



un chef au piano

JEAN SULLPICE

Il exprime la substantifique moelle de la Savoie

AUTEUR : CHARLOTTE PIDOU
PHOTOS : DENIS ROUVRE, FRANCK JUERY

EN MAI, LA VÉNÉRABLE AUBERGE DU PÈRE BISE ENTAME UN NOUVEAU CHAPITRE DE SON HISTOIRE ENTRE LES MAINS EXPERTES DE JEAN SULPICE ET DE SON ÉPOUSE MAGALI. APRÈS LEUR ASCENSION GASTRONOMIQUE À VAL THORENS, LE CHEF ET LA SOMMELIÈRE GAGNENT LES RIVES DU LAC D'ANNECY, LE TERROIR SAVOYARD EN BANDOULIÈRE.

Si leurs clients devaient jusqu'à aujourd'hui déchausser leurs skis et enfiler des chaussons pour savourer leur repas, ils pourront bientôt rejoindre leur table par la route ou en bateau. Car Jean Sulpice et son épouse Magali sont les nouveaux propriétaires de l'Auberge du Père Bise, à Talloires. Le chef accole avec bonheur son nom à cet établissement renommé créé en 1903. Pourquoi cette reprise alors qu'il est à la tête de son restaurant éponyme doublement étoilé à Val Thorens ? « C'est l'opportunité d'une vie. Dans ce métier, nous sommes tous des acharnés, on a envie de faire mieux, plus... Là-haut, j'ai pu développer mon univers, maintenant j'ai envie de donner mon identité à cette maison historique au passé gastronomique fort. Je suis excité par ce projet, j'ai hâte de commencer ! ». Quelques travaux d'embellissement et de remise aux normes puis la refonte de la cuisine, et l'adresse ouvrira en mai. Les 23 chambres de ce Relais & Châteaux, ainsi que la boutique de douceurs, sont conservées tandis

que le bistrot renaît : « Il existait à l'époque de François Bise, nous avons ainsi imaginé une ambiance début XX^e siècle pour un lieu accessible et sans chichis où les clients retrouveront le fameux gratin d'écrevisses... ». La table gastronomique compte, elle, 45 couverts. Au travers de ce lieu multiple, le couple souhaite faire vivre à ses clients une « expérience complète » ; déjeuner, dîner, dormir, petit-déjeuner pour apprécier pleinement cet environnement « les pieds dans l'eau, la tête vers les montagnes » comme l'illustre le slogan de la maison. Certitude inébranlable au milieu de ces changements : la cuisine du chef, bien sûr, reflétant les richesses du terroir savoyard si cher à ce natif d'Aix-les-Bains. Plantes et herbes sauvages qu'il cueille en pleine nature, fromages du cru, vins biodynamiques, poissons de lac... Jean Sulpice aime la nature et le lui rend bien en s'entourant de producteurs exaltés et en cuisinant les beaux produits avec générosité et authenticité. « Je travaille avec des

professionnels respectueux de la terre qui cultivent la typicité des produits et sont sources d'inspiration. Proposer de la féra ou de la perche fraîchement pêchées dans le lac d'Annecy, ça n'a pas de prix ». Pimprenelle, oxalis, achillée millefeuille et nombreuses autres herbes et plantes sont devenues des marqueurs de sa cuisine. Un penchant révélé par son passage chez Marc Veyrat, un « passionné qui sait innover ». Quant à ses grands-parents restaurateurs, ils lui ont transmis le sens de l'accueil. Pas solitaire pour un sou, Jean Sulpice aime échanger avec son équipe, ses clients – des cours de cuisine seront bientôt à la carte – et bien sûr son épouse Magali, sommelière. « On se connaît par cœur, les accords mets et vins coulent de source ». Ce chef savoyard, qui assure « exercer le plus beau métier du monde », repart à la conquête des gourmets et des étoiles avec délectation. Pour faire briller l'Auberge du Père Bise de sa cuisine pétrie de nature. ♦



AUBERGE DU PÈRE BISE
JEAN SULPICE
Menus de 80 à 200 €
303, route du Crêt,
74290 Talloires-Montmin
Tél. 04 50 60 72 01
www.perebise.com





Soupe d'œufs à l'oxalis, signée Jean Sulpice

Recette extraite
de l'ouvrage
« *L'Assiette Sauvage* »
de Jean Sulpice,
éditions du *Cherche Midi*

AMUSE-BOUCHES POUR 6 PERSONNES

Préparation : 35 mn
Cuisson : 10 mn

Sabayon

- 4 œufs entiers bio
- 2 jaunes d'œuf
- Sel de Guérande

Coulis d'oxalis

- 100 g d'oxalis ou d'oseille
- 50 g d'épinards
- 30 g de beurre
- Sel de Guérande
- Poivre

Mouillettes

- 3 tranches de pain de mie
- 20 g de beurre
- Sel de Guérande

Préparation des œufs

- Cassez délicatement les 6 œufs avec un toque-œuf afin d'enlever « un chapeau ».
- Récupérez les œufs dans un bol en veillant à ne garder que les 4 œufs entiers et les 2 jaunes.
- Conservez les 2 blancs restants pour la réalisation d'une autre recette.
- Nettoyez soigneusement l'intérieur des coquilles à l'eau tiède.

Coulis d'oxalis

- Faites blanchir les feuilles d'oxalis et d'épinard pendant 1 mn dans une eau bouillante salée.
- Égouttez-les et mixez-les au robot avec le beurre froid coupé en dés. On obtient un coulis lisse et brillant.
- Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Mouillettes

- Taillez les tranches de pain de mie en fins bâtonnets de 5 cm x 1 cm, de façon à réaliser de belles mouillettes.
- Faites mousser le beurre dans une poêle sur feu doux.
- Déposez les mouillettes de pain de mie dans le beurre, faites-les dorer sur les 2 faces pendant 2 à 3 min en veillant à ne pas les faire brûler.
- Assaisonnez-les au sel et réservez-les sur un papier absorbant.

Sabayon

- Réunissez les 4 œufs entiers, les 2 jaunes et une pincée de sel dans une petite casserole.
- Cuisez les œufs à feu très doux environ 8 mn en les fouettant énergiquement. Si le mélange commence à « accrocher » au fond de la casserole, n'hésitez pas à terminer la cuisson hors du feu.
- Continuez de fouetter le mélange environ 1 mn pour obtenir la consistance d'un sabayon, c'est-à-dire une crème mousseuse et onctueuse. Si le sabayon est trop cuit, incorporez 4 cuillères à soupe de crème et fissez au mixer plongeant.
- Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Finition et dressage

- Quand le sabayon est cuit, versez-le sans attendre au fond des 6 coquilles d'œufs.
- Mettez le coulis d'oxalis dessus et terminez par une mouillette.
- Servez sans attendre.

