



ÉCO & VOUS



© Denis Prouve

► Nouveau pari pour Jean Sulpice, redonner des étoiles à l'Auberge du Père Bise.

Jean Sulpice dans les traces du Père Bise

AVEC SES DEUX MACARONS AU GUIDE MICHELIN ACCROCHÉ À SON RESTAURANT ÉPONYME DE VAL THORENS, JEAN SULPICE OSE UN NOUVEAU PARI, PRENDRE L'AUBERGE DU PÈRE BISE, À TALLOIRES. RENCONTRE.

Par Muguette Berment

«**C**ela représente une continuité de ma vie professionnelle et personnelle après quinze ans passés à Val Thorens», annonce-t-il d'emblée. Une nouvelle marche à franchir avec l'ouverture en mai de "1903 - Auberge du Père Bise - Jean Sulpice". Les enjeux, Jean Sulpice les connaît. Il a déjà à son actif, l'ouverture à Val Thorens, en 2002. Il a 23 ans avec son épouse Magali, sommelière à ses côtés.

«Un restaurant en altitude, cela collait à notre peau, nous voulions aller au bout des choses.» Un an après, il est consacré par sa première étoile, qui ne se démentira pas.

RESPECTER L'HISTOIRE

Dans cette passation entre la famille Bise et les Sulpice, Charlyne Bise, qui a tenu cette maison pendant 55 ans,

L'HISTOIRE DES BISE

Au début du XX^e siècle, François Bise, le Père Bise, ouvre un café-restaurant à Talloires, Marie, sa femme est en cuisine. Dans ce petit chalet en bois, elle régale le Grand-Duc Serge de Russie, frère du Tsar, l'Aga Khan et tant d'autres, arrivant au volant des premières automobiles. En 1951, ce village de 239 habitants est le plus étoilé de France, avec sept macarons dont trois à l'Auberge du Père Bise. En 1955, Marguerite Bise, fille de François et Marie, est nommée l'une des meilleures cuisinières de l'époque par le Club des Cent, guide confidentiel des restaurants français. Puis viennent François, fils de Marguerite et son épouse, Charlyne Bise. Et enfin, Sophie Bise est à la tête de l'auberge.

souhaitait la laisser à «une femme et un chef, un couple qui poursuit l'histoire», raconte Jean Sulpice.

À Talloires, il fixe ses empreintes dans quatre générations de cuisiniers (lire encadré) hors du commun. «Une maison identitaire, confie-t-il. Nous marchons sur des œufs, c'est une aventure magnifique. Nous venons en toute modestie. Nous allons devoir assimiler et nous approprier le lieu. Il faut du temps pour l'approprier, le comprendre, s'y adapter, le faire évoluer.» Derrière, la recherche de plusieurs étoiles...

Déjà, les travaux engagés pour la moderniser et la rendre accessible à tous les publics sont colorés de la patte des Sulpice. Dès l'entrée, le lac d'Annecy se reflète derrière les vitres. En partant, les Dents de Lanfon s'admirent. Un choix des paysages pour afficher le rythme. Un rappel de l'attachement du cuisinier à la nature, sur laquelle sa cuisine joue des partitions gastronomiques délicates et subtiles. Dans ses allers-retours pour surveiller les travaux, Jean Sulpice souligne qu'il n'a pas envie de partir, tellement il se sent bien au bord du lac. Plongé dans le chantier, il ne pense pas encore à la création de sa carte. Mais, l'environne-



ment, la présence du lac et des montagnes vont inspirer sa cuisine, toujours autour des saisons. *«Je suis leur rythme, elles me portent dans ma création.»*

UN CHEF D'ENTREPRISE

À tout juste la quarantaine, ce maître au physique de jeune premier regarde son parcours. Il parle de maturité ! Tour à tour chef de cuisine, de famille et entrepreneur. Avec sur cette der-

nière partie, la prise des risques, mais aussi *«transmettre l'envie à des gens de nous suivre dans une magnifique aventure»*. Une chose est certaine, il ajoute toute son âme et sa personnalité dans celles des Bise.

Si l'établissement de Val Thorens fonctionnera toujours en hiver, les Sulpice n'ont pas encore arrêté la saisonnalité de celui de Talloires. Au sein de l'Auberge, une partie bistrot offrira un menu plus abordable et répondra à un modèle économique. ■



© Studio Bergoand - Les Achimistes



© Denis Rouvre