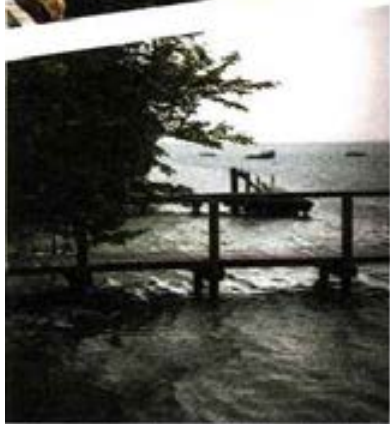




EN OFF *L'union fait leur force*

9 h 50. Après quelques heures de route, le moteur s'arrête, on se retrouve là, dans ce cadre qui en impose : quiétude et beauté pure. Avec un plaisir non dissimulé, nous sommes de retour chez Yoann Conte, au bord du lac d'Annecy. L'équipe ne tient plus vraiment en place, excitée par ce moment qu'elle sait précieux. Quelques minutes plus tard, Laurent Petit nous rejoint. Les blagues et les rires fusent. Il faut dire que les deux se connaissent bien après des années à travailler ensemble au Clos des Sens. Puis Jean Sulpice arrive. De l'énergie et des sourires à revendre, forcément un peu tendu par le service qui l'attend. Son nouvel établissement vient tout juste d'ouvrir, mais la pression et la fatigue ne semblent pas avoir d'emprise sur lui. Depuis l'annonce de la reprise de l'Auberge du Père Bise, les langues n'en finissent plus de parler. Parce que certains les opposent, il était important pour nous d'immortaliser la fraternité évidente de ces trois amis. Des concurrents ? Pas le moins du monde. Avec des personnalités et des styles bien à eux, ils participent à faire du lac d'Annecy un endroit unique et magique. Sous l'œil attentif du photographe Matthieu Cellard, pas besoin de les dérider. Aussi à l'aise derrière les fourneaux que face à l'objectif, les compères ne ratent pas une occasion de blaguer. « Et si on faisait une photo sur le paddle ! », lance Yoann Conte. Une proposition pour le moins périlleuse pour celui qui souffre encore de multiples fractures à la jambe après une chute à ski. Trêve de plaisanteries et de risques inconsidérés, le service de midi n'attendra pas. Il est l'heure pour notre trio de retourner en cuisine. Parce qu'il n'y a pas que le soleil qui fait scintiller le lac. Désormais, il y a leur talent et leurs étoiles. Nous vous emmenons au cœur de leur univers pour une fugue délicieuse.



Arrivés sous le soleil, nous repartons sous le déluge. Peu importe la météo, le lac reste toujours aussi éblouissant.



JEAN SULPICE LES ABORDS D'UNE NOUVELLE VIE

Après 15 années à Val Thorens, Magali et Jean Sulpice déchaussent les skis pour nager dans le bonheur à Talloires, au bord du lac d'Annecy. Curieux et impatients, nous leur avons rendu visite le lendemain de l'ouverture. Récit d'une nouvelle aventure.

[Texte Marjorie Fenestre]

Li se passe tout de suite quelque chose. Dès les premiers pas, l'énergie du lac vous attire. Un magnétisme qui pousse à aller le voir de plus près. On oublie presque de regarder le nouveau décor. Et quel décor ! 5 mois de travaux pour offrir de nouveaux habits à cette vieille dame endormie dans son costume du dimanche un peu daté. Ouverte en 1903, l'Auberge du Père Bise a embrassé tous les honneurs et reçu d'illustres visiteurs, Winston Churchill, Jean-Paul Sartre, la reine d'Angleterre, pour ne citer qu'eux. Le mythe s'est construit autour de l'exigence de la famille Bise et de quelques plats emblématiques comme le gratin de

queues d'écrevisses. Trois étoiles ont brillé pendant trente ans... Un passé prestigieux en héritage pour des nouveaux propriétaires qui n'ont pas froid aux yeux. Né à Aix-les-Bains, au bord du lac du Bourget, Jean a rencontré Magali chez Marc Veyrat, au bord du lac d'Annecy. S'installer ici, c'est un retour aux sources, une évidence. « On ne peut pas tout expliquer mais je suis intimement persuadé que c'était écrit », confie le chef. Avant d'écrire sur cette nouvelle page, le couple Sulpice a longuement mûri son départ. Val Thorens a toujours été une étape. Une étape ou plutôt un tremplin propulsant le chef au sommet de la gastronomie française. Mais à 2300 mètres d'altitude, la nature reste figée

pendant 6 mois de l'année. Une contrainte aussi excitante qu'exigeante, finalement épuisante. Pendant plusieurs années, ils visitent des lieux mais n'arrivent pas à se détacher de leur coup de cœur : l'Auberge du Père Bise. Du jour où ils mettent les pieds ici, ils ne veulent plus aller voir ailleurs. Le défi est de taille, au sens propre comme au figuré. Convaincre une banque, monter un dossier solide et sortir du lot. Magali raconte, « comparés à certains investisseurs intéressés par le lieu, on était deux petits rigolos ! Charlyne et Sophie Bise ont été rassurées par notre projet. Nous ne voulions pas détruire le mythe mais lui donner une deuxième vie, à notre manière ».





« J'apprivoise l'environnement. Je respire, je regarde, j'écoute. »

Où que vous soyez, le lac vient à vous. Dedans comme dehors, ses nuances éblouissent et offrent un spectacle de tous les instants. Le bleu canard présent un peu partout dans l'auberge vous immerge un peu plus dans cette ambiance paisible. Ici et là quelques vestiges hérités d'une autre époque comme la cheminée en pierre et les casseroles en cuivre où mijotent les recettes de Jean. « L'auberge et son environnement m'inspirent beaucoup. Mais j'ai besoin de temps. J'apprivoise l'environnement. Je respire, je regarde, j'écoute. Je ne suis pas pressé de créer des nouveautés. Les mêmes plats dégustés à Val Tho ou ici, c'est déjà une nouveauté en soi. Ma cuisine reste ma cuisine.

Elle va évoluer, c'est certain. Mais mon style, il est là. Ce n'est pas parce que j'ai déménagé que je vais tout changer dans les », explique le chef. Dans l'assiette, la nature brute et sauvage se dévoile dans des interprétations gracieuses. Les saveurs sont autant de claques et de caresses, à l'image de l'omble chevalier au beurre de violette. Une fragrance envoûtante, surtout pas entêtante. Le plat emmène tout droit dans les bois sans faire de l'ombre à l'omble chevalier et sa chair délicate, cuite à la perfection. Avec ce plat, comme avec tout le reste du menu, Jean Sulpice prouve que, même s'il est descendu de ses montagnes, il continue l'ascension.

Un déjeuner en compagnie de Magali

Assise à table avec nous, Magali Sulpice s'est confiée sur la nouvelle aventure dont elle est la maîtresse de maison. Si elle a quitté la salle du restaurant, elle reste plus que jamais au service des clients.

Nouveau lieu, nouvelle vie, et surtout, nouveau métier : l'hôtellerie.

Un sacré challenge, non ?

Le défi est de taille ! Tout le monde m'a dit : « Tu verras c'est facile ! ». Sauf qu'il n'y a rien de facile. C'est un apprentissage, ça ne se fait pas en un claquement de doigts. Après quelque temps oui, ça sera facile. Heureusement, je peux compter sur Claude, 35 ans de maison, pour m'aider dans cette nouvelle tâche. C'est une chance de l'avoir à nos côtés.

En quoi accueillir un client à l'hôtel n'est pas pareil qu'au restaurant ?

À l'hôtel l'échange est plus furtif. Le client récupère ses clés et s'installe dans sa chambre. C'est généralement le lendemain

que des liens se tissent. Ces cinq premières minutes de contact sont donc essentielles. Au restaurant c'est différent. Le convive s'assoit, on lui propose un verre, on discute du menu. La relation se crée dès le début. Et puis un client qui n'a pas aimé un plat, on peut rectifier le tir tout de suite. Un client qui a mal dormi, on peut difficilement lui refaire passer la nuit.

Comment est-ce que l'on gère une nouvelle équipe aux horizons différents ?

Les anciens de l'époque Bise, une partie de l'équipe de Val Thorens, les nouveaux venus...

Passer de 25 à 70 salariés n'est pas une mince affaire ! J'appréhendais le mélange. Comme nous n'avons pas encore totalement pris nos marques, il faut laisser le temps à chacun de trouver sa place, ses repères. L'équipe de Val Thorens ne connaît pas bien les lieux mais connaît notre manière de fonctionner. L'équipe Bise, c'est l'inverse... Mais tout se passe bien. Déjà de nouveauté fait un bien fou à tout le monde.

La sommellerie c'est fini ?

Effectivement, je ne suis plus en salle pour conseiller et servir le vin.

Plus jamais le nez dedans alors ?

Forcément un peu, si. Je connais la cuisine de Jean par cœur alors je transmets des conseils à l'équipe. En off je ne vais pas vraiment lâcher, ça reste ma passion ! Mais je ne serai plus là pour servir le vin. La cave est entre les mains de François, ancien de l'époque Bise, et j'ai entière confiance en lui.

Le vin ne va pas vous manquer ?

C'est trop tôt pour le dire mais ça fait bizarre ! Il faut dire qu'avec les travaux l'hiver dernier, je n'étais déjà plus vraiment sur ce rôle. Il fallait suivre le chantier, s'occuper du recrutement.

Avez-vous débouché une bonne bouteille pour célébrer l'ouverture ?

Oh oui ! Au calme tous les deux avec Jean, en tête à tête. Une vieille bouteille, un Château Haut-Brion. On avait envie que la cave nous raconte son vécu. Parce que nous n'avons pas simplement racheté une maison, on a racheté une histoire et ses trésors. La cave en est un. Il y a des pépites qui donnent le tournis, des verticales Pétrus et de Haut-Brion, des Margaux 55... Quelle chance de posséder ces mythes ! Ce sont des bouteilles qui se transmettent de sommelier en sommelier, elles font partie de l'ADN du lieu. Bref, c'était l'occasion pour nous d'apprécier et de réaliser que ça y est. On est chez nous. Un moment rare...

Jean Sulpice en dates :

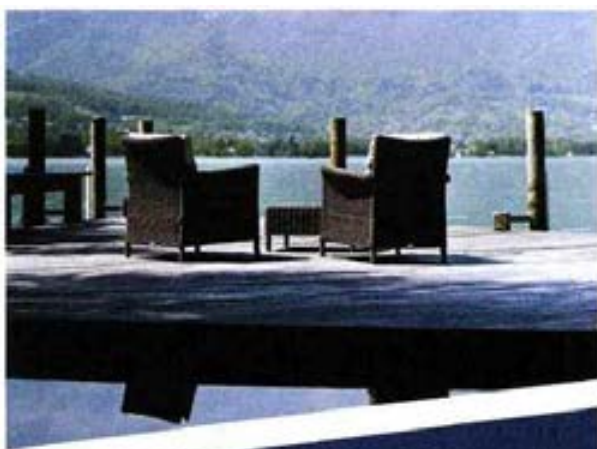
1979 : Naissance à Aix-les-Bains

2002 : Installation à Val Thorens

2006 : Première étoile au guide Michelin

2010 : Deuxième étoile

2017 : Rachat de l'Auberge du Père Bise



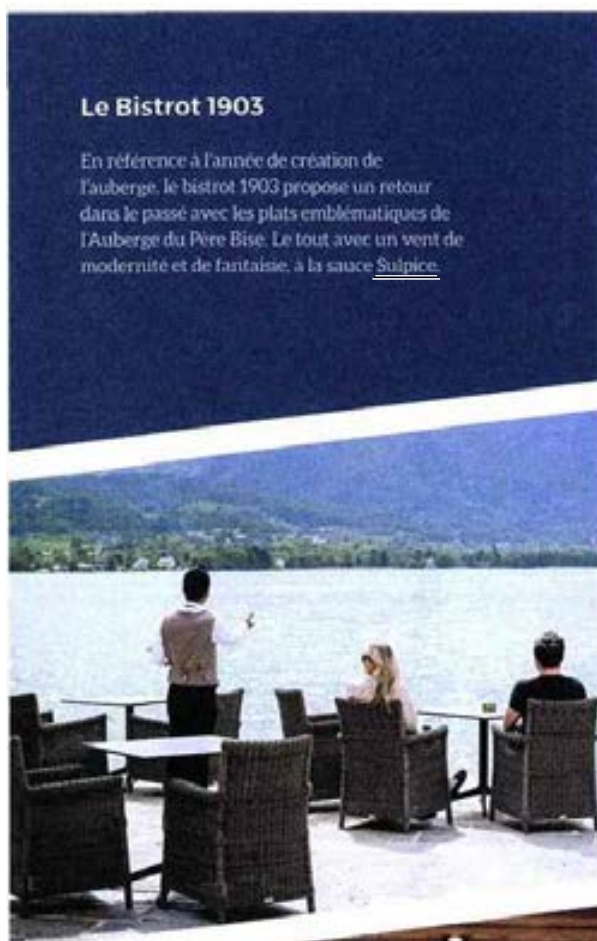
L'histoire

D'abord simple chalet au bord du lac, l'Auberge du Père Bise a toujours su vivre avec son temps et se renouveler. Elle vient tout juste de changer de famille et de décor, mais elle conserve le caractère qui a fait d'elle un monument de la gastronomie française. « Magali et moi voulons que l'auberge reste une maison familiale, chaleureuse et accueillante » raconte Jean Sulpice.









Photos Franck Juery



Comme immergée dans les profondeurs, la salle de restaurant est une étonnante bulle d'air. Le repas devient alors une véritable respiration, une bouffée d'air frais.



À TABLE

L'eau du lac fait des vagues jusque dans les assiettes. Des créations Bernardaud uniques, déposées aux côtés de serviettes brodées, datant de l'époque Bise.



Photos Franck Juery - Assiettes : Matthieu Collard





Magali et Jean Sulpice

Photos Ci-dessus : Franck Juery / Ci-dessous : Matthieu Cellard



GRAND FORMAT

SPÉCIAL
ANNECY

JEAN SULPICE

L'interview qui déménage !

Comme un poisson dans l'eau. C'est ce qui vient tout de suite à l'esprit lorsque l'on voit Jean Sulpice évoluer dans cette auberge. Comme s'il avait toujours été là.

Après trois premiers services, comment vous sentez-vous ?

Je me sens super bien, j'ai l'impression de vivre un rêve. C'est comme si nous avions toujours été là... Tout s'enchaîne de manière fluide, naturelle. C'est extraordinaire !

Qu'est-ce qui vous a donné envie de déménager à Talloires ?

Avec Magali on voulait un endroit à nous où proposer une expérience globale. Avoir une maison où les gens vivent, se retrouvent, passent de bons moments. La partie hôtel était donc indispensable. Et puis à Val Thorens j'avais fait le tour de la question. 15 ans là-haut sans véritables saisons, la neige 6 mois de l'année, des grosses tempêtes... Je ressentais le besoin de ne plus être coupé du monde.

Vous quittez un lieu assez hostile pour un endroit calme et serein...

Tout est réuni pour être heureux ! Ce cadre naturel, cette douceur de vivre, c'est un vrai bonheur. Ça change aussi la donne en cuisine. En altitude, tous mes sabayons tranchaient par exemple... On reprend donc une vie normale.

C'est plus simple de cuisiner ici ?

Je ne dirais pas ça. Techniquement oui. Mais ce n'est pas plus facile. C'est juste plus naturel.

Pourquoi avoir conservé le nom l'Auberge du Père Bise ?

Ça a toujours été une évidence. Je ne suis que de passage, il y aura d'autres propriétaires. Cette maison doit continuer à vivre avec ou sans nous. Je veux ramener ce lieu au plus haut niveau, dans la continuité du passé, et en pensant aux générations futures. Demain, on pourra enlever le nom Jean Sulpice et en apposer un autre. L'Auberge du Père Bise restera toujours l'Auberge du Père Bise.

Reprendre une maison avec un passé prestigieux, ça met la pression ?

Je ne me mets pas la pression. Pourquoi est-ce que je me mettrais la pression ? Je suis dans un lieu qui me ressource, dans un endroit où je me sens chez moi. Bien sûr, en ce moment je suis noyé sous une énorme masse de travail mais lorsque je me lève le matin j'ai le sourire !

Qu'est-ce qui va vous manquer de Val Thorens ?

Peut-être pas grand-chose en fin de compte ! En tout cas, c'est un peu tôt pour le dire. Et puis je ne fonctionne pas comme ça. On a bien profité là-haut, maintenant c'est un nouveau chapitre. Mais c'est certain que les tempêtes de neige, déneiger la terrasse, préparer les repas de la crèche, amener mon fils à l'école en luge... Ces moments vont me manquer.

Qu'est-ce qui ne va pas vous manquer ?

L'été où la station est déserte, les tempêtes de neige qui m'empêchaient de me faire livrer les produits.

Le meilleur souvenir du déménagement ?

Mes équipes fières du projet, solidaires, combattives. J'ai ressenti beaucoup d'émotion en les voyant tous œuvrer avec envie et passion. Parce que ce projet c'est aussi le leur ! Je ne suis rien sans eux.

Et celui de l'emménagement ?

Je suis transporté par tous les messages, les fleurs et les attentions qu'on reçoit. Je n'ai jamais connu ça en 15 ans à Val Thorens. Ça fait tellement du bien, c'est tellement émouvant ! Je vis un rêve !

Qu'est-ce qui vous change le plus la vie ici ?

J'avais oublié la beauté du printemps ! Le bruit, les odeurs, c'est incroyable de redécouvrir ça. Ici j'ai des canards qui viennent me dire bonjour, je vois des écureuils, des lapins, j'écoute le chant des oiseaux. Je suis comme un enfant !

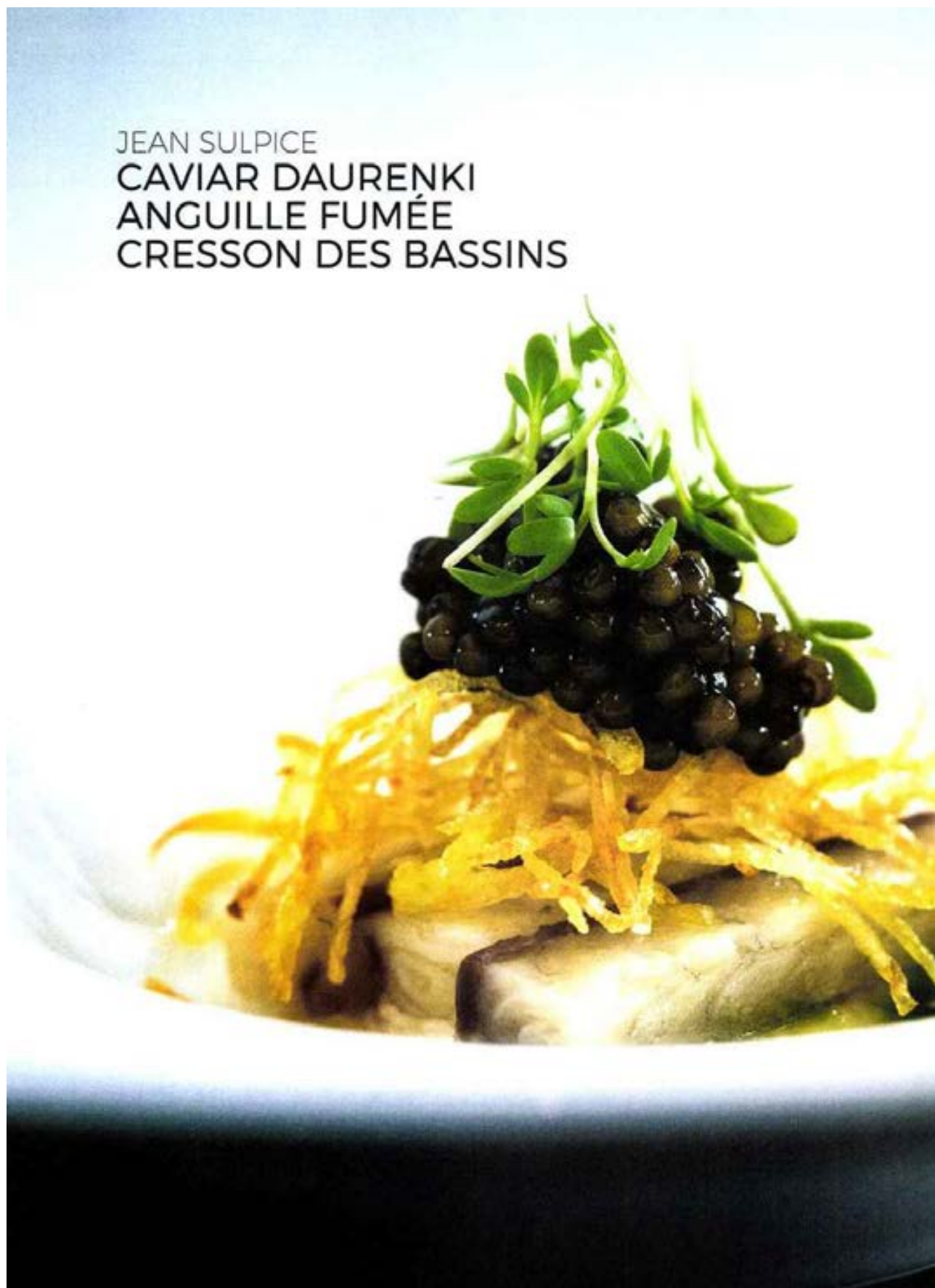
Val Thorens c'est fini ?

Le restaurant est à vendre... Mais pour l'instant rien n'est fait. Une chose est sûre, je veux me consacrer à 100 % à l'auberge. Si je retourne en montagne, ça sera d'une manière différente.

« Je ne suis que de passage, après moi il y aura d'autres propriétaires. »



JEAN SULPICE
CAVIAR DAURENKI
ANGUILLE FUMÉE
CRESSON DES BASSINS





L'HISTOIRE D'UN PLAT

Il suffira d'un cygne, ou plutôt d'un couple de cygnes, pour que ce plat prenne vie en quelques heures. Une création imaginée à l'instinct et en un instant. Pourtant, depuis des années, Jean Sulpice cale sur le caviar. Il n'arrive pas à l'accommoder comme il voudrait. Rien n'y fait, jamais rien de concluant. L'or noir ne se retrouvera jamais à la carte à Val Thorens. Inspiré par les canards et les cygnes qui pataugent au pied du restaurant, il imagine un nid fait de pommes paille fines et croustillantes où logent des œufs de caviar à l'intérieur. Au fond de l'assiette, des morceaux d'anguille fumée moelleuse et sur le côté, un coulis de cresson. À table, silence total. Le plat subjugué. Les pommes paille craquent sous la dent, à la fois ludiques et régressives. Le caviar éclate et distille une salinité discrète. L'anguille fumée fond sur la langue, sa chair douillette et son gras pas tapageur apportent ce qu'il faut de gourmandise. Et par petites touches, le cresson enveloppe le palais de vivacité. Dans le jargon du gastronome, ça s'appelle une claque.

[Photo Matthieu Cellard]



JEAN SULPICE
ŒUF DE CAILLE
CONCOMBRE
FÉRA FUMÉE



Pour 6 personnes

Concombres

3 concombres
1 cuil. à soupe de vinaigre
balsamique blanc
3 g de iota (gélifiant)
Sel fin
Poivre blanc

Sirop à 30'

1,2 kg de sucre

Œufs de caille

18 œufs de caille
50 cl de vinaigre blanc

Finition et dressage

1 filet de féra fumée
18 feuilles d'oxalis
18 fleurs de bourrache
Sel de Maldon
Poivre de Penja

**PRÉPARATION DES CONCOMBRES**

Couper un demi-concombre. L'éplucher et en retirer les pépins. Le tailler en fine brunoise. L'assaisonner avec une cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc, du sel fin et du poivre blanc. Réserver au frais. Réaliser 1 litre de jus de concombre à la centrifugeuse avec les concombres restants (sans les éplucher). Faire bouillir ce jus et le passer au chinois. Ajouter 3 g de iota. Faire bouillir à nouveau et couler une fine épaisseur dans le fond de chaque assiette. Laisser refroidir puis réserver au frais.

SIROP À 30°

Diluer le sucre dans 1 litre d'eau. Porter à ébullition pendant quelques minutes. Retirer du feu. Faire refroidir un demi-

litre de sirop et le conserver au frais. Réserver l'autre demi-litre à température ambiante.

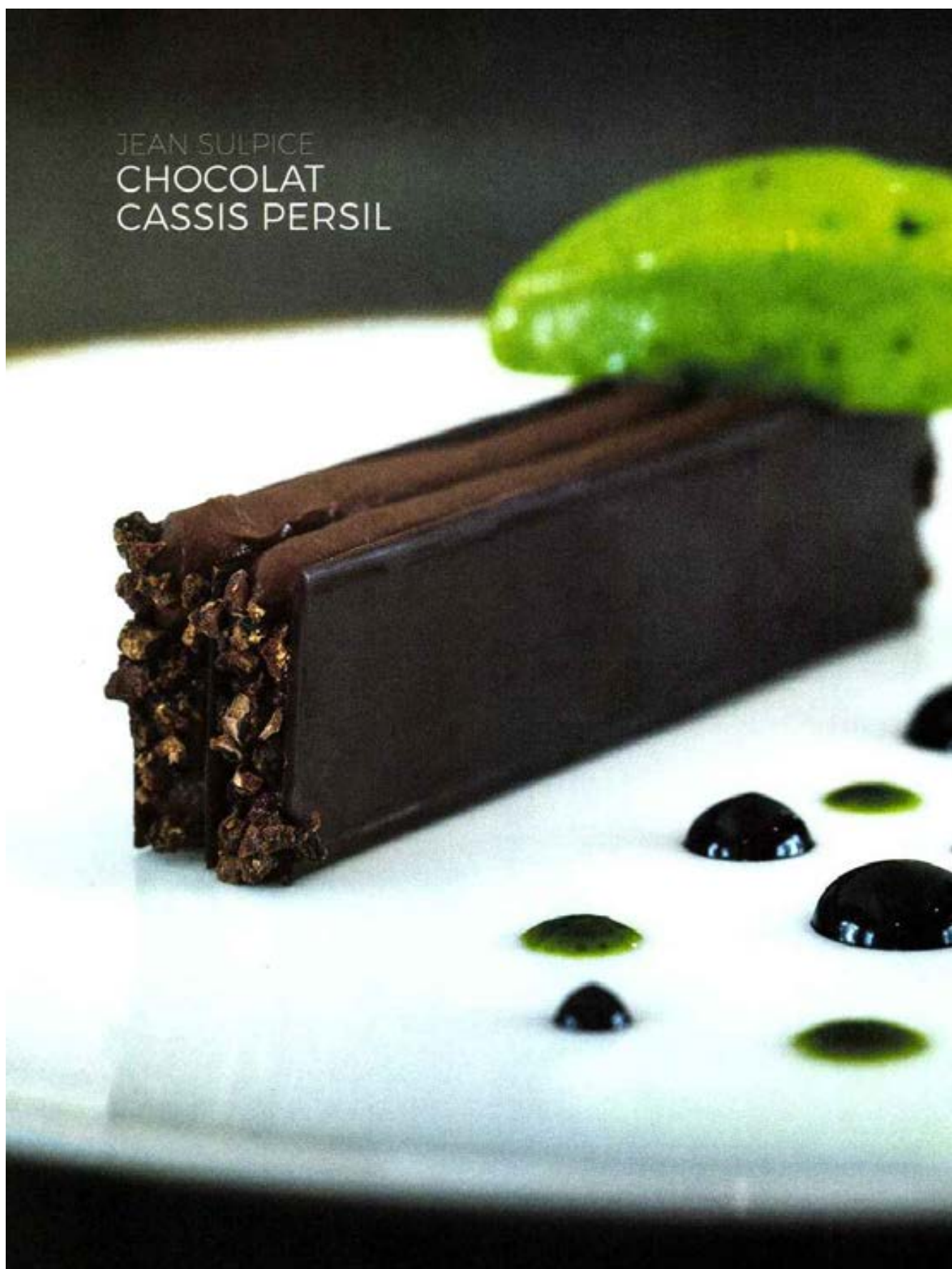
PRÉPARATION DES ŒUFS DE CAILLE

Mélanger le vinaigre et 50 cl d'eau. Casser délicatement les œufs dans ce mélange et les laisser pendant 30 minutes. Porter un demi-litre de sirop à frémissement. Egoutter délicatement les œufs avant de les pocher dans le sirop chaud une quinzaine de secondes en les retournant. Les retirer du sirop chaud pour les plonger dans le sirop frais pendant 2 minutes environ (pour stopper la cuisson). Les égoutter à nouveau, les déposer sur du papier absorbant et les réserver au frais.

FINITION ET DRESSAGE

Tailler les filets de féra en cubes d'environ 1 cm de côté. Sur les assiettes de gelée de concombre, disposer les œufs préalablement assaisonnés au sel de Maldon et au poivre de Perja. Disposer quelques dômes de fine brunoise de concombre et répartir les morceaux de féra fumée. Ajouter les feuilles d'oxalis et les fleurs de bourrache.

[Photo Matthieu Cellard]



**SORBET DE PERSIL (À PRÉPARER LA VEILLE)**

Réaliser un sirop avec 25 cl d'eau et le sucre, arrêter la cuisson à la première ébullition. Ajouter le persil plat et mixer. Passer au chinois. Ajouter le jus de citron. Réserver au frais pendant 24 heures.

PLAQUETTE DE CHOCOLAT (à préparer 12 heures avant)

Tempérer le chocolat : le faire fondre à 55 °C, le refroidir dans un bain-marie d'eau froide à 28 °C, puis le réchauffer jusqu'à 31 °C (sans dépasser 32 °C). Étaler le chocolat fondu entre deux feuilles de papier guitare (feuille de Rhodoid). Laisser refroidir jusqu'à un certain épaississement (un trait d'angle doit marquer le chocolat à travers la feuille de papier guitare). Marquer la plaquette à l'aide du dos de la lame d'un couteau pour délimiter des rectangles de 12 cm de longueur et 3 cm de largeur. Laisser cristalliser pendant 12 heures.

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR (à préparer 12 heures avant)

Porter le lait et la crème à ébullition. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, puis verser le lait et la crème. Faire cuire à feu doux, en mélangeant doucement, jusqu'à 83 °C (ne pas dépasser 85 °C), comme une crème anglaise. Détailler le chocolat de couverture en petits morceaux. Verser la crème anglaise dessus. Mélanger jusqu'à obtenir une texture bien lisse. Réserver au frais pendant 12 heures.

COMPOTÉE DE CASSIS

Faire cuire la purée de cassis avec le sucre jusqu'à épaississement pour obtenir une texture proche d'une confiture.

OPALINE

Porter l'isomalt à 160 °C puis ajouter le cacao en poudre. Mélanger. Couler le mélange sur une feuille de papier cuisson. Laisser refroidir complètement. Casser en morceaux et mixer pour obtenir une poudre. Tamiser la poudre sur un tapis de cuisson silicone. Tracer, avec la pointe d'un couteau, des rectangles de 12 cm de longueur et 3 cm de largeur. Cuire au four à 200 °C jusqu'à ce que la poudre fonde. Sortir du four et laisser refroidir.

MONTAGE

Turbiner le sorbet au persil. Prendre deux rectangles de chocolat. Mettre la ganache dans une poche à douille. Disposer un trait de ganache sur chaque bord des rectangles. Sur un premier rectangle ainsi dressé, disposer, dans l'espace restant, la compotée de cassis. Poser dessus le rectangle d'opaline. Prendre le second rectangle dressé, le resumer et le poser sur l'opaline (ganache vers l'opaline) pour obtenir, comme un millefeuille. Renouveler l'opération pour obtenir six desserts. Au dernier moment, poser une petite quenelle de sorbet au persil sur chaque dessert.

[Photo Matthieu Cellard]

Pour 6 personnes**Sorbet au persil**

80 g de sucre semoule
20 g de persil plat
1 ml de jus de citron jaune

Plaquette de chocolat

50 g de chocolat noir de couverture

Ganache au chocolat noir

7 cl de lait demi-écrémé
7 cl de crème liquide à 35 %
15 g de sucre semoule
2 jaunes d'œufs
85 g de chocolat noir de couverture

Compotée de cassis

100 g de purée de cassis
10 g de sucre

Opaline

75 g d'isomalt
12 g de cacao en poudre