





Le jour où

JEAN SULPICE EST DEVENU LE CHEF DE LA CANTINE

Le chef, élu meilleur cuisinier de l'année par Gault & Millau, vient de reprendre l'Auberge du Père Bise, sur le lac d'Annecy, après avoir fait de son restaurant de Val Thorens un sommet de la gastronomie. Jean Sulpice est l'homme de tous les défis. Il nous raconte par le menu comment il est retourné à l'école.

Propos recueillis par **Romain Jubert** Photographie **Alban Couturier**

« Vous savez ce que c'est! Avec le premier enfant, vous faites très attention à ses premiers pas et à ses premiers coups de fourchette. Nous étions à Val Thorens où j'avais mon restaurant. J'emène mon petit à la crèche et je demande par curiosité la carte des repas. Bien manger, chez moi, c'est héréditaire. On me donne la liste des plats. Et là, consternation. Crossiflette, tartiflette, tomates mozzarella en plein hiver. Le menu n'était pas du tout équilibré, pas varié... J'ai été pris d'un coup de sang. Je leur ai dit que ce n'était pas possible. Ils m'ont répondu, à ma grande surprise : "Écoutez M. Sulpice, il se trouve que nous avons des difficultés avec les repas. Si cela vous

Nous leur avons appris à goûter les textures, les saveurs... Souvent des parents venaient me voir en me disant : "Mais comment tu as fait pour faire manger des petits pois à mon fils?" Pris par cette dynamique des bonnes choses et de découverte, les petits se sont mis à manger de tout. Quand nous leur faisons de l'artichaut, nous leur en apportons pour qu'ils voient à quoi cela ressemble avant d'être mis en boîte. Nous faisons les repas pour cinquante enfants chaque jour dans mes cuisines et nous livrons à 11 h 30. Je n'ai évidemment pas fait ça pour gagner de l'argent, mais pour rendre service. Toujours est-il que nous étions à l'équilibre du budget fixé. L'enveloppe que l'on nous avait allouée couvrait nos frais. Nous faisons travailler les artisans locaux. On ne trichait pas, on mettait de la belle marchandise. Le poisson, par exemple, n'était pas surgelé.

Nous veillions à l'équilibre des repas. Ne pas faire des repas trop gras, trop en sauce. Nous avons varié les légumes, les protéines... De cette expérience, je retire – c'est vrai – qu'il est très contraignant de faire la cuisine aux enfants. Il y a des petits qui ont des allergies, il faut absolument tout noter par exemple. Mais, en même temps, c'est formidable de nourrir des enfants. Il faut que les employés des cantines soient plus valorisés, plus encadrés par des stages et des formations qui leur donnent le goût de mieux faire et de prendre plus de plaisir dans leur métier.

Mais pour moi, les carottes qui arrivent toutes râpées, c'est impossible! Tu les épluches la veille. Le matin, tu les passes. Tu fais une vinaigrette avec du jus d'orange, un peu de sel et de l'huile d'olive. Il y a parfois un manque de volonté. Et puis aujourd'hui, il y a une peur du moindre risque et cette peur profite aux industriels qui apportent des solutions toutes faites. Soyons vigilants. » ■

« Mais comment tu as fait pour faire manger des petits pois à mon fils ? »

dit de les faire, allez-y... J'en ai parlé à mon personnel : "Oh non! Chef, c'est trop compliqué, les enfants ne mangent rien. Ou toujours la même chose..." Malgré ces remarques, je me suis aventuré dans ce nouvel univers du goût. Je me suis renseigné, j'ai pris des conseils et ça m'a passionné. L'éducation au goût est comme le reste, il faut faire connaître aux petits le plus de choses possible. Même s'ils n'aiment pas la première bouchée, cela ne veut pas dire qu'ils ne changeront pas d'avis.