



Jean Sulpice : le “Père Bise”, désormais, c’est lui...

PAYSDESARVOIE Le chef savoyard doublement étoilé à la tête d’un temple historique de la gastronomie

Jean Sulpice, reprend “L’Auberge du père Bise”

Par krystel bablée (avec j.-F. casanova)

«Une vie ne suffira peut-être pas pour faire tout ce que je veux». Les yeux brillants de la passion qui l’anime depuis l’âge de 15 ans, Jean Sulpice brûle d’investir sa nouvelle maison: l’honorable Auberge du père Bise. Une auguste vieille dame amarrée sur une des plus belles rives du lac d’Annecy. Pendant un siècle, elle a comblé des générations de gastronomes et ébloui les fins palais des critiques culinaires. Jusqu’à accrocher à son fronton, la suprême récompense: trois étoiles au Guide Michelin. Jusqu’au 31 octobre dernier, ce sont deux femmes qui ont continué à porter l’héritage du grand-père, Charlyne et sa fille Sophie.

De son côté, cela faisait des années que Jean Sulpice se prenait à rêver de continuer ce qui est pour lui, la définition même de la gastronomie à la française. Encore minot et alors qu’il fêtait la fin de son apprentissage à l’Auberge du père Bise, le gosse d’Aix-les-Bains caressait des yeux ces couverts en argent et ces tables joliment nappées. Pourtant, c’est à 2300 mètres d’altitude, dans une station alors davantage tournée vers le ski que la gastronomie, qu’il a décidé de faire ses premières armes. À ses côtés, Magalie, sommelière rencontrée chez Marc Veyrat, où tous deux ont fait leurs classes, qui deviendra son épouse et la mère de ses deux enfants. Pendant 15 ans, partis du “plateau du skieur”, contre bonnes et mauvaises fortunes climatiques, ils vont accompagner Val Thorens dans sa montée en gamme, et donner envie à d’autres de les suivre dans cette quête de l’excellence.

Avec deux étoiles au Michelin depuis 2010, et à l’aube de la quarantaine, Jean Sulpice, en homme de défis, avait besoin de se ressourcer, de renouveler sa palette de couleurs dans laquelle il trempe son pinceau d’inspiration.

La saisonnalité a fini par peser. «Ça devenait frustrant de travailler uniquement des produits d’hiver. De fermer la carte à des vins plus estivaux. On est arrivé au bout d’une histoire qu’on ne renie pas» souligne Magalie. Et faute de disposer d’une offre hôtelière, «On ne pouvait offrir un moment complet à nos clients, de partager tout l’univers de Jean Sulpice».

Le cuisinier aurait pu tenter de se faire une place au soleil de Paname, au bord de l’Océan ou Outre-Atlantique mais c’est bien le méconnaître. L’homme est un Savoyard. Un pur. Les deux pieds dans les lacs, la tête à la montagne. « J’aime la France, mon pays, ce terroir. Ces producteurs qui

le magnifient». Son lieu d’expression est ici. Viscéralement. Il caresse toujours l’idée des bords du lac quand un client, un jour, confirme ce à quoi il a toujours voulu croire: «L’Auberge du père Bise est à vendre, cette affaire est pour vous». Pas un Chinois ou un Russe. S’ouvrent alors quatre ans de négociations. Un partenaire «entrepreneur savoyard», insiste Jean Sulpice, permettra de boucler le tour de table. Mais, «nous sommes les propriétaires». Son “association” sera bienvenue. De lourds travaux de rafraîchissement et de transformation sont à prévoir. Et le couple fourmille d’idées. En bon terrien et entrepreneur, il sait que tout ne se fera pas en un jour. Il se donne deux ans pour faire de ses deux brigades une seule. Et inscrire d’ici à 2018, espère-t-il, ses deux étoiles, qu’il va laisser au sommet, sur la nouvelle enseigne “L’Auberge du père Bise - Jean Sulpice”. Étape avant le sprint final: la sacro-sainte 3e étoile. Ouverture prévue en mai prochain. Pas le temps toutefois pour ce sportif émérite de repérer où il viendra se défouler en ski de fond à ses rares moments de loisirs.

Dès le 25 novembre, il entame la saison à Val Thorens. Qui sait, ce sera peut-être la dernière fois qu’il comblera tout là-haut «ces clients, et leurs enfants, qui font partie de notre vie, ont partagé notre valeur: continuer à écrire la gastronomie française».

L’info en +

L’auberge du père bise, 115 ans d’histoire gastronomique

François Bise, le “Père Bise” (1858-1930), et sa femme Marie Fontaine, ont créé la maison historique en 1903 au port de Talloires. Leurs deux fils marcheront sur leurs traces, Marius (1894-1969) reprenant la suite de ses parents, Georges (1896-1968) créant “Le Cottage des Marronniers” à côté de la maison familiale. Marguerite, l’épouse de Marius, donnera les 3 étoiles à la maison en 1951, travaillant avec leurs deux garçons, René en salle et François (1928-1984) en cuisine, ce dernier étant marié à Charlyne et père de Sophie Bise, qui ont tenu l’Auberge jusqu’à sa cession. La maison Bise a accueilli les grands de ce monde: la société des Nations (ONU) avec Aristide Briand, le shah d’Iran, le président Richard Nixon, Brigitte Bardot, Charlie Chaplin, le premier roi d’Arabie Saoudite, Michel Platini... L’histoire retiendra un plat commun aux menus des visites du duc et la duchesse de Windsor (1949) et la reine mère d’Angleterre (1991): la poularde de Bresse braisée à l’estragon. Mais, comme il est de règle dans l’hôtellerie, la parole est d’argent, le silence est d’or, bien d’autres personnalités sont passées incognito.