement dans le sport de montagne lui permet de saisir les nuances de son terroir. *Jean Sulpice* ne se contente pas d'observer la nature, il s'en imprègne pour en tirer des sources d'inspirations avec humilité.

Une approche unique et intimiste qui lui permet d'affirmer une identité sincère, responsable, sans concessions.





02.

LE RESTAURANT JEAN SULPICE ❀❀ ❀

Haute cuisine alpine

Doublement étoilé, le restaurant *Jean Sulpice* propose de partir en exploration au cœur des Alpes face à une vue panoramique allant de la baie de Talloires aux hauteurs du Semnoz....

Au fil des cordées, les Alpes se sont affirmées comme sa muse naturelle.

Interprète des Alpes, le chef fait de la montagne non seulement un terrain d'expression absolu, mais aussi un guide créatif. À travers sa passion pour le sport de montagne et son respect de la nature, il perçoit les paysages, les senteurs et les textures qu'il transpose dans ses plats avec sensibilité.

Sa cuisine est un dialogue avec les éléments, chaque plat une invitation à découvrir son territoire. Parfums de sous-bois, fleurs de montagne, herbes sauvages, poissons et écrevisses du lac, agneau et gibiers des Alpes, beaufort... Sa démarche culinaire se distingue par une recherche constante de l'authenticité et de la pureté des produits, tout en les sublimant avec technique et créativité.

« *Montagnard et sportif, j'aime sortir des sentiers battus, rester au plus près de la nature. Ma cuisine s'inscrit dans cet état d'esprit. Instinctive, audacieuse, en équilibre, sans esbroufe, à l'écoute du terroir alpin.* »

Ici, pas besoin de carte IGN pour partir à la découverte des différents versants du terroir alpin: *Coline Humbert*, directrice du restaurant *Jean Sulpice*, vous guide dans cette ascension orchestrée par le chef accompagné de son second *Victor Thomas* et de son chef pâtissier *Valentin Duflot*. La cheffe sommelière de l'Auberge *Maéva Rougeoreille* vous emmène quant à elle en exploration à travers les vignobles entre lacs et montagnes alpins et par-delà les frontières. Aujourd'hui, la carte des vins de *Jean Sulpice* compte 30 000 bouteilles et 5 000 références, un témoignage de la riche diversité viticole de l'ancien duché de Savoie. La cave est conçue avec une approche visionnaire, pensée non seulement pour la préservation, mais aussi pour la construction de verticales à travers les millésimes, garantissant ainsi aux convives une dégustation des vins

à leur apogée. Un *Livre des Vins* reconnu par *Wine Spectator* qui propose un voyage à travers six chapitres distincts, chacun reflétant la vision et la passion du chef: la Champagne, les Alpes, les lacs et montagnes du monde, les trésors du vignoble français, les grands formats, les vins au verre. *Maéva Rougeoreille* a reçu le Prix de la sommellerie 2025 par le *Guide Michelin*, une belle reconnaissance qui récompense sa volonté d'aller toujours plus loin au service de la haute cuisine alpine du chef *Jean Sulpice* et de *l'Auberge*.

Une Team Sulpice engagée chapeautée par *Rodolphe Protat-Koffler*, directeur de la restauration chargé de l'accompagnement des équipes et de la coordination entre les différentes offres gastronomiques de *l'Auberge du Père Bise*.

***Jean Sulpice* puise également sa force auprès de celles et ceux qui façonnent la biodiversité alpine avec exigence et humilité.**

« ***Le produit est à l'image de celui qui le fabrique.*** »

Un engagement durable au cœur de l'assiette et de *l'Auberge* qui s'étend bien au-delà de la cuisine...

La chevière *Caroline Joguet* au milieu des chalets d'Arêche-Beaufort, le viticulteur et héliporteur *Philippe Héritier* au domaine des Orchis à Poisy, le pêcheur sur le lac d'Annecy *Florent Capretti*, l'artisan-boulangier *Kevin Neveu*, le maraîcher *Sébastien Favrin* à Aix-les-Bains, le fromager *Marc Dubouloz*, *Cécile Ballauri*, guide de haute montagne reconvenue dans la céramique, *Laurianne Josselin* qui fait du bois tout un art ... Autant de rencontres qui façonnent la cuisine du chef et sa créativité dans le respect de valeurs responsables partagées.

Elle guide aussi la gestion rigoureuse des ressources de l'établissement pour minimiser son empreinte écologique. Des démarches éco-responsables récompensées par l'*Etoile Verte* du *Guide Michelin* et le label *Plastic Free* avec 4 étoiles sur 5.

Tout ici célèbre l'harmonie entre l'homme et son environnement, en préservant l'équilibre délicat des écosystèmes alpins.

03.

LE 1903

Échappée gastronomique

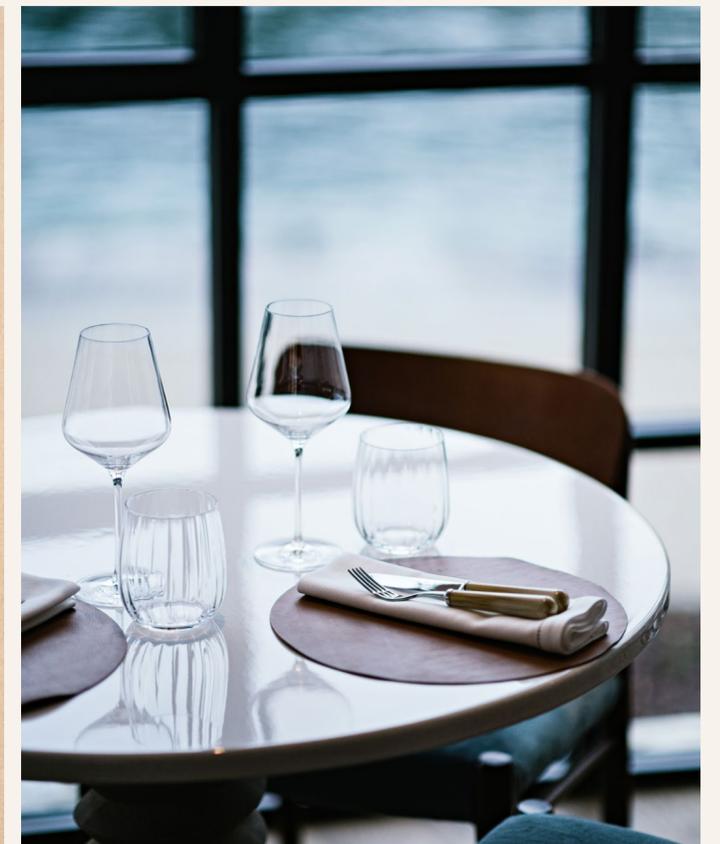
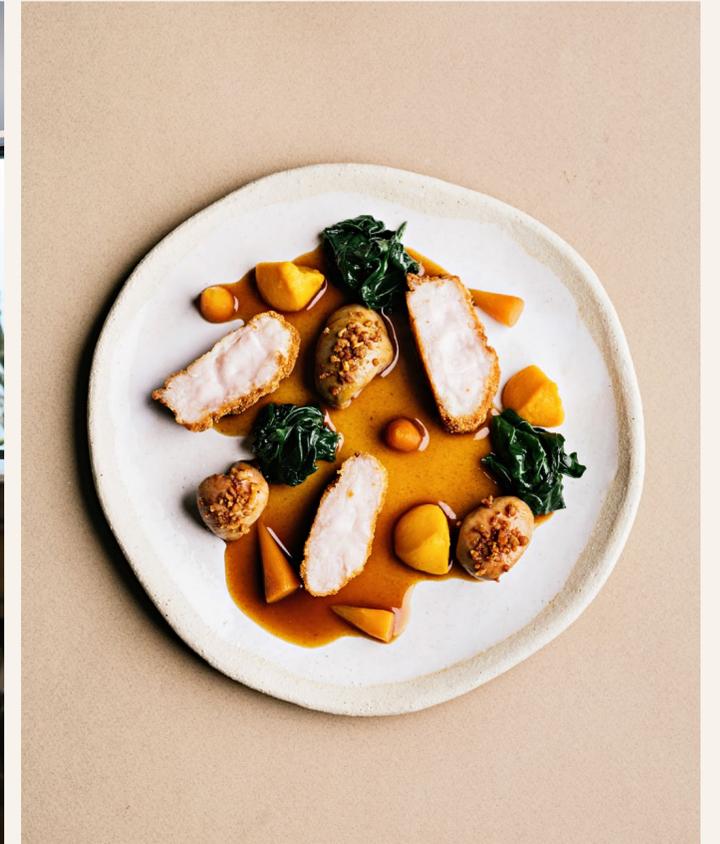
Lové au sein d'une véritable arène naturelle, ceinturé par une élégante courbe de verre épousant le rivage de Talloires, le restaurant 1903 prend des allures de jardin d'hiver ouvert sur le lac.

Une table où chaque plat raconte une histoire, chaque assiette une promesse d'évasion, animée par l'amour du produit et le respect de la nature.

Matières vivantes et naturelles comme le bois, la chaux ou la faïence, lignes épurées réveillées par quelques touches graphiques, il se veut une ode à l'élégance lacustre et à la tranquillité. Une atmosphère suspendue entre terre et eau...

Accompagné de son chef *Valentin Pizon* à ses côtés depuis 5 ans, *Jean Sulpice* y propose une cuisine de cœur, de partage et de transmission qui met à l'honneur la diversité du patrimoine culinaire français à travers des plats généreux, raffinés et inspirés.

Les terroirs se dévoilent ici en harmonie. Le service, à la fois précis et attentionné, accompagne cette échappée gastronomique sublimée par une carte des vins généreuse. Le 1903 célèbre l'art de vivre, à la fois intime et convivial, raffiné et authentique.





04.

LE MARIUS BAR

Escale au fil de l'eau

En clin d'œil à l'héritage de l'Auberge, *Marius Bar* est un lieu ouvert sur le lac qui allie douceur de vivre et convivialité.

Dès les premières lueurs du jour, le *Marius Bar* accueille ses hôtes pour un petit-déjeuner au fil de l'eau. Des petites faims gourmandes au goûter de *l'Auberge* élaboré par le chef pâtissier *Valentin Duflot*, chaque occasion devient une parenthèse ressourçante.

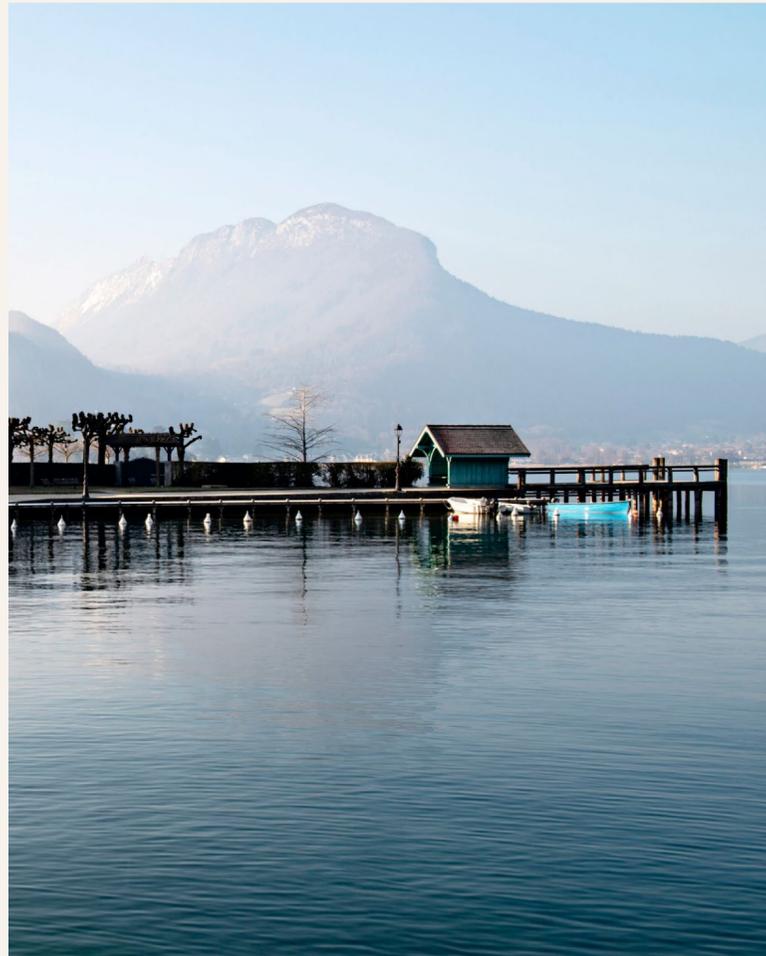
L'expérience du *Marius Bar* ne serait complète sans une exploration de sa carte de cocktails élaborée par le chef barman *Tinihau Moilon*, pensée et inspirée par l'univers du Chef. Elle s'appuie sur des goûts subtils, des associations audacieuses et un profond respect des produits de saison.

PART. II

L'AUBERGE,
DESTINATION
IMMERSIVE

L'Auberge du Père Bise, maison Relais & Châteaux depuis 1973, est un établissement 5 étoiles d'exception alliant luxe discret et authenticité alpine. Nichée entre lac et montagnes, cette demeure est bien plus qu'un simple hôtel, c'est un lieu de destination où la quête d'équilibre et de bien-être se vit au rythme du lac et des montagnes. Ici, les Alpes ne sont pas seulement un décor, elles deviennent une expérience à part entière sous l'égide de Magali Sulpice.

REF. Magali Sulpice



01.

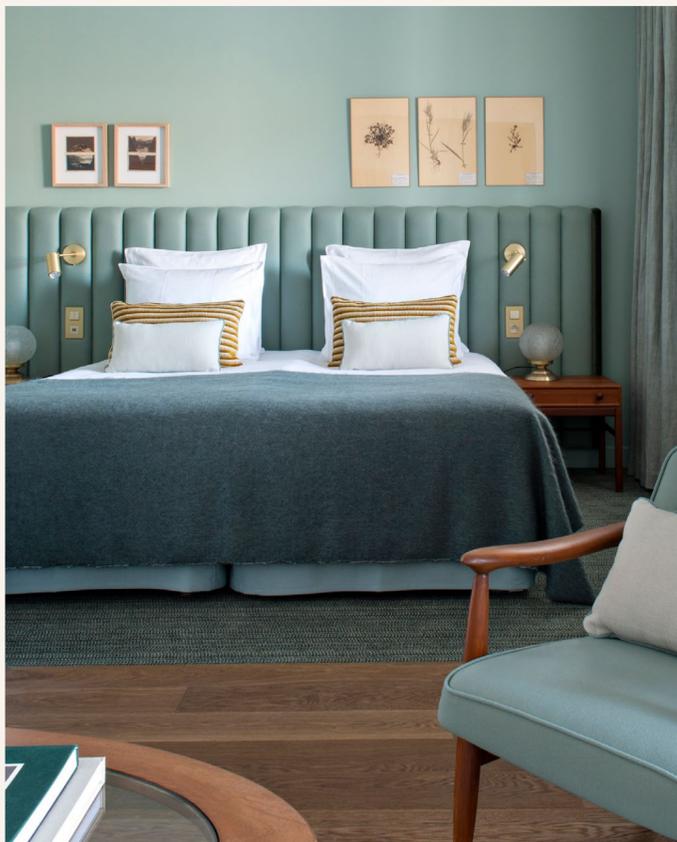
UNE SITUATION EXCEPTIONNELLE

À Talloires-Montmin sur les rives du lac d'Annecy, *l'Auberge du Père Bise* est idéalement située au cœur d'un carrefour naturel entre le massif des Bauges, le parc de la Vanoise, les lacs du Bourget et du Léman, ainsi que la vallée du Mont-Blanc et Chamonix.

À une demi-heure d'Annecy, 1h30 de Lyon et 40 minutes de Genève en voiture, à 3 heures de Paris en TGV mais aussi accessible depuis Annecy par le lac en bateau, *Magali* et *Jean Sulpice* vous accueillent dans cette maison de légende pour une immersion sincère et authentique au cœur des Alpes.

Du salon de l'entrée au restaurant gastronomique en passant par le *Marius bar*, tous les chemins de la maison Sulpice mènent au lac avec la volonté de s'y sentir chez soi. À l'instar de la cuisine de *Jean*, le raffinement n'est pas ostentatoire mais dans le détail. Le parc, le petit jardin botanique et le solarium appellent à la détente. Le ponton et la terrasse au bord de l'eau invitent à la baignade et à la rêverie autour d'un petit déjeuner ou d'un apéro. *Magali Sulpice* assure avec bienveillance l'harmonie entre les expériences vécues au cœur de cette maison qu'elle souhaite avant tout accueillante et chaleureuse. En lien avec les clients, elle est le maître d'œuvre de cette cohérence qui rend chaque séjour unique.





02.

CONFORT, CHARME ET AUTHENTICITÉ

Situées au-dessus des restaurants et dans une maison côté jardin, les 22 chambres et suites, entièrement repensées en collaboration avec l'architecte d'intérieur *Emilie Bonaventure*, allient confort, charme et simplicité.

L'atmosphère créée est à la fois raffinée et chaleureuse, offrant une hospitalité authentique et accueillante.

Chaque espace a été pensé pour allier élégance discrète et authenticité, avec des références à l'héritage du lieu et à l'univers gastronomique du chef *Jean Sulpice*. La nature environnante, entre lacs, forêts et montagnes, a inspiré une palette de couleurs apaisantes et naturelles.

Au premier étage, une grande suite d'exception de 80 m² se distingue par sa terrasse en bois de 100 m², équipée d'un jacuzzi privé et de chaises longues, au cœur d'un écrin de verdure. Offrant une vue à couper le souffle sur le lac d'Annecy et la baie de Talloires, cette suite incarne le luxe simple et authentique.

Six suites de 40 m² dont deux plus spacieuses offrent également de magnifiques vues sur le lac, avec des balcons ou terrasses pour profiter pleinement de ce cadre naturel exceptionnel. Les quinze chambres, quant à elles, proposent des perspectives uniques sur le Roc de Chère, la Tournette ou le lac, offrant ainsi à chaque hôte une expérience intime et reposante.



03.

UN SPA

À fleur d'eau

Blotti en bordure du parc arboré, ce Spa de 480 m² s'inscrit dans l'esprit architectural de l'Auberge respectant ainsi l'authenticité du lieu.

Réparti sur deux niveaux, ce lieu de détente propose un espace de soins ainsi qu'à l'étage un bassin intérieur avec vue sur lac, un hammam, sauna, douche sensorielle, bain froid et bain nordique extérieur. Une alchimie entre décoration et paysage avec sobriété et élégance.

En journée, l'espace bien-être est en libre accès pour nos clients résidents. La clientèle extérieure est la bienvenue pour toute réservation d'un soin ou encore d'une thérapie alternative comme le yoga.

À l'étage, sous l'impressionnante charpente, comme suspendu, le bassin aux reflets bleutés et verts est entouré de larges ouvertures vitrées donnant sur le lac.

Le Spa de l'Auberge du Père Bise – Jean Sulpice invite au voyage à travers les sens et la nature. Magali Sulpice a choisi de développer une carte des soins en collaboration avec une marque experte: *Olivier Claire*.

Une philosophie et une entente partagée sur le respect de la nature et l'approche exigeante à travers une gamme de produits éco-responsables, 100% français. Depuis plus de 10 ans, *Olivier Claire* s'appuie sur la nature et la recherche pour préserver la beauté, l'éclat et la santé de la peau à travers la très haute concentration d'actifs végétaux rares et précieux sélectionnés dans le respect de la biodiversité.

04.

LA BOUTIQUE

La halte gourmande

A l'entrée de *l'Auberge du Père Bise*, la boutique est une véritable ode au terroir.

Chaque produit a été minutieusement sélectionné pour refléter l'univers du *Chef* et partager ses coups de cœur gourmands. Parmi eux, la délicate quiche aux légumes, le savoureux Pormonier en croûte feuilletée, ou encore le célèbre pâté croûte de veau sublimé par l'estragon et le citron confit.

Côté sucré, les desserts emblématiques de la maison trouvent aussi leur place, à l'image de l'intemporelle Marjolaine, du flan pâtissier signature au safran, des glaces faites Maison, ou de l'éventail de saveurs des cookies, et autres délices réalisés par le chef pâtissier *Valentin Duflot*.

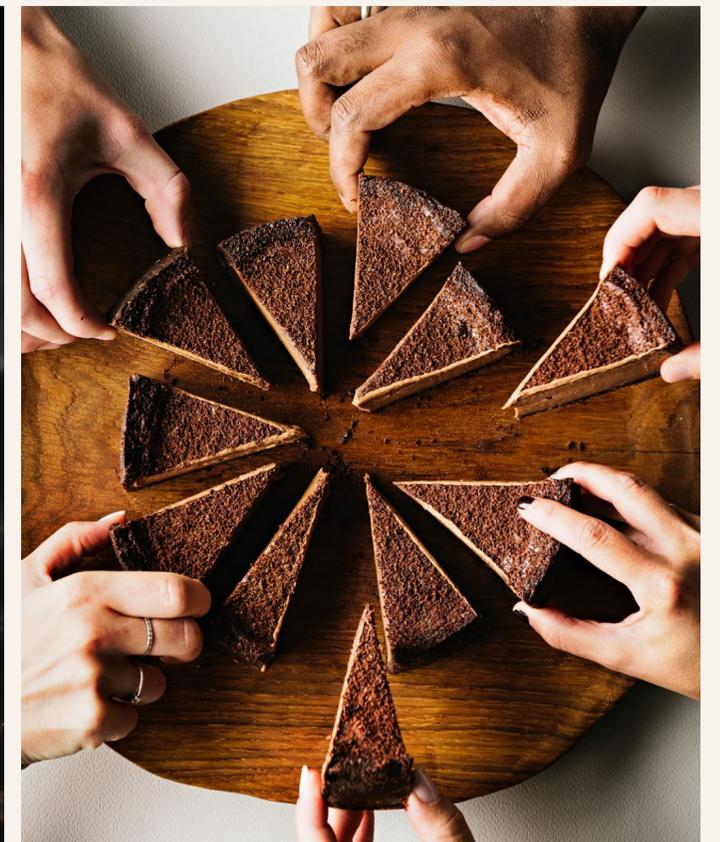
La Chocolathèque, née d'une collaboration d'exception entre *Jean Sulpice* et le maître chocolatier *Stéphane Bonnat*, dévoile des créations cacaotées aux saveurs audacieuses et végétales, à l'image d'une tablette au chocolat noir nougatine et baie de genièvre, ou à la reine des prés... Les amateurs de douceurs se laisseront également séduire par les confitures artisanales aux mariages subtils d'herbes sauvages et de fruits, ainsi que par les caramels délicatement parfumés à la Chartreuse ou au Carvi, ou encore le miel issu des ruches de *l'Auberge*. Pour accompagner ces trésors gourmands, une sélection de vins pointue, choisie avec soin par la cheffe sommelière, met en lumière des vigneron d'exception et des accords subtils avec l'univers du chef.



04.

Pensés pour les instants de liberté, des paniers gourmands sont également disponibles pour accompagner une échappée à vélo ou une balade au bord du lac. Composés avec la même exigence que les plats servis aux tables de l'auberge, ils renferment des salades de légumes de saison, des fruits frais et des sandwiches raffinés, à la volaille et crème aux herbes, ou avec une version mettant à l'honneur la féra du lac et légumes saisonniers.

Enfin, pour prolonger cette expérience chez soi, la boutique propose les ouvrages du chef *Jean Sulpice*, véritables invitations à revivre la magie de *l'Auberge* à la maison.



PART. III

**CUISINIER
PAR NATURE**

01.

Né en 1978 à Aix-les-Bains en Savoie, *Jean Sulpice* grandit au contact de la nature et de l'effervescence des fourneaux. Itinéraire d'un cuisinier par nature.

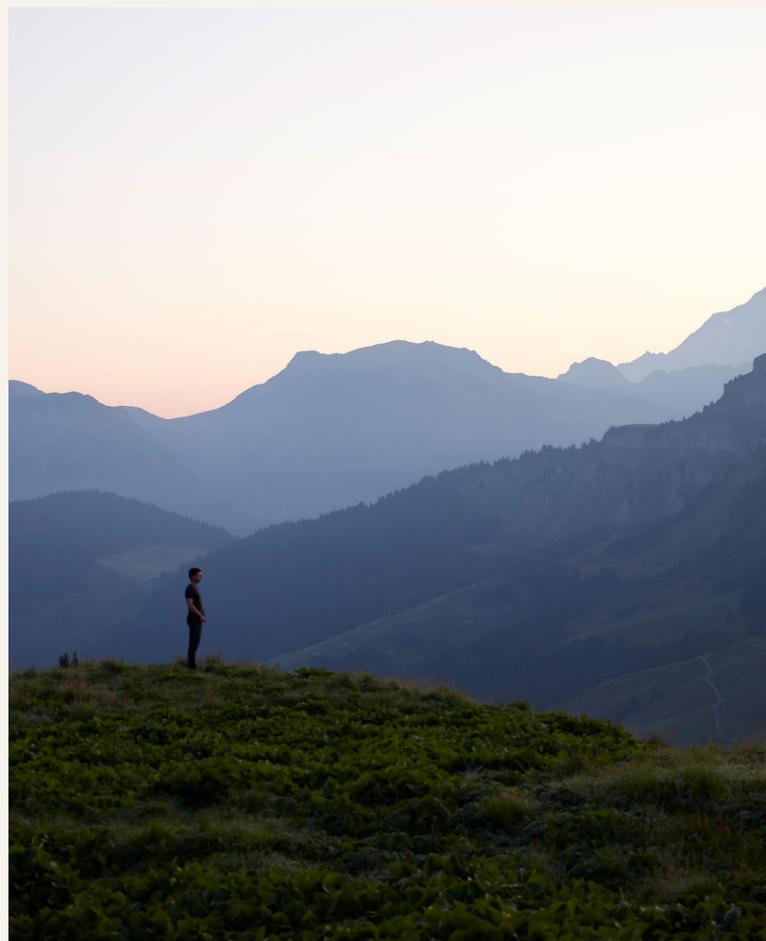
À 16 ANS : COUP DE FEU, RIGUEUR, ÉMOTION... LE DÉCLIC

Petit fils d'hôteliers-restaurateurs, le jeune savoyard entre en apprentissage chez *Jean* et *Pierre Marin*, les chefs de *l'Auberge Lamartine*, au Bourget-du Lac, une maison exigeante et généreuse. Une piqûre d'adrénaline qui lui donne envie d'aller plus loin.

1998 : LA RÉVÉLATION MARC VEYRAT

Jean Sulpice a soif d'apprendre. Il est fasciné par le chef multi-étoilé savoyard *Marc Veyrat*, véritable amoureux des plantes et du terroir des Savoies qui révolutionne les fourneaux. Il envoie une candidature spontanée sur un papier bleu en référence au nom du restaurant *La Maison bleue* pour attirer l'attention du chef.

Marc Veyrat l'embauche et *Jean* découvre un monde d'excellence qui le surmotive. Aux côtés du chef, il apprend à créer la cuisine, à interpréter le terroir et obtient le poste de second à la Ferme de mon père, à Megève. *Jean Sulpice* y rencontre *Magali*, à l'époque sommelière.



02.

DES ÉCHAPPÉES DANS DES MAISONS ÉTOILÉES

Petit fils d'hôteliers-restaurateurs, le jeune savoyard entre en apprentissage chez *Jean et Pierre Marin*, les chefs de *l'Auberge Lamartine*, au Bourget-du Lac, une maison exigeante et généreuse. Une piqûre d'adrénaline qui lui donne envie d'aller plus loin.

2002 : L'OXALYS, LE RESTAURANT ÉTOILÉ LE PLUS HAUT D'EUROPE

Jean et Magali décident de s'installer à Val Thorens à 2300 mètres d'altitude avec la volonté de développer la gastronomie en station. *Jean* y construit sa propre identité en s'appropriant une saisonnalité imposée par la haute montagne. En 2006, il décroche sa première étoile puis la seconde en 2010 à seulement 32 ans.

2017 : L'AUBERGE DU PÈRE DU BISE, L'ACCOMPLISSEMENT D'UNE VIE

Après quinze années à Val Thorens, *Jean et Magali Sulpice* reprennent en 2016 *l'Auberge du Père Bise*, lieu mythique de notre patrimoine gastronomique. En mai 2017, *l'Auberge du Père Bise – Jean Sulpice* rouvre après six mois de travaux. La même année, *Jean Sulpice* est sacré « cuisinier de l'année » par le guide *Gault&Millau*.

En février 2018, le guide *Michelin* lui décerne deux étoiles. En 2019, *Jean Sulpice* est officiellement élevé au grade de *Chevalier de l'ordre national du mérite*.

L'ascension continue.



PART. IV

LA SAGA BISE,
UNE DYNASTIE
ÉTOILÉE

01.

Symbole de l'art de vivre à la française, cette maison familiale centenaire a vu passer *Winston Churchill, Jean-Paul Sartre, la Reine d'Angleterre, Nixon, le Shah d'Iran, Brigitte Bardot...*

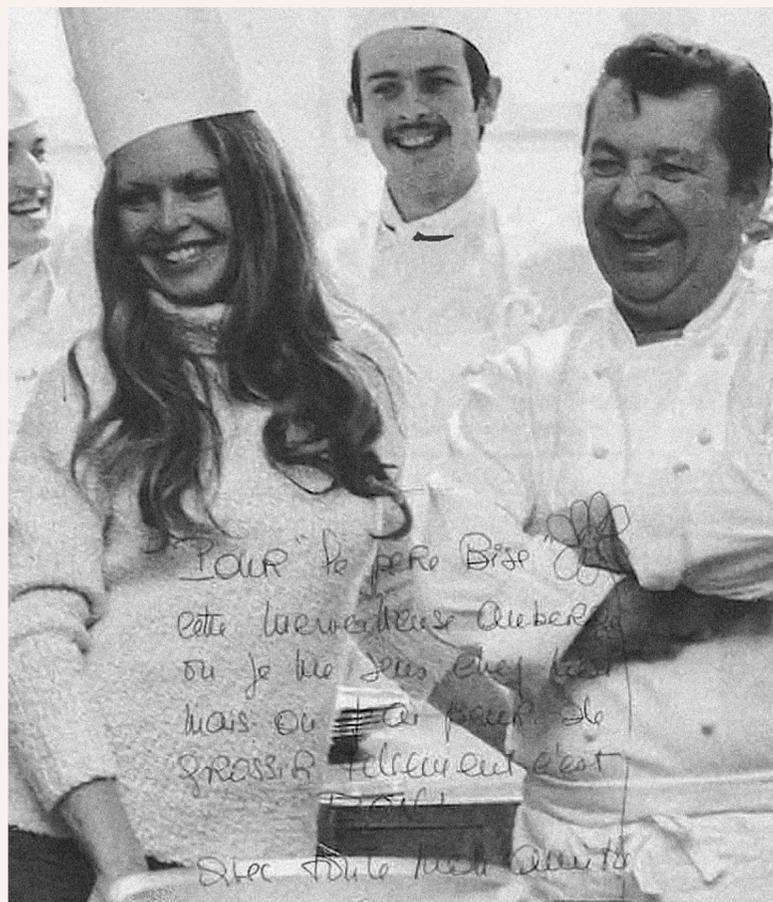
1903 : *François* (le père Bise) et *Marie Bise* ouvrent une auberge à Talloires au bord du lac d'Annecy.

1928 : Leur fils *Marius* leur succède avec son épouse *Marguerite* en cuisine qui obtient une première étoile en 1931, une deuxième en 1933 et une troisième en 1951. C'est la troisième femme après *Eugénie Brazier* et *Marie Bourgeois* à obtenir les trois étoiles au *Guide Michelin*.

1957 : Leur fils *François* et son épouse *Charlyne* reprennent le flambeau et conserveront les trois étoiles pendant plus de trente ans. À la mort de *François*, *Charlyne* et sa fille *Sophie Bise* continuent l'aventure. Quatre générations se sont ainsi succédées à *l'Auberge*. *Charlyne Bise* souhaitait avant tout transmettre sa maison à un couple qui a le sens du partage et de la générosité qui lui tient tant à cœur.

5 mai 2017 : *Magali* et *Jean Sulpice* deviennent propriétaires de *l'Auberge du Père Bise* pour en écrire un nouveau chapitre dans le respect de cet héritage.

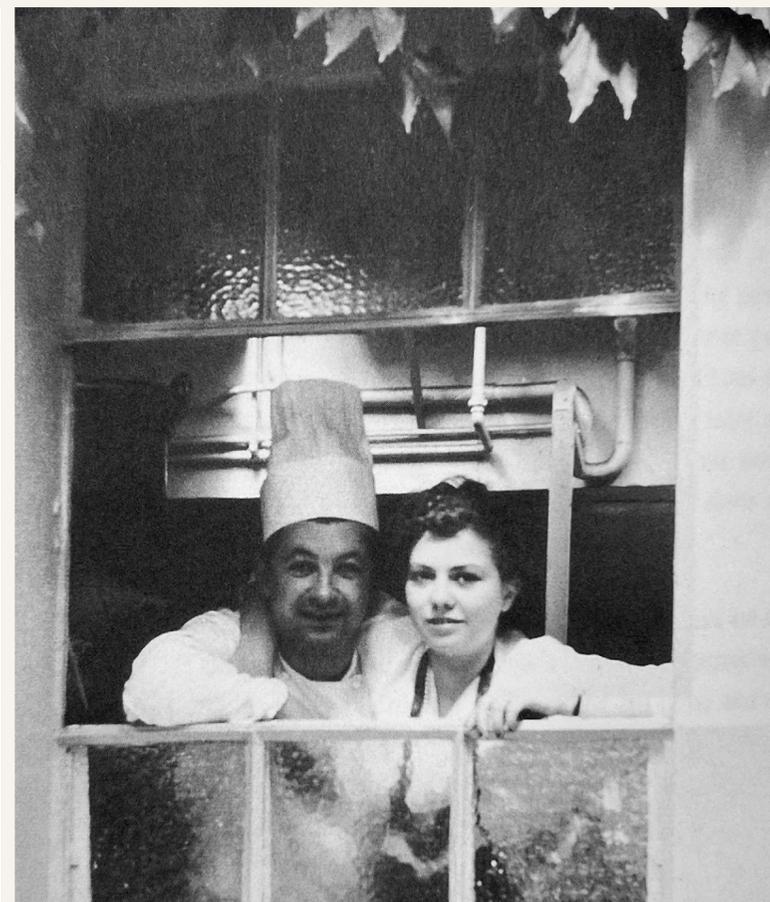
2018 : Deux étoiles au *Guide Michelin* brillent à nouveau sur le fronton de l'auberge du *Père Bise*.



REF. *Brigitte Bardot* à *l'Auberge du Père Bise*



REF. *Marius et Marguerite*



REF. *François & Charlyne*



REF. *Jean & Magali*

CONTACT COMMUNICATION

Agence Camille Carlier, Camille Carlier
+33 06 60 67 52 76 camille@camillecarlier.fr

AUBERGE DU PÈRE BISE

303. Rte du Port, 74290. TALLOIRES-MONTMIN
@aubergeduperebise www.perebise.com +33 04 50 60 72 01

