



## CULTURE

# Jean Sulpice, les délices sans artifices

## Gastronomie

« 20 Minutes » a convié l'une de ses lectrices au bistrot Le 1903, en Haute-Savoie

La proposition était belle : rejoindre le bistrot Le 1903 de Jean Sulpice à Talloires (Haute-Savoie) en bateau depuis Annecy. Florence M., notre lectrice sélectionnée, s'était déjà initiée à la cuisine de Jean Sulpice, pour avoir suivi un de ses cours quand il tenait un restaurant à Val-Thorens. Depuis, Florence s'est procuré trois de ses livres de cuisine. À notre arrivée, deux belles assiettes (une friture de perchots, des petits poissons du lac, et des pormoniers en croûte de la maison Jargot) nous attendent pour l'apéro. Idéal avant de déguster la belle formule entrée-plat-dessert à 42 € que Jean Sulpice propose au déjeuner.

► **Des blancs d'œuf incorporés aux rillettes en entrée.** Florence et moi-même choisissons de titiller notre appétit avec des rillettes de brochet



Florence M., notre lectrice, et Jean Sulpice à Talloires, au bord du lac d'Annecy.

en entrée. L'idée était bonne, puisque nous avons reparlé de ce plat tout au long du repas, pour son onctuosité surprenante quand on connaît la chair de brochet (souvent assez sèche) qui contrastait à merveille avec le croquant de petits légumes pourtant tranchés finement. « C'est le même principe que pour des rillettes de canard ou de porc, qu'on monte avec le gras de l'animal, explique Jean Sulpice. Avec le brochet, il n'y a pas de gras. Il est cuit

séparément, puis monté avec une crème légère à la sarriette, faite en incorporant des blancs d'œufs dans une mayonnaise comme on le ferait pour une mousse au chocolat. » Bon à savoir : il y a aussi de la sarriette dans l'assaisonnement des petits légumes. « C'est ce qui leur donne de la fraîcheur et une note poivrée », explique le chef.

► **La douceur du caviar d'aubergine en plat.** Comme on n'a pas forcément la chance d'avoir un

lac devant chez soi, notre invitée a continué avec du poisson : un sandre confit au serpolet. « Il est accompagné de caviar d'aubergine, ce sera l'occasion de vérifier que la recette de Jean Sulpice, que j'ai adoptée à la maison, est bien la même. » Après dégustation, Florence acquiesce : « Je reconnais bien cette douceur. » « Elle est un peu différente, nuance Jean Sulpice, car j'incorpore moins d'herbes ici qu'en altitude. Par contre, la base est la même. Je ne mets pas beaucoup d'oignons pour bien rester sur le goût de l'aubergine que je tranche et que je saisis sur la plancha avant de la terminer au four. »

► **Oser la verveine en dessert.** C'est une plante qui ne s'utilise pas qu'en infusion. La verveine permet à Jean Sulpice de parfumer délicatement une pâtisserie délicate, car bien fraîche et pas trop sucrée. Le dôme à la verveine cœur de framboise, un régal. « La verveine, c'est de saison », note Florence qui reconnaît préparer elle-même un succulent gratin de fruits rouges à la verveine, dont elle tient l'idée de Jean Sulpice.

Stéphane Leblanc