



AVEC GOÛT

LA VIE EN VERT

CI-CONTRE

Avec le massif des Bauges en toile de fond et le château de Duingt en face, la terrasse de l'Auberge du Père Bise et son ponton privé.

PAGE DE DROITE

Le chef Jean Sulpice, en cueillette, dans le potager.



L'ÉTOILE DU LAC

*Le chef Jean Sulpice a repris avec sa femme Magali une institution,
l'Auberge du Père Bise à Talloires. Entre ciel et eau, il puise
dans les produits locaux et les herbes sauvages son inspiration. Toujours au sommet.*

PAR Agnès Benoît PHOTOS Christophe Dugied

Pays : FR
Périodicité : Semestriel
OJD : 16476



**ENFANT
DE LA SAVOIE**

CI-CONTRE

Un plat servi au bistrot
Le 1903 : les escargots
de l'éleveur Philippe
Héritier, accompagnés
d'une polenta aux herbes
et à l'ail des ours.

PAGE DE DROITE

1. Les jardins et la terrasse

de l'Auberge du Père Bise,
le restaurant gastronomique
doublement étoilé.

2. Vue sur le lac
d'Annecy et les hauteurs
de Talloires.

3. Michaël Basselin,
un des pâtisseries.

4. Sous les platanes,
après les pieds dans
l'eau sur la terrasse.



Escargots de Philippe Héritier,
polenta aux herbes

Pays : FR
Périodicité : Semestriel
OJD : 16476





2.



Le pâté en croûte de veau, estragon et citron

En 1995, à la fin de son apprentissage, il était venu dîner à l'Auberge du Père Bise, émerveillé par « le homard, les quenelles de sorbets... ». Imaginait-il alors qu'il reprendrait les fourneaux puis décrocherait deux étoiles au Michelin et le titre de cuisinier de l'année 2018 par le Gault & Millau? Il faut descendre par les ruelles cernées de hauts murs de Talloires, pour découvrir ce petit Eden, entre lac et nature, qu'est l'Auberge du Père Bise et qui se mire sur les rives du lac d'Annecy. Pour ce natif d'Aix-les-Bains, après les cimes enneigées de Val Thorens et le challenge, relevé haut la main, d'une cuisine gastronomique perchée à 2300 mètres d'altitude, où il cueillait la pimprenelle pour la marier avec l'agneau de l'Isère, Jean avait envie « de concilier les traditions de montagne avec celles de la plaine », garder son style, produits du terroir et plantes potagères, en ouvrant son abécédaire culinaire aux merveilles du lac. « Lorsque Florent Capretti, qui travaille en exclusivité avec moi, pêche ses écrevisses, elles arrivent directement à notre ponton puis dans l'assiette de nos clients. Cela n'a pas de prix! ». À Talloires, Jean a tissé des liens très proches avec ses producteurs fétiches: Jacques Dubouloz, fromager affineur et MOF, avec lequel il s'évade aussi en vélo et qui va laisser la main à son fils Marc, le maraîcher Yannick Viret, le viticulteur et éleveur d'escargots Philippe Héritier, Cécile Berlioz, la productrice de safran ou Bruno Revel, l'éleveur de cochons fermiers à Chambéry. Débutée en 1903, l'Auberge du Père Bise a conservé ses 3 étoiles pendant près de 30 ans mais sa dernière propriétaire, Charlyne Bise, souhaitait vendre « à un chef et à sa femme ». Jean nous confie qu'il a mis cinq années à atteindre son rêve et rien n'aurait été possible sans sa femme Magali, sommelière devenue... directrice d'établissement! C'est à l'architecte d'intérieur, Xavier Salerio, de Chambéry, qu'il a confié la rénovation des 1300 m2 de la belle endormie autour d'un axe majeur, le lac dont les nuances changeantes se retrouvent aux murs de l'établissement. Transformation de la longue pergola en deux vérandas jouant l'intérieur-extérieur, création du bistrot Le 1903 dans un esprit rétro (acier, bois brûlé et carreaux de ciment) pour revisiter des recettes de famille célèbrissimes, comme le gratin de queues d'écrevisses. Dans le restaurant gastronomique, orné de lustres en feuillage de métal scintillant, des codes plus luxe - selleries surpiquées, laiton vieilli et panneaux en chêne naturel - ont pris place. Les 23 chambres et suites, la plupart avec un balcon, ont toutes été refaites et offrent des vues inoubliables sur le Roc de Chère, le sommet de la Tournette ou le lac, sans oublier la fabuleuse suite 18 avec sa terrasse de 100 m2. Les Sulpice ont bel et bien écrit une nouvelle page, à l'Auberge du Père Bise, « pour les 50 prochaines années »...

ESPRIT BISTROT

CI-CONTRE

1. La salle du bistrot Le 1903 avec ses murs bruts, de vieilles poutres au plafond, des fenêtres avec les quadrillages boisés, des luminaires en cuivre

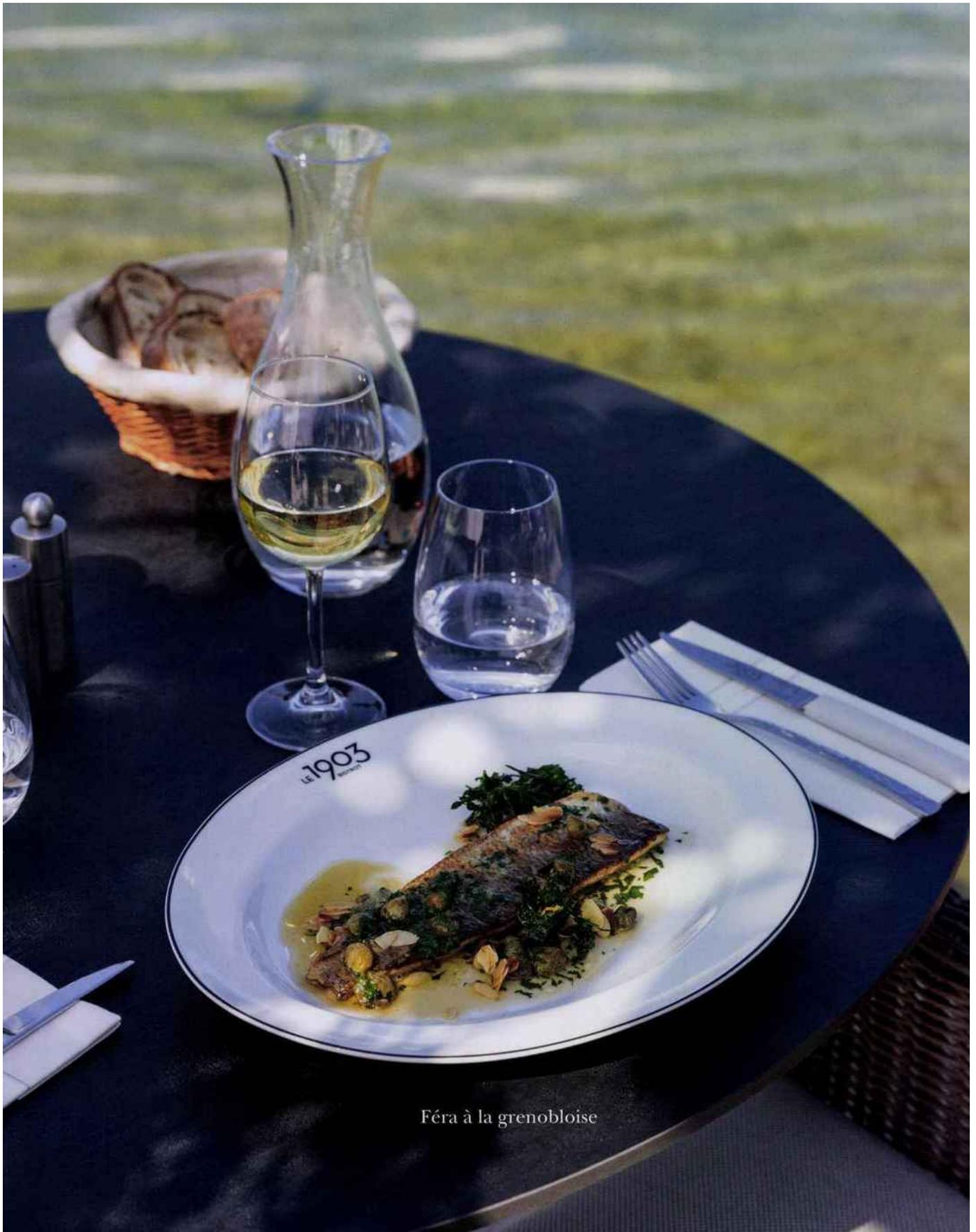
ou en faïence, un bar alliant bois, marbre et acier vieilli. Une décoration simple et épurée, imaginée par l'architecte Xavier Salerio, comme un hommage à l'endroit où le chalet Bise est né.

2. Le pâté en croûte

de veau, estragon et citron, servi sur la terrasse du 1903.

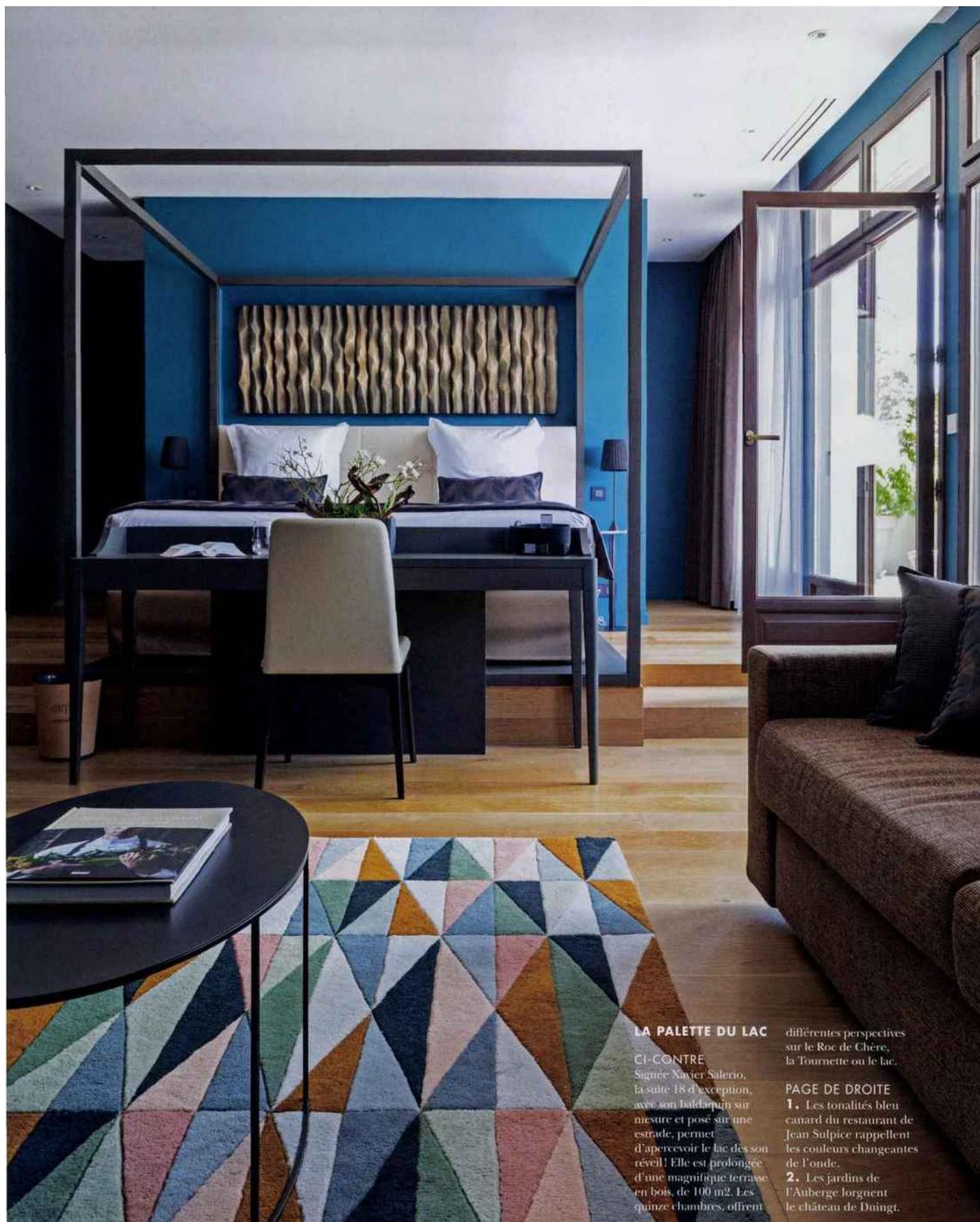
PAGE DE DROITE

La fêra à la grenobloise servie sur la terrasse du bistrot Le 1903.



Féra à la grenobloise

Pays : FR
Périodicité : Semestriel
OJD : 16476



LA PALETTE DU LAC

CI-CONTRE

Signée Xavier Salerio, la suite 18 d'exception, avec son baldaquin sur mesure et posé sur une estrade, permet d'apercevoir le lac dès son réveil ! Elle est prolongée d'une magnifique terrasse en bois, de 100 m². Les quinze chambres, offrent

différentes perspectives sur le Roc de Chère, la Tournette ou le lac.

PAGE DE DROITE

1. Les tonalités bleu canard du restaurant de Jean Sulpice rappellent les couleurs changeantes de l'onde.

2. Les jardins de l'Auberge lorgnent le château de Düingt.



Pays : FR
Périodicité : Semestriel
OJD : 16476



Pays : FR
Périodicité : Semestriel
OJD : 16476



LA MAIN DE L'HOMME

PAGE DE GAUCHE

1. Philippe Héritier, producteur d'escargots et viticulteur, au Domaine des Orchis, à Poisy.

2. Les carottes nouvelles de Yannick Viret, installé près de Rumilly.

3. Le fromager affineur Jacques Dubouloz, de la Crèmerie des Marchés nichée à Poisy.

4. Florent Capretti, l'un des deux pêcheurs professionnels à opérer sur le lac d'Annecy, travaille en exclusivité pour le chef Jean Sulpice.

CI-CONTRE

Une assiette de saison : Écrevisses sauvages, légumes à la nage et mélisse.



Écrevisses sauvages,
légumes à la nage et mélisse

Pays : FR
Périodicité : Semestriel
OJD : 16476



**UN HERBIER
DE SAVEURS**

CI-CONTRE

Toutes les saveurs des plantes cueillies par Jean se retrouvent dans ce plat délicat, une mousse de Beaufort aux herbes fraîches.

PAGE DE DROITE

1. Le chef Jean Sulpice, doublement étoilé au Guide Michelin

et millésimé cuisinier de l'année Gault&Millau 2018.

2. Chou pâtissier à la rhubarbe, saupoudré de reine-des-prés, une plante herbacée.

3. La tablette de chocolat de l'Auberge du Père Bise.

4. 5. Les gourmandises, meringues et esquimaux, à retrouver à la boutique de l'Auberge ou comment faire durer le plaisir...



Mousse de beaufort
aux herbes fraîches

Pays : FR
Périodicité : Semestriel
OJD : 16476



1. 2.



Chou pâtissier à la rhubarbe,
reine-des-prés



3. 4.



Recettes n° 116