



SPÉCIAL LAC D'ANNECY

On a fait le marché avec Jean Sulpice

Esprit d'équipe. Le chef de l'Auberge du Père Bise nous présente ses fournisseurs, sans qui sa « cuisine ne serait pas la même ».

PAR BAUDOUIN ESCHAPASSE

Il entretient un lien particulier avec le terroir annécien. « Je suis né avec les odeurs de foin, à Aix-les-Bains », aime-t-il à rappeler. Jean Sulpice a grandi au hameau de Barbizet, à La Motte-Servolex, et fait ses premières armes chez Marc Veyrat avant d'affirmer son talent à Val-Thorens. En mai 2017, désireux de se lancer un nouveau défi, il reprenait l'Auberge du Père Bise, avec la farouche volonté de réveiller cet établissement centenaire. Moins de deux ans plus tard, le pari est gagné. Non content d'avoir récupéré sa 2^e étoile au Michelin, le quadragénaire a été sacré cuisinier de l'année 2018 par le même guide. Mais Jean Sulpice n'entend pas pour autant se reposer sur ses lauriers. « Avec ma femme, Magali, je nourris plein de projets pour cette belle maison », confie-t-il en désignant la demeure inaugurée en 1903. Après avoir modernisé les 16 chambres de l'établissement, qui jouxtent ses deux restaurants, rénové leurs verrières et reconstruit le deck qui fait office de terrasse aux beaux jours, il envisage

aujourd'hui d'installer un spa sur le terrain mitoyen. « Dans cinq ans, j'espère bien que nous aurons encore franchi une étape », énonce le chef, qui, lorsqu'on lui parle de sa future 3^e étoile, préfère mettre en avant ses fournisseurs, tous crédités d'un petit mot sur sa carte. « Sans eux, ma cuisine ne serait pas la même », affirme-t-il modestement.

Auberge du Père Bise, 303, route du Port.

Bondissant. Jean Sulpice, cuisinier de l'année 2018, 2 étoiles au Michelin, sur le ponton de l'Auberge du Père Bise, le 27 juin.

la forme d'une coquille. « Je suis vite tombé sous le charme de cet homme qui élève près de 200 000 escargots à Poisy, absolument sublimes », dit Jean Sulpice. Philippe Héritier est aussi un vigneron « hors pair ». Son Domaine des Orchis compte 5 hectares sur le terroir de Frangy, « ce qui apporte à ses vins une belle finesse d'acidité, une incroyable fraîcheur et une formidable longueur en bouche », dit le chef. Les deux cépages de ce terroir sont d'exception, l'altessence et la mondeuse en rouge, cultivés de manière entièrement bio. Philippe privilégie les engrais chimiques et privilégie les levures naturelles.

Domaine des Orchis, 106, route de l'École-d'Agriculture, Poisy.

CHARCUTERIES BRUNO REVEL

Les fins palais de la région connaissent bien l'enseigne Au cochon sans souci. Depuis vingt-cinq ans, cette charcuterie les égale en effet de saucisses, carrés de porc, rillettes et pâtés. « Les produits de Bruno n'ont pas d'égal. Chez lui, plus qu'ailleurs, le slogan est bon dans le cochon ».

LAURENT COUSIN/AVANTAGE



Bio. Les vins de Philippe Héritier sont produits sans engrais chimiques et avec des levures naturelles.



est juste», plaisante Jean Sulpice. Le chef aime que ce producteur travaille au rythme des saisons à partir de bêtes élevées en plein air, aux alentours de Barberaz. S'il faudra attendre la rentrée pour déguster sa délicieuse choucroute et ses fameux boudins (noir ou blanc, aux épinards et à la crème) sur ses étals du marché de Chambéry où il est présent les mardis, vendredis et samedis, on y trouve actuellement une large palette de salaisons : saucissons secs, diots séchés, rosette et chorizo.

Place de Genève, Chambéry. 04.79.85.22.57.

LE PAIN DE KÉVIN NEVEU

Jean Sulpice aime les maisons familiales. «La transmission, c'est important», selon le chef. La boulangerie qui le fournit en pain est dans les mains de la même famille depuis 1944. «Kévin Neveu est la quatrième génération au fournil.» Ce trentenaire plein d'allant lui concocte un pain spécial : le tranchoir, présenté en début de repas sur une planche, et qui a des al-



lures de beau bébé dodu. «Ce pain de 2,60 à 2,80 kilos est fait au levain, sans levure. Nous le vendons au poids», explique le boulanger, qui aime travailler les farines au blé de Savoie. On vient de loin pour déguster son exceptionnel miché au miel, aux amandes et aux noisettes, ainsi que son bûcheron ou encore, l'été, son pain au romarin.

LAURENT COUSIN/HATHAN-REA

111, route de Thônes, Annecy-le-Vieux. 04.50.44.89.42.



Filets. Tous les matins, Florent Capretti apporte au chef le fruit de sa pêche nocturne.

LES POISSONS DE FLORENT CAPRETTI

C'est l'un des deux derniers pêcheurs du lac d'Annecy. «Quand j'ai repris le Père Bise, j'ai aussi repris Florent», plaisante Jean Sulpice qui s'approvisionne, par ailleurs, en perchots auprès d'Olivier Parpillon, l'autre pêcheur incontournable de la région, au lac du Bourget. Le chef aime accompagner Florent Capretti en bateau pour le voir travailler. Le pêcheur lui apporte chaque matin feras et écrevisses, mais aussi truites, perches, brochets et ombles. Cela fait une douzaine d'années que cet ancien pisteur se lève à l'aurore pour relever les filets déposés la veille au soir dans le lac. Courtisé par les cuisiniers de la région, Florent fournit également quelques poissonniers du coin, ainsi que, en été, les particuliers qui peuvent venir chez lui récupérer leur commande.

592, route du Villaret, Saint-Jorioz. 04.50.64.89.70.

LES FRUITS ET LÉGUMES DE SÉBASTIEN FAVRIN

Ils se connaissent depuis plus de trente ans, leur complicité s'est épanouie sur les bancs de l'école. Aussi loin qu'ils s'en souviennent, Sébastien Favrin et Jean Sulpice ont toujours travaillé ensemble. Lorsque le second a voulu planter un potager sur les bords du lac, le

premier l'a aidé. «Je lui ai donné quelques conseils, mais il se débrouillait très bien sans moi», relativise Sébastien, qui perpétue le savoir-faire de quatre générations de maraîchers. «J'aime son mesclun. Ses tomates sont extraordinaires, ses petits pois, exquis, et sa verveine, une merveille. Ses haricots sont à tomber mais ce que je préfère chez lui, ce sont ses courgettes-violons, dont la peau présente un intéressant goût de noisette», s'enthousiasme le cuisinier. Autant de produits que l'on retrouve aux halles d'Aix-les-Bains, sur le stand de la famille Favrin, les mercredis et samedis. Mais que l'on peut aussi venir acheter directement à l'exploitation, à deux pas du port, les veilles de marché.

10, boulevard du Port-aux-Filles, Aix-les-Bains. 04.79.61.29.02.

LES FROMAGES DE JACQUES DUBOULOZ

Une institution! Faut-il encore présenter la maison Dubouloz? Depuis 1950 (et trois générations), cette famille d'Annecy affine ses fromages avec passion. Meilleur Ouvrier de France, Jacques a transmis ses secrets de fabrication et l'amour du métier à son fils Marc. «Le premier d'entre eux? Le respect des produits et de l'homme qui les crée», note le patriarche. La crèmerie Dubouloz dispose d'une boutique à Poisy, ouverte du mardi au samedi, et est aussi présente sur les marchés d'Annecy: vieille ville, Pommaries, Novel et boulevard Taine ■

30, route des Creusettes, Poisy. 04.50.22.89.84.



Tomme. Les fromages de Jacques Dubouloz sont une institution.