

La nouvelle vague

Exclusif. Jean Sulpice et son épouse reprennent la mythique auberge de Talloires, sur le lac d'Annecy. Visite guidée.

PAR THIBAUT DANANCHER

Mètre après mètre, on mesure mieux l'émotion qui l'envahit. A chaque pas, son excitation grandit. On a bonheur à le voir déambuler dans ce « lieu magique » avec les yeux scintillants d'un gosse sur le point de réaliser « le rêve de [sa] vie ». Il en frissonne rien que d'en parler. Il y pensait depuis si longtemps. Pas un jour ne s'écoulait sans qu'il ne songe à « cette folie ». Lui, le même originaire du hameau de Barbizet à La Motte-Servolex, près d'Aix-les-Bains, a décidé de descendre des cimes enneigées de sa montagne de Savoie perchée à 2 300 mètres d'altitude pour rallier les rives de la Haute-Savoie. A 38 ans, voilà Jean Sulpice, auréolé de 2 étoiles dans l'établissement de Val-Thorens qui porte son nom, où il a effectué son dernier service le lundi 17 avril,

à l'aube de poser ses casseroles au Père Bise, à Talloires.

« C'est la naissance de mon troisième enfant », s'enflamme ce papa de deux bambins, Paul, 8 ans, et Sophie, 4 ans. Après un chantier pharaonique de cinq mois – un record en la matière –, l'accouchement est prévu pour ce vendredi 5 mai avec l'inauguration de l'hôtel et du bistrot. Le baptême du feu sera suivi en guise de bouquet final par l'ouverture du restaurant gastronomique le jeudi 11 mai. « Val-Thorens était un défi où j'ai trouvé mon style de cuisine durant quinze ans, Talloires sera un aboutissement où je vais l'enrichir », confie sous un soleil de plomb le nouveau propriétaire avec son épouse, Magali, de la mythique auberge familiale qui a vu le jour en 1903. « D'imaginer qu'elle souffle ses 114 bougies et qu'elle a vu défiler la reine d'Angleterre, Winston Churchill ou encore Jean-Paul Sartre, ça me donne la chair de poule », s'extasie-t-il.

En reprenant cette sublime maison au bord du lac d'Annecy et cernée par la Tournette et les dents de Lanfon, Jean Sulpice entre dans une autre dimension. Mais hors de question pour celui qui a dîné ici à la fin de son apprentissage en 1995 – « j'en étais ressorti émerveillé ! » – de bouleverser la philosophie de ce Relais & Châteaux

jusqu'alors dirigé par Sophie Bise et sa mère, Charlyne. « Je veux faire vivre l'esprit de François Bise. C'est une évolution, pas une révolution », précise-t-il, entouré de son architecte, Xavier Salerio. Rien ne se perd, rien ne se gagne, tout se transforme ! Les Sulpice veilleront toujours sur 23 clés de 20 à 80 mètres carrés – 8 suites et 15 chambres en cours d'obtention 5 étoiles – disséminées sur 4 étages désormais desservis par un ascenseur. Le couple en a rafraîchi 16 et rénové entièrement 7 en y apportant son empreinte, sa touche, sa jeunesse et du confort. La pierre bleue de Savoie au sol, les teintes bleu canard et vertes aux murs rappelleront les couleurs changeantes de l'onde des vagues. Clou du spectacle, la suite d'exception, avec son imposante terrasse de 100 mètres carrés et son jacuzzi extérieur, dévoilera depuis son lit surélevé à baldaquin une vue panoramique à couper le souffle sur la baie accessible en bateau.

Dans ce paysage féerique où l'eau donne la main au ciel, on viendra d'abord pour savourer la cuisine de Jean Sulpice. Juste en face de l'épicerie fine, les gourmands prendront place au bistrot baptisé Le 1903 – en référence à l'année de la création du Père Bise – façonné de vieilles poutres, de fenêtres avec des quadrillages en ■■■



Coulant. Œufs de caille pochés, féra fumée, gelée de concombre et oxalis.



Lacustre. Ombre chevalier et ses pensées des Alpes

du Père Bise



Hôtes. Jean et Magali Sulpice, nouveaux propriétaires et maîtres d'œuvre du Père Bise, à Talloires, le 26 avril.

Terroir. Mousse de beaufort, croûtons de pain, caramel de betterave.



Bouquet. La tartelette aux herbes.



Fondant. Le dessert chocolat, cassis et glace au persil.



Vue sur le lac. L'une des chambres de l'hôtel, qui offre 8 suites et 15 chambres, dont 7 entièrement rénovées.

■■■ bois dans l'esprit meneaux ainsi que de luminaires en cuivre ou en faïence. Au programme de la formule à 39 euros comprenant entrée, plat, dessert, de grands classiques revisités à la sauce contemporaine: carpaccio de bœuf façon rosbeef, câpres, citron confit, herbes, cornichons; gratin de queues d'écrevisses; truite à la grenobloise; paupiette de veau; poularde à l'estragon; gâteau marjolaine; tarte aux abricots...

Rivages et alpages. Les gourmets se dirigeront à la table amirale avec une salle revue en long, en large et en travers. Sous ses lustres en ferronnerie formant un feuillage en métal scintillant, elle accueillera 45 hôtes autour d'une immense baie vitrée. Aux beaux jours, ces derniers s'installeront à l'ombre sous les platanes quasi les pieds dans le lac. A la barre de son piano Athanor dernière génération, Jean Sulpice jouera dans son vaisseau flambant neuf une partition mettant sur le devant de l'assiette les trésors du terroir savoyard. « *Mes producteurs seront ma source d'inspiration* », clame l'ancien second de Marc Veyrat à l'époque de Veyrier-du-Lac et de Megève. Le maestro des fourneaux rendra un vibrant hommage à sa région à travers ses rivages, ses alpages et son arrière-pays au fil de trois menus à 90, 160 et 200 euros.

Ses signatures? Tartelette aux herbes; plins d'escargots aux herbes; œufs de caille pochés, féra fumée, gelée de concombre, oxalis; omble chevalier, pensées des Alpes; bœuf fumé au bois de genièvre; épaule d'agneau de lait, noix, pimprenelle; mousse de beaufort, croûtons de pain, caramel de betterave; soufflé noisette et myrtille; chocolat, cassis, persil. Côté vins, Magali Sulpice, 37 ans, qui enfilera les costumes « *de maîtresse de maison, de chef d'orchestre et de chef sommelière* », a hérité de grands crus de Bordeaux de la cave existante sur des millésimes d'anthologie (1947, 1961, 1982, 1989, 1990): Pétrus, Haut-Brion, Margaux, Yquem... Une collection qu'elle renforcera avec ses vigneronnes fétiches de Bourgogne, de Loire, de vallée du Rhône, de Champagne... sans oublier évidemment au premier plan ceux de Savoie.

« *Je suis pressé de faire mon premier service. Je suis prêt à partir au combat pour retrouver mes 2 macarons dès 2018* », lâche, impatient, Jean Sulpice. Avant de tenter de refaire briller les 3 étoiles qui ont scintillé ici même de 1951 à 1987... ■

MARIE-PIERRE MOREL (X 2) - FRANCK JUERY - JULIEN FAURE POUR « LE POINT »