



LE CHEF A SUIVRE

Jean Sulpice

Élu chef de l'année 2018 par le guide « Gault & Millau » et récompensé par deux étoiles au Guide Michelin, cet amoureux de la cuisine alpine redouble d'énergie. *Par Henri Yadan*

IL N'AIME PAS
« Les clients indisciplinés qui oublient d'appeler pour annuler une réservation, au détriment de la bonne marche d'une entreprise. »

Cuisinier de l'année 2018
« Cette récompense vient renforcer mon engagement sur la durée et me fait redoubler d'énergie. »

L'Auberge du Père Bise
« C'est un rêve d'avoir pu acquérir cette maison légendaire avec mon épouse, Magali, et d'y faire progresser ma cuisine. Le lieu nous a bien acceptés. »

LA CUISINE DE MONTAGNE
« Je suis né en Savoie, et ma cuisine, avec les produits du lac d'Annecy et de la montagne, s'inscrit dans mes assiettes. »

Son ustensile
« La casserole en cuivre. Dans la tradition française, elle sert aussi bien à faire des jus qu'à saisir sur une flamme ! »