



# Sports

## Chef étoilé, fan de vélo et de Bardet

*Jean Sulpice, chef renommé de Haute-Savoie, raconte sa passion du vélo et son amitié avec Romain Bardet.*

**C'EST** une des étoiles de la cuisine française. Le guide Michelin lui en a même déjà accroché deux à l'entrée de son auberge du Père Bise, à Talloires sur les rives du lac d'Annecy. Et la troisième serait, dit-on, déjà sous la flamme rouge. A 39 ans, le chef Jean Sulpice délaisse pourtant parfois ses plats pour monter quelques côtes à vélo. Via des amis communs, il a notamment gravi des cols avec Romain Bardet. « On partage la même philosophie de travail, explique-t-il. Nous sommes rigoureux mais avec toujours à l'esprit la notion de prendre du plaisir. Il aime le bien-manger. Pour lui, un sportif de très haut niveau ne doit pas avoir une alimentation punitive pour son corps mais, au contraire, penser au bien-être. »

### TRÈS ATTENTIF À SA LIGNE

Jean Sulpice connaît parfaitement le monde du vélo. Il est le frère de Patrice, un immense espoir du cyclisme sur piste qui a malheureusement défrayé la chronique en 1995 lors des Championnats du monde de Bogota (Colombie). Victime d'une terrible chute lors de la dernière séance d'entraîne-



YVES PERRET MEDIAS

Jean Sulpice, le chef de l'auberge du Père Bise, a participé à l'étape qui traverse sa région avec 13 000 amateurs. Il a terminé 134<sup>e</sup>.

ment, il est depuis paralysé. « Le vélo est quelque chose de très important pour moi, souligne-t-il. Je maintiens mon aspect longiligne. C'est fini le temps où les grands chefs devaient absolument arborer une grosse bedaine pour rassurer les clients. » Et Jean Sulpice ne s'économise pas quand il lâche son tablier pour des cuissards : « Je fais des sorties de quatre ou cinq heures dans des cols. Pendant les ascensions, j'oublie la souffrance car je m'enferme dans une bulle. Souvent, je pense à des recettes

ou à des mélanges de saveurs. Je cuisine en pédalant (Sourires). » Lors de la première heure de la 10<sup>e</sup> étape, le peloton va passer quasiment sous ses fenêtres. Mais Jean Sulpice restera dans sa cuisine. Cette étape-là, il la connaît. Le 8 juillet, il l'a couru lors de L'Etape du Tour, épreuve où les amateurs se prennent, quelques jours avant les pros, pour des coureurs du Tour. Il a terminé 134<sup>e</sup> sur près de 13 000 participants.

CHRISTOPHE BÉDARD  
À TALLOIRES (HAUTE-SAVOIE)

**“ SOUVENT, JE PENSE À DES RECETTES OU À DES MÉLANGES DE SAVEURS. JE CUISINE EN PÉDALANT ”**  
JEAN SULPICE, CHEF