



TENDANCES #2017 #À LA CARTE

Tables, ça déménage !



Jean Sulpice (à g.) compte bien faire retrouver ses trois étoiles au Père Bise.

Gastronomie.

Des valeurs sûres dans de nouveaux murs.

PAR THIBAUT DANANCHER

TROISGROS : CAP SUR OUCHES

Ils ont vécu leur ultime service à Roanne, submergés par une montagne d'émotions. Les Troisgros, 3 étoiles sans discontinuer depuis 1968, ont raccroché les casseroles le 1^{er} janvier au déjeuner dans l'emblématique maison où la famille a pris ses quartiers en 1930. Un tomber de rideau en forme de renouveau. Michel, son épouse, Marie-Pierre, et leur fils aîné, César, préparent leur transfert à quelques kilomètres de là, à la campagne, à Ouches, où le premier service est prévu pour le 18 février. La fratrie, qui s'est une nouvelle fois entourée de l'architecte Patrick Bouchain, s'apprête à emménager dans un parc de 17 hectares avec étang, grande maison à l'allure de villa à l'italienne abritant 12 chambres et longère accueillant 3 chambres. La salle de restaurant, baptisée Le Boissans feuilles, avec un chêne trônant au beau milieu, s'articulera, elle, autour d'un cube de verre offrant un splendide panorama sur la forêt. On a hâte d'y être.

JEAN SULPICE DÉBARQUE AU PÈRE BISe

Il descend des cimes de sa montagne de Savoie pour rejoindre les rives de la Haute-Savoie. Jean Sulpice débarque en mai au Père Bise. Avant de rejoindre la mythique auberge de Talloires qu'il a rachetée en novembre, le chef de 38 ans va d'abord finir sa saison d'hiver dans son 2-étoiles à Val-Thorens. Après six mois de travaux pour rénover une partie des 23 chambres du Relais & Châteaux et revoir entièrement la décoration du restaurant, la toque originale de La Motte-Servolex, près d'Aix-les-Bains, posera, au cœur du printemps, ses couteaux au bord du lac d'Annecy. L'ancien second de Marc Veyrat à l'époque de Veyrier-du-Lac et de Megève sera accompagné dans cette fabuleuse aventure par sa femme, Magali, sommelière et directrice de salle. Objectif ? Faire retrouver au Père Bise ses 3 étoiles qui ont brillé ici de 1951 à 1984.

LA MANUFACTURE DE KAVIARI



L'ouverture est imminente. Elle aura lieu le vendredi 13 janvier, un jour à porter chance. Dans ses ateliers historiques de Bastille (photo), Kaviari a réhabilité une manufacture de 175 mètres carrés dévolue au caviar. Un

loft moderne où Karin Nebot proposera un parcours découverte façonné d'un mur pédagogique et de pièces thématiques. L'immersion fera voyager de la chambre froide d'affinage jusqu'au laboratoire de dégustation pour savourer 100 grammes autour de trois variétés : le transmontanus, l'osciète et le kristal. Chaque mois, un grand chef passera derrière les fourneaux pour créer des plats autour de l'or noir ■



Kaviari a réhabilité ses ateliers historiques.

DR - RGA/AREA (X 2)