



Food Spécial montagne



PHOTOS : FRANCK JULERY - MARIE-PIERRE MOREL

COUP DE FEU AU LAC

À l'aube de ses 40 ans, le chef Jean Sulpice a définitivement quitté son restaurant doublement étoilé de Val-Thorens pour s'installer au bord du lac d'Annecy. Une page se tourne pour l'ancien second de Marc Veyrat.

Avec cette illustre maison connue de tous les Savoyards, je suis en train de vivre un rêve, confie, ému, Jean Sulpice, fraîchement descendu de Val-Thorens où il a officié pendant près de quinze ans. *Alors que je viens à peine de prendre possession des lieux, j'ai l'impression d'avoir toujours été chez moi ici.* Il faut dire que, pour ce natif d'Aix-les-Bains, cette arrivée très attendue à l'Auberge du père Bise*, à Talloires (Haute-Savoie), est un peu un retour aux sources. Après un apprentissage chez Jean Marin au Lamartine, sur le lac du Bourget, Jean Sulpice rejoint celui qui deviendra son mentor, Marc Veyrat, à l'Auberge de l'Éridan, au bord du lac d'Annecy. Aujourd'hui, le voilà qui préside sur ces rives paradisiaques à la destinée de ce qui fut pendant quatre générations le bucolique repaire de la famille Bise. Le jeune chef y propose une superbe cuisine florale et herbacée, autour de quelques plats signatures, comme sa fameuse mousse de beaufort au caramel de betterave. Les nouvelles créations s'inspirent de la nature, de la montagne et du lac, sur lequel le restaurant et son jardin d'hiver semblent flotter. Une boutique et un bistrot tout en bois, le 1903, prolongent le plaisir : on peut y goûter, sept jours sur sept en été, une cuisine familiale et prendre un verre, une pâtisserie ou une glace devant une vue exceptionnelle.

PHILIPPE BOÉ

(*) L'Auberge du père Bise, route du Port, 74290 Talloires-Montmin. 04.50.60.72.01.



Jean et Magali Sulpice ont rouvert ce lieu mythique depuis trois semaines. Il est archi-booké jusqu'à cet été.





OMBLE, PENSÉES DES ALPES

POUR 6 PERSONNES • 2 filets d'omble chevalier de 300 g chacun • 18 fleurs de pensée des Alpes • 2 noix de beurre • sel de Maldon • poivre de Penja • La sauce aux pensées des Alpes : 50 g de fleurs de pensée des Alpes • 20 cl de crème liquide à 35 % • 50 g de beurre.

La cuisson du poisson : taillez chaque filet en trois parts égales. Dans une poêle, faites fondre 2 noix de beurre à feu doux et déposez le poisson côté peau. Laissez cuire pendant 5 min à feu très doux, puis déposez les filets dans une assiette froide, côté peau vers le haut. Retirez-la,

roulez-la sur elle-même, puis placez-la sur le poisson.

La sauce aux pensées : faites bouillir la crème, puis, hors du feu, laissez infuser 10 min les fleurs de pensée, à couvert. Ajoutez le beurre et mixez pendant 1 min, avant de filtrer dans une fine passoire.

La finition : terminez la cuisson des filets côté peau, sous le grill du four pendant 1 min. Assaisonnez de sel de Maldon et de poivre de Penja. Dressez un peu de sauce aux pensées au fond d'une assiette. Déposez l'omble chevalier par-dessus et ajoutez trois fleurs de pensée.



SALADE D'HERBES ET DE FLEURS SAUVAGES

POUR 6 PERSONNES • Le mélange d'herbes et de fleurs sauvages : pimprenelle • achillée millefeuille • oxalis • oseille sauvage • pousses de pissenlit • lierre terrestre • lamier • égopode • fleurs de pâquerette et de primevère • La vinaigrette : 10 ml de vinaigre de pomme • 30 ml d'huile de noix • 10 g de graines de courge torréfiées • 3 g de graines de cumin des prés (carvi) • 20 g de cerneaux de noix fraîches • poivre blanc du moulin • fleur de sel.

La préparation des herbes : lavez et essorez délicatement le mélange d'herbes et les fleurs, en évitant de les comprimer ou de les écraser. Vous pouvez aussi en choisir d'autres qui poussent dans votre région.

La vinaigrette à l'huile de noix : dans un bol, mélangez l'ensemble des ingrédients, puis rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

La finition : assaisonnez les herbes et les fleurs sauvages avec la vinaigrette. Vous pouvez dresser cette salade délicate sur une petite galette de sarrasin, comme dans le restaurant de Jean Sulpice.



Ici, le lac forme une merveilleuse toile de fond. Il est visible de la nouvelle véranda de l'auberge, de la terrasse et du ponton, où l'on accoste en bateau depuis Annecy.



ŒUFS DE CAILLE, CONCOMBRE ET FÉRA FUMÉE

POUR 6 PERSONNES • 3 concombres • 1 c. à s. de vinaigre balsamique blanc • 3 g de iota (gélifiant) • 1,2 kg de sucre • 18 œufs de caille • 50 cl de vinaigre blanc • 2 filets de féra fumée • 18 feuilles d'oxalis • 18 fleurs de bourrache • sel de Maldon • poivre de Penja.

Le concombre au vinaigre : coupez un demi-concombre, épluchez-le, retirez les pépins, taillez-le en petits dés, puis assaisonnez-le avec le vinaigre balsamique blanc, du sel fin et du poivre blanc. Gardez-le au frais.

Le jus de concombre : passez les concombres restants (non épluchés) à la centrifugeuse, puis faites bouillir ce jus et filtrez-le. Ajoutez le gélifiant et faites bouillir à nouveau le tout. Versez une fine épaisseur de ce jus dans le fond de chaque assiette, puis faites prendre la gelée au frais.

Le sirop à 30 °C : diluez le sucre dans 1 l d'eau. Portez le tout à ébullition pendant quelques minutes. Faites refroidir 50 cl de sirop au frais et l'autre moitié à température ambiante.

Les œufs de caille : cassez les œufs dans 50 cl d'eau mélangée au vinaigre blanc. Après 30 min, égouttez-les, puis faites-les cuire pendant une quinzaine de secondes dans 50 cl de sirop porté à frémissement, en les retournant. Plongez-les dans le sirop froid pendant 2 min, égouttez-les, puis déposez-les sur du papier absorbant. Réservez-les au frais.

La finition : disposez les œufs assaisonnés de sel de Maldon et de poivre de Penja sur les assiettes de gelée de concombre avec un dôme de brunoise de concombre. Répartissez les filets de féra taillés en cubes de 1 cm. Ajoutez les feuilles d'oxalis et la bourrache.



PLINS D'ESCARGOTS AUX HERBES

POUR 6 PERSONNES • Des escargots cuits au court-bouillon • 500 g de pâte à raviole fraîche • La crème aux herbes : 250 g de crème liquide • 15 ml de vinaigre d'alcool blanc • 4 feuilles de gélatine • 15 g de persil plat • 15 g de menthe • 15 g de ciboulette • 10 g de coriandre • 5 g d'aneth • 10 g d'estragon • sel de Guérande • Le beurre noisette aux herbes : 25 g de beurre • 1 c. à s. de mélange d'herbes hachées (menthe, ciboulette, coriandre, aneth, estragon, persil plat) • sel de Guérande • poivre noir de Madagascar.

La crème aux herbes : la veille, portez la crème liquide à ébullition, puis versez les herbes. Ajoutez les feuilles de gélatine réhydratées et égouttées, puis mixez le tout. Filtrez et ajoutez le vinaigre d'alcool blanc. Réservez au frais dans un saladier posé sur un bac de glaçons. Lissez la crème au fouet et versez-la dans une poche à douille.

Les plins : versez 1 c. à c. de crème aux herbes tous les 2 cm, au centre de la pâte à raviole, puis posez un escargot sur chacun de ces points de crème. Repliez alors le bas de la pâte, puis joignez-la entre chaque élément de la farce. À l'aide d'un coupe-pâte cannelé, découpez les ravioles de façon à replier chacune sur elle-même. Faites bouillir de l'eau salée et plongez-y les plins pendant 1 min. Égouttez-les, puis poivrez et salez.

Le beurre noisette : faites chauffer le beurre salé et poivré jusqu'à lui donner une couleur noisette, avant d'y incorporer les herbes hachées.

La finition : dressez les plins sur les assiettes, puis nappez-les de beurre noisette aux herbes.