



«L'idée, c'est de prendre du plaisir»

LE REPORTAGE Le chef étoilé Jean Sulpice et le coureur cycliste Samuel Dumoulin ont échangé pour nous autour du goût

Entretien réalisé par Philippe COURT

Le 21 juin dernier, la terrasse de l'Auberge du Père Bise, à Talloires, offrait comme chaque jour sa vue délicieuse sur le lac d'Annecy. Partis rouler deux bonnes heures, sur le col de Leschaux et la montée du Semnoz, Jean Sulpice et Samuel Dumoulin ont partagé un vrai instant de complicité. Avant de se retrouver, pour nous, juste avant le service de midi, pour un échange très riche d'une vingtaine de minutes. À table.

Le goût de l'effort

Jean Sulpice: «Le goût, c'est quelque chose qui me parle. Dans ma cuisine, je me concentre beaucoup sur les associations de saveurs et le respect de la qualité du produit. Après, quand on est cuisinier, il faut aussi aimer le goût de l'effort pour être derrière son fourneau à plus de 40 degrés, apporter une excellence et une rigueur deux fois par jour.»

Samuel Dumoulin: «Le goût de l'effort, c'est primordial. Le corps humain, pour atteindre une performance, il lui faut des années de travail, comme Jean sans doute dans sa cuisine qui a dû apprendre avant de faire son trou. C'est de l'abnégation, de la répétition des gestes, c'est comme ça qu'on peut prétendre atteindre les sommets.»

J.S: «Moi, quand on a roulé tout à l'heure, j'ai adoré cette sortie. À aucun moment, je n'ai souffert. Dans la montée du Semnoz, plein de choses m'ont inspiré et j'ai pu partir sur des idées de recettes. Pour moi, c'est donc un effort bénéfique. Je suis parti stressé et au bout d'une heure de vélo à échanger avec Sam, à observer sa manière de pédaler, de prendre les trajectoires. Tu essayes d'apprendre de lui et c'est ce qui est fabuleux.»

S.D: «Il a tellement appris vite qu'à la fin, il m'a lâché (rires) ... J'aime l'effort mais j'aime aussi le goût de la cuisine. C'est la deuxième fois que j'ai pu manger à la table de Jean et je me régale à chaque fois à essayer de trouver ce qu'il cherche à transmettre. Il m'a parlé des fleurs au sommet du Semnoz, c'est super-intéressant de pouvoir se rejoindre dans l'activité vélo comme autour de la table pour échanger.»

Le goût du collectif

J.S: «Dans la vie, on ne peut jamais gagner en étant seul. Moi, j'ai 80 salariés qui m'entourent. Je suis le moteur mais sans eux, je ne peux pas faire en sorte que cette maison possède cette magie. Nous, on a les étoiles qui récompensent la qualité de notre travail mais pour Sam, la première marche du podium, elle vient aussi récompenser

des années de travail. Il ne faut jamais prendre les choses à l'envers: avant de gagner, il y a tout un cheminement à faire. En cuisine, c'est pareil.»

Le goût de la compétition

J.S: «Les chefs, on a tous des chemins de vie différents, je ne vois pas de rivalité. Ce qui est passionnant dans la cuisine, c'est que la personnalité se ressent dans les assiettes. Il n'y a pas qu'un chemin pour y arriver. Ce n'est pas une compétition.»

S.D: «Dans le peloton, c'est totalement différent. On est tous ensemble, on ressent une vraie rivalité quasi animale car on se confronte directement à l'autre. La cuisine, c'est plus un challenge personnel.»

J.S: «Je suis venu au sport grâce à mon frère (Patrice, pistard de niveau mondial gravement accidenté en 1995, ndlr) et tout petit, j'ai baigné dans une ambiance cycliste. Je ne me prêtais pas à une vocation de sportif. C'est seulement en 1995 que j'ai éprouvé le besoin de faire du sport pour mon équilibre personnel. Je me suis lancé dans la montagne, puis le VTT, et maintenant, le vélo sur route. C'est venu prendre une place importante dans ma vie. C'est un vrai moyen d'oxygénation et de rester au contact de la nature.»

Le goût du terroir

S.D: «Quand on s'entraîne dans la région, on mesure notre chance. Partir, rouler au bord d'un lac, c'est du bonheur. Comme quand on était tous les deux au sommet du Semnoz à regarder le paysage. La nature, je la ressens, et ça me permet de m'évader quand on fait des longues sorties de cinq-six heures un peu usantes.» J.S: «Non seulement, on habite ici dans un cadre idyllique mais on a la chance d'avoir un véritable terroir, des produits propres à nous. Aussi bien ceux issus du lac, des poissons comme la perche, le brochet, la fêra, les écrevisses, les truites ou les ombles que de la montagne comme la gentiane, les pensées sauvages, le serpolet ou la violette. Notre terroir, ce n'est pas que de la charcuterie et du fromage. Mon travail, c'est d'exprimer ce terroir et de démontrer qu'il a beaucoup de finesse.»

S.D: «Ce que je propose, c'est que Jean amène sa finesse et son sens du goût dans nos repas de coureur. Il y a 30-40 ans, on avait davantage une cuisine familiale dans les hôtels, je pense que les chefs étaient fiers de recevoir les coureurs mais ça n'a pas évolué dans le bon sens. C'est

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 223785
Edition : DU VOIRONNAIS À LA
CHARTREUSE

justement pour revenir à ces goûts qui font du bien qu'on recrute des chefs dans les équipes. »

J.S: «Je pense que c'est là où mon métier a évolué. Bien manger, avant, c'était se faire péter la panse alors que l'avenir de la gastronomie française, c'est l'équilibre, la finesse des produits. Finir un menu chez nous, c'est vivre une expérience. L'idée, c'est se faire du bien et prendre du plaisir. Comme avec le sport. »

Le goût du travail

J.S: «Le service, c'est la plus belle excitation de la journée. Toute la matinée, tu mets les choses en place pour que chaque geste soit précis, chaque regard compris et derrière, tout est fluide. Mais ça peut être aussi comme sur le vélo: tu as un coup de barre, tu es dans le dur complet mais il ne faut pas baisser les bras. Il faut alors mettre encore plus d'énergie pour que la cuisson ou l'assaisonnement ne soit pas ratés. »

S.D: «J'ai une petite expérience, rien par rapport à Jean mais j'ai pu vivre un Noël à la boulangerie. La préparation dure toute la nuit, c'est extraordinaire et la finalité reste la même: donner du plaisir aux gens. Les clients viennent acheter leur pain, leur bûche et on sent qu'ils préparent une fête de famille. Il y a une certaine magie qui s'opère. »

Le goût du Tour de France

J.S: «C'est toujours un honneur qu'il vienne chez nous. On croise les doigts pour qu'il fasse très beau, qu'on voit de belles images de notre territoire où l'on peut associer gastronomie et le plaisir du sport. »

S.D: «Moi, je n'y participe pas et je le savais depuis longtemps. Je vais être supporter devant la télé. Pour nous, ce serait une consécration que Romain puisse gagner le Tour de France. Depuis 2014, on tourne autour, je croise les doigts. »

J.S: «Il faut croire en Romain Bardet et l'encourager. Le sport c'est ça aussi: il y a le talent de l'athlète et il faut

que tout soit réuni le jour J. J'ai eu la chance de partager une petite sortie avec lui: c'est un bel état d'esprit, un gros travailleur. Ce serait super aussi pour AG2R La Mondiale qui est une équipe de la région. »

S.D: «S'il gagne le Tour, on fait une grande tablée ici (rires). »

L'info en +

SULPICE A FAIT L'ÉTAPE DU TOUR

Malgré une préparation qu'il jugeait insuffisante, Jean Sulpice a disputé l'Étape du Tour, le dimanche 8 juillet, sur le parcours tracé entre Annecy et Le Grand-Bornand au programme des coureurs de la Grande Boucle aujourd'hui. Et le chef étoilé (39 ans) a affiché une forme éclatante sur les cols haut-savoyards en terminant 135^e du scratch: il a en effet bouclé les 169 km en 5h54'42, à 39 minutes du vainqueur, le futur professionnel Victor Lafay. Impressionnant. Et quelques heures après, Jean Sulpice était de retour en cuisine...

