

Talloires

Avec **ALIGRO**  
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

# Jean Sulpice rend son prestige à l'Auberge du Père Bise

**Avec son épouse, Magali, il a quitté Val Thorens pour reprendre cette maison mythique. Et lui redonner ses trois étoiles?**

Alain Giroud Talloires

L'Auberge du Père Bise appartient à la mythologie gastronomique française. Elle a été créée en 1903 par François et Marie Bise à Talloires, au bord du lac d'Annecy. Trois générations s'y sont succédé. Marius et Marguerite conquièrent les deux premières étoiles Michelin en 1931 et 1933, la troisième, attribuée en 1951, fut conservée pendant trente ans par François et Charlyne.

Cette dernière a décidé de vendre l'établissement en favorisant «un chef et sa femme». Le rêve de Jean et Magali Sulpice était exaucé. Le couple a ainsi quitté Val Thorens et ses deux macarons Michelin pour rénover l'Auberge du Père Bise, obtenant une cinquième étoile hôtelière. Il a également créé le bistro Le 1903 en parallèle avec la table gastronomique.

**Les plats signatures du Père Bise**

Jean s'est adapté à son nouvel environnement: «Ma cuisine s'est affirmée. J'ai accentué l'esprit lac-montagne et me suis inspiré du terroir local. Et au bistro, j'ai conservé les deux plats signatures du Père Bise, le gratin de queues d'écrevisses et la poularde à l'estragon.»

Deux préparations où la crème joue un rôle prépondérant. En dégustant les mets de Jean Sulpice, il est évident que son art culinaire est apparenté à la maison qu'il a reprise. Une vision contemporaine qui élimine toute lourdeur. Dans l'assiette, des produits magiques, des cuissons qui les magnifient, des saveurs si subtiles que la fourchette reste en suspension...

Suivez-nous dans cette dégustation aux tonalités gustatives séduisantes. A l'image de ce nid dé-



Magali et Jean Sulpice sont ravis de leur nouvelle vie. DR

couvert dans les marécages qui bordent le bord du lac. Une entrée en forme de symbole. Composition bucolique: brindilles en filaments de pomme de terre, tronçons d'anguille fondante, coulis de cresson (le lac) et quenelle de caviar chinois Daurenki aux petits grains roulant sur la langue. Ils illustrent les oeufs des migrateurs qui nichent à quelques kilomètres de l'auberge. Etonnant, non?

La carte annonce «quenelle de brochet». La réalité est plus complexe, car le rouleau alangui dans un bouillon de verveine citronnée est une merveille de légèreté. Cette mousseline de poisson crémée et montée au beurre allie saveurs délicates et texture évanescence. La matière s'évanouit en bouche comme par magie. Inoubliable!

**Fabuleux omble chevalier au beurre de violette**

L'omble chevalier sort des profondeurs du lac. Son filet est posé, côté peau, dans un beurre chaud à 40-50°. La peau détachée est ensuite roulée et, au moment du service, l'omble passe une minute sous la salamandre. Sa chair ne présente aucune texture.

Une impression que nous n'avons connue que dans la cuisine de Fredy Girardet il y a bien des années. Jean Sulpice le rejoint

sur la plus haute marche du podium et nous fait tourner la tête en accompagnant le meilleur poisson d'eau douce d'une sublime sauce à la violette.

Plins d'escargots? Appellation piémontaise pour des raviolis à la pâte fine et al dente (moitié farine, moitié jaunes d'oeufs). Le chef les farcit d'un mollusque et d'une crème d'herbes gélifiée. Ils arrivent nappés d'un beurre des mêmes herbes. Sans un soupçon d'ail! Magnifique!

Le filet de bœuf est présenté sur un lit de genièvre sur lequel il a été délicatement fumé. Il se déguste avec un bouquet d'herbes et un jus réduit parfumé au porto et à la truffe. La simplicité est mère de la haute gastronomie...

N'oublions pas cette mousse de beaufort aérienne comme une promenade en montagne, cette variation sur la fraise dopée à l'andésite et cet hymne au chocolat, fondant, croustillant, croquant, stimulé par un étonnant sorbet persil. Un ultime feu d'artifice qui promet un avenir hyperétoilé à Jean et Magali Sulpice.

**Post-scriptum**

Carte des vins française avec un joli choix de crus savoyards. Note du pain 4/5. Service attentif.

**L'adresse**

**Auberge du Père Bise**

303, route du Port Talloires (Haute-Savoie)  
☎ +33 450 60 72 01  
Fermé mardi et mercredi (uniquement le mardi entre le 4 juillet et le 29 août).  
Menus 90 (sauf vendredi soir, samedi et dimanche midi), 160 et 200 €.  
A la carte (entrée, plat et dessert), compter 145 €.  
Terrasse. Parking. Accès handicapés.  
**Bistro Le 1903**  
Ouvert tous les jours. Menus 39 et 44 €. A la carte 60 €.



**Caviar et anguille, symbole d'un nid dans les marécages.**



**Quenelle de brochet revisitée dans son bain de verveine.** LDD



**Omble chevalier et sa sauce à la violette.** LDD



**Plins d'escargots et le beurre aux herbes.** LDD

**Alain Senderens**



**Dernière rencontre au Arthur's, à Genève, en 2007.** P. FRAUTSCHI

**Un chef visionnaire nous a quittés**

Alain Senderens nous a quittés à l'âge de 77 ans. Il fut l'un des acteurs les plus visionnaires de la révolution culinaire française. Il conquiert ses trois étoiles en 1978 à l'Archestrate, avant de reprendre Lucas Carton.

Alain Senderens fut le premier chef à prôner les accords mets-vins. Nous avions passé un après-midi en sa compagnie pour trouver la concordance idéale entre ses plats et des bordeaux. «Ces derniers sont immuables dans le verre, seule l'assiette est capable de s'adapter», expliquait-il. Son chef modifia quatre à cinq fois chaque plat jusqu'à l'accord parfait!

En 2006, il renonça aux trois étoiles, oublia caviar et truffes, élimina argenterie et mobilier bourgeois et proposa une cuisine conviviale. Ah! Ce saumon fumé minute associé à un Islay dilué.

En 2007, lors d'une dernière rencontre au Arthur's Rive Gauche, dont il était consultant, Alain Senderens restait d'une grande curiosité: «Je suis toujours à l'affût du vin d'exception élaboré par un vigneron illuminé qui fait des miracles en dehors des appellations prestigieuses.» A.G.

PUBLICITÉ

GENEVA  
**CAFÉ DU CENTRE**  
SINCE 1953

**Huîtres et Fruits de Mer**

tout l'été sur la terrasse

Ouvert 7/7  
Place du Molard 5 - Genève  
022 311 85 86  
www.cafeduceentre.ch

**Terrasses de l'été**

**RESTAURANT piscine du Lignon**

DANS UN CADRE SYMPATHIQUE

**LE MIDI:**  
3 plats du jour accompagnés d'un buffet froid à volonté.

**À VOLONTÉ TOUS LES SOIRS:**  
(+ samedi et dimanche midi)  
charbonnade, gambas, fondue chinoise et bourguignonne  
Frs 32.-

Route du bois des frères 30, 1219 Le Lignon  
☎ +41 (0)22 796 11 13 ☒ info@restaurant-piscinelignon.ch

GRAND HOTEL  
**RESTAURANT HOTEL**  
du Parc des Eaux-Vives

**LA TERRASSE ESTIVALE DANS UN ÉCRIN DE VERDURE**

**Upstairs**  
TERRASSE & BAR

mardi au samedi de 16h à minuit

Quai Gustave Ador 82 · 1207 Genève · T +41 22 849 75 75 · upstairs@p-e-v.ch · PARCDESAUXVIVES.CH

**HOTEL METROPOLE GENEVE**

**LE ROOFTOP ESTIVAL MADE IN GENEVA**

mardi au samedi de 17h à 1h  
dimanche et lundi de 17h à minuit

**5 BIG & MEZZE BAR**

Informations au 022 318 33 55 ou 5@metropole.ch · Quai Général-Guisan 34 · METROPOLE.CH

**le flaçon**

**Menu Affaires**  
36 chf  
Entrée + plat + dessert

**Menu d'été**  
65 chf  
Entrée + plat + dessert

45, Rue Vautier ~ 1227 Carouge ~ 022 342 15 20 ~ www.leflacon.ch