



L'Époque

TURQUOISE enchâssée dans un écrin de cimes, ce LAC, l'un des plus beaux d'Europe, se vante d'être aussi devenu le plus pur. Avec lui, c'est toute une région, hommes, villages et montagnes, qui passe au vert. Jusqu'aux chefs qui déclinent dans l'assiette les perles du TERROIR. *Par Marie-Anal Bizalion. Photos : Roberto Frankenberg pour L'Express Styles.*

# ANNECY

## ne manque pas d'AIR

C'est un symbole fort, un formidable prétexte pour découvrir les environs d'Annecy : Jean Sulpice, jeune chef au parcours fulgurant, vient de rattracher ses deux étoiles au sommet de Val-Thorens pour atterrir en douceur sur les rives de Talloires, dans la mythique Auberge du Père Bise. De ce lieu qui a régalié Winston Churchill, Jean-Paul Sartre, Charlie Chaplin et la reine d'Angleterre, Jean et sa femme Magali ont gardé l'esprit maison, cher aux Annécien(ne)s depuis plus d'un siècle. Qui peuvent à nouveau y prendre un café, un goûter, s'offrir un émoi gastronomique ou, désormais, un joli moment bistrot. Bien sûr, il a fallu rénover, rendre lustre aux chalets qui ont pâti d'un manque d'entretien ces dernières années. Mais loin

du couple l'idée d'en faire un temple au luxe ostentatoire. Juste un hôtel d'une grande élégance, dominé par les tons bleu canard, vieil or et bois brut, désormais grand vitré sur le parc et le lac. Avec quelques clins d'œil au passé, miroirs à tain fatigué, dédicaces – Ah, Brigitte Bardot écrivant sa « peur de grossir tellement c'est bon » – et casseroles en cuivre gravées aux prénoms de la tribu Bise, dans lesquelles Jean Sulpice tambouille en mémoire d'une saga familiale remarquable.

Ouverte en 1903, la table du Père Bise a obtenu une étoile en 1931 et la troisième, vingt ans plus tard, conservée par les descendants jusque dans les années 1980. Notamment pour leur gratin de queues d'écrevisses, remis au menu





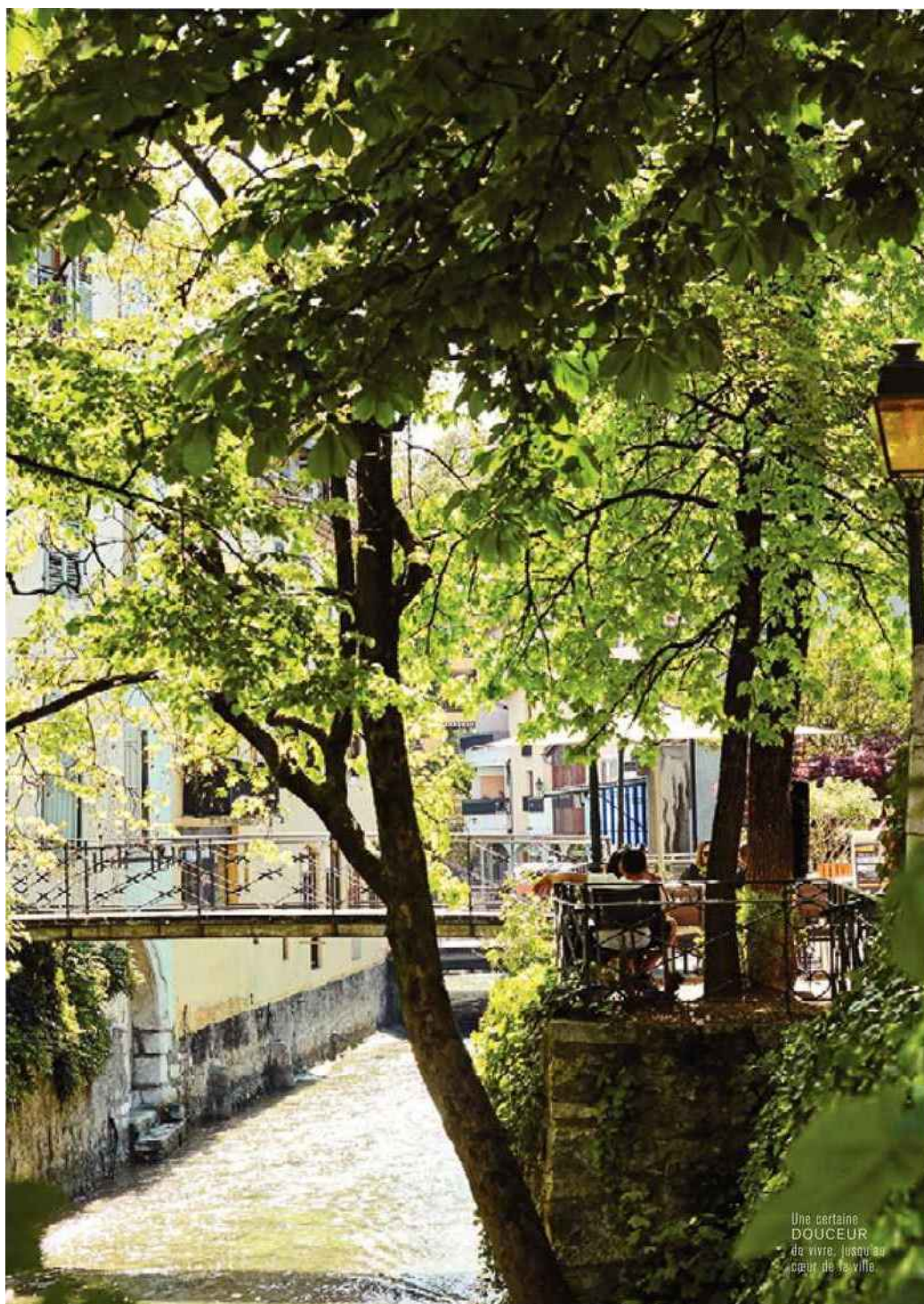
## Sur les PONTONS, de minuscules silhouettes se dorent au soleil. Envie soudaine de piquer une tête à la plage de la Brune

par le nouveau chef. Ce dernier puise peu à peu ses inspirations dans son environnement immédiat. A peine arrivé à Talloires, le fou de cueillette sauvage a déjà repéré les bons spots. Dans les bois de Bluffy, il prélève des brassées d'ail des ours, d'aspérule qui, séchée, prend des notes vanillées, d'oxalis à l'acidité réjouissante. Saute comme un feu follet dans le pré voisin pour engranger pim-prenelle au goût de noix fraîche, racines de salsifis à saveur de cépe, trouve encore le temps d'apprécier le chant d'un oiseau et le murmure du ruisseau. La récolte va parfumer mousse de beaufort, escargots élevés par Philippe Héritier (Domaine des Orehis, à Poisy), ou encore anguille, perche ou ombre chevalier que lui apportera sur le ponton Florent Capretti, un des deux pêcheurs du lac. Et teinter de poésie ses créations dictées par l'omniprésence de l'eau : l'une, cheveux d'ange de pomme de terre sur filet de féra cerné de jus de cresson, accueille au sommet des œufs d'anguille : « Mon clin d'œil au couple de cygnes qui niche chaque année sur notre berge. » L'autre, gelée de concombre vert d'eau tendue comme miroir autour d'œufs de caille et de fleurs de bourrache, évoque la transparence du lac. Qui n'a pas toujours été aussi pur.

Dès 1943, un scientifique, le professeur Hubault, lance l'alerte : rejets de pesticides, de détergents et d'eaux usées le menacent d'asphyxie totale. Quinze ans plus tard, le syndicat intercommunal du lac d'Annecy, créé pour le sauver, entame un énorme chantier de collecte, pompage et traitement des eaux. Son président Pierre Bruyère l'affirme : « Aujourd'hui, 97 % des eaux sont filtrées, on pourrait boire à même le lac. » Et d'ajouter dans un grand sourire : « Sans être chauvin, c'est le plus pur d'Europe. » Reste à poursuivre la restauration des roselières, ces bords du lac où souvent poussent les roseaux, pour aider les poissons à frayer, et puisque c'est aussi la mission du syndicat, à terminer la piste cyclable, qui bouclera bientôt le tour des berges. ➤

L'Auberge du Père Bise, une adresse MYTHIQUE, sur les rives de Talloires, où s'élaborent des mets inspirés par l'environnement local.







Un ruban le long des berges permet de DÉAMBULER entre montagnes et rivages.



Quel plaisir de rouler sans bruit et sans trop d'effort sur ce ruban tiré entre montagnes et rivage! Plus sportive est l'ascension du Semnoz, mais depuis peu, le magasin Cyclable à Annecy loue des VTT électriques. A essayer absolument, pour de belles échappées sur le lac dans les derniers lacets et, au sommet, une vue grandiose de la chaîne des Alpes jusqu'au mont Blanc. D'autres balades, plus tranquilles, offrent des points de vue aussi remarquables. Le col de la Forclaz, accessible par la route, surplombe le lac dans sa totalité. On peut juste flâner en terrasse du Chalet La Pricaz, bon restaurant d'altitude; ou grimper quelques centaines de mètres, pour toucher du doigt l'étrange monde des parapentistes qui s'élancent par dizaines dans le vide, presque à l'aplomb du lac. Le cœur se serre à chaque envol, mais le spectacle fascine. Quelques minutes plus tard, les voiles colorées se posent avec plus ou moins de grâce, se vautrent parfois dans les marécages de la réserve naturelle du Bout du lac. Tourbières, roselières et prairies humides y abritent une faune et une flore très riche, dont le castor d'Europe, réintroduit en 1972, et la rare orchidée militaire. Dernière suggestion d'altitude, une balade très cool au Roc de Chère, au départ du golf du lac d'Annecy. D'ailleurs, lors des travaux d'aménagement de ce golf, la découverte d'un fossile inconnu, le bulime, a servi de prétexte pour mettre le massif « sous cloche ».

Le chemin serpente sous une hêtraie baignée de lumière dorée, aux sous-bois humides tapissés de muguet et de houx, où grive musicienne et pouillot sifflent s'époumonent; soudain, on bascule sur le versant Sud. Quelques degrés de plus et c'est l'apparition d'essences méditerranéennes - chênes pubescents, genévriers, coronille parfumée. Très vite, les belvédères se succèdent, dont le dernier, remarquable; sous nos pieds, une dalle de grès dans laquelle les moines de l'abbaye de Talloires ont taillé leurs meules à grain, laissant place à de vastes cuvettes. Le regard tombe à pic sur la baie de Talloires, rives cisclées, eaux alternant vert pâle et bleu roi. Sur les pontons, de minuscules silhouettes se dorant au soleil. Envie soudaine de piquer une tête à la plage de la Brune, à Veyrier-du-Lac. Pelouse nickel, croissant de sable blond, eau transparente, elle mérite bien son label Pavillon bleu.

## DÉPART IMMÉDIAT Lac d'Annecy

SE RENSEIGNER  
Office de Tourisme  
du lac d'Annecy,  
04-50-45-00-33  
www.lac-annecy.com

Y ALLER  
TGV direct Paris-  
Annecy à partir de 68 €  
l'aller-retour.  
www.voyages-sncf.com

Y DORMIR  
Dans le Relais &  
Châteaux chargé  
d'histoire, avançant en  
proue sur le lac, tout  
juste repris par Jean et  
Magali Sulpice. Coup  
de cœur pour la suite  
18 avec jacuzzi sur la  
terrasse, pour la vue  
directe sur le lac,  
l'harmonie ambiante,  
la fine cuisine du chef.  
A partir de 229 € la nuit  
pour 2 personnes; petit  
déjeuner, 29 € par  
personne. Auberge du  
Père Bise, Talloires,  
04-50-60-72-01,  
www.perebise.com

SE RESTAURER  
Fort de ses 2 macarons,  
Laurent Petit ose une  
cuisine ultra-loeavore,  
dont les poissons du lac  
et son jardin d'aromates  
sont les stars. Un pur  
moment de grâce. Menu  
en 5, 8 ou 10 saveurs à  
partir de 110 €. Le Clos  
des Sens, Annecy-le-  
Vieux, 04-50-23-07-90,  
www.closdessens.com



« Connaitre L'HUMAIN  
derrière chaque produit »  
Laurent Petit, chef du Clos  
des Sens, à Annecy-le-Vieux

Pour changer de rive tout en restant green, direction Duingt, où Odile et Daniel ont transformé une simple pension de famille en hôtel 4 étoiles avec pare et plage privée; leur Clos Marcel est si économe en énergie et respectueux de l'environnement qu'il a droit à l'exigeant label Clé Verte (1). Nul besoin de coller le moindre label à Laurent Petit, chef du Clos des Sens, à Annecy-le-Vieux, tant sa démarche semble unique. A l'approche de la cinquantaine, il a compris l'absurdité de cuisiner par procuration. Exit grossistes et fournisseurs lointains: « Je veux connaître l'humain qui se cache derrière chaque produit. » Se passer, d'un coup, de foie gras et de saint-jacques, tout miser sur le végétal et le lacustre: un risque énorme. Eh bien, non seulement il a gardé ses deux étoiles, mais chaque bouchée est une baffe puissante qu'on n'oublie pas de sitôt: son caviar de féra au croquant magnifique, à rouler en polenta crémeuse, son écrevisse qu'il décline en dentelle, en tartare, en bisque, pianotant sur toute la gamme des saveurs, tête et carapace incluses.

Voilà, ce tour fort en gueule et en oxygène s'achève. Une question tout de même: à quand les bateaux-bus électriques, pour désengorger la route aux heures de pointe? Ce serait une suite logique aux travaux colossaux qui ont rendu au lac sa pureté originelle.

■ MARIE-AMAL BIZALION

(1) www.closmarcel.fr