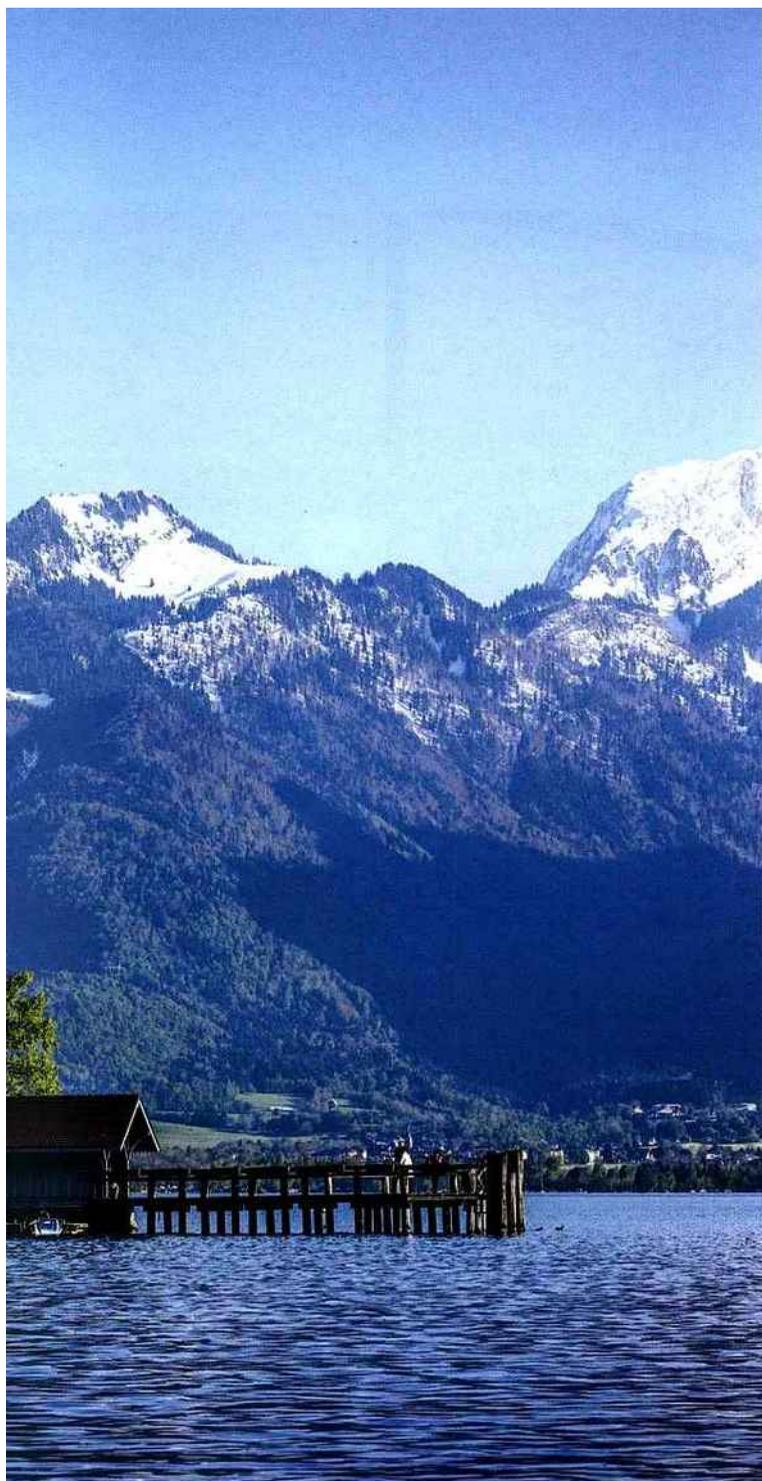


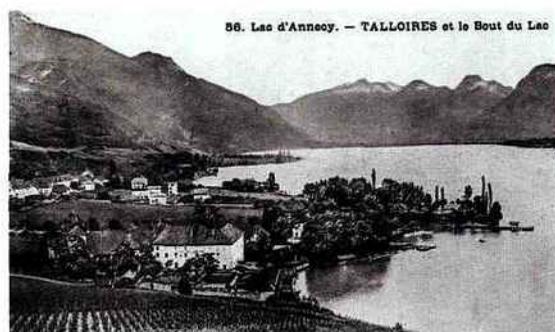


# BISE<sup>2</sup> L'HISTOIRE CONTINUE!





## L'AUBERGE DU PÈRE BISE



C'EST EN MAI DERNIER QUE JEAN ET MAGALI SULPICE ROUVRAIENT LA LÉGENDAIRE AUBERGE DU PÈRE BISE, CRÉÉE À TALLOIRES EN 1903, APRÈS QUELQUES MOIS DE TRAVAUX. SI LA RESTAURATION EST POUR EUX UNE PARTITION TOTALEMENT MAÎTRISÉE, L'HÔTELLERIE EST UNE INITIATION. UNE JOLIE DÉCOUVERTE.

Par Fleur Tari Flon - Photos : Franck Juery

**1903** Commence alors l'incroyable saga d'un hôtel-restaurant désormais connu dans le monde entier, qui vit passer les plus grandes figures historiques de ce monde. En ce début de siècle, François Bise quitte la métairie familiale pour travailler à la Compagnie des Bateaux. Il s'arrête de port en port et rencontre, à Talloires, Marie Fontaine, la fille du pontonnier, qu'il épouse.

*For 114 years, l'Auberge du Père Bise has been one of the most prestigious adresses in the area, for both eating and staying. The humble chalet in which François, known as « le Père » (the Father), settled in, has become an unmissable place, where four generations have succeeded one another. The famous star-awarded chef Jean Sulpice has now moved in, with a persistent desire for generosity and excellence.*



## L'AUBERGE DU PÈRE BISE



### AU FOUR ET AU MICHELIN

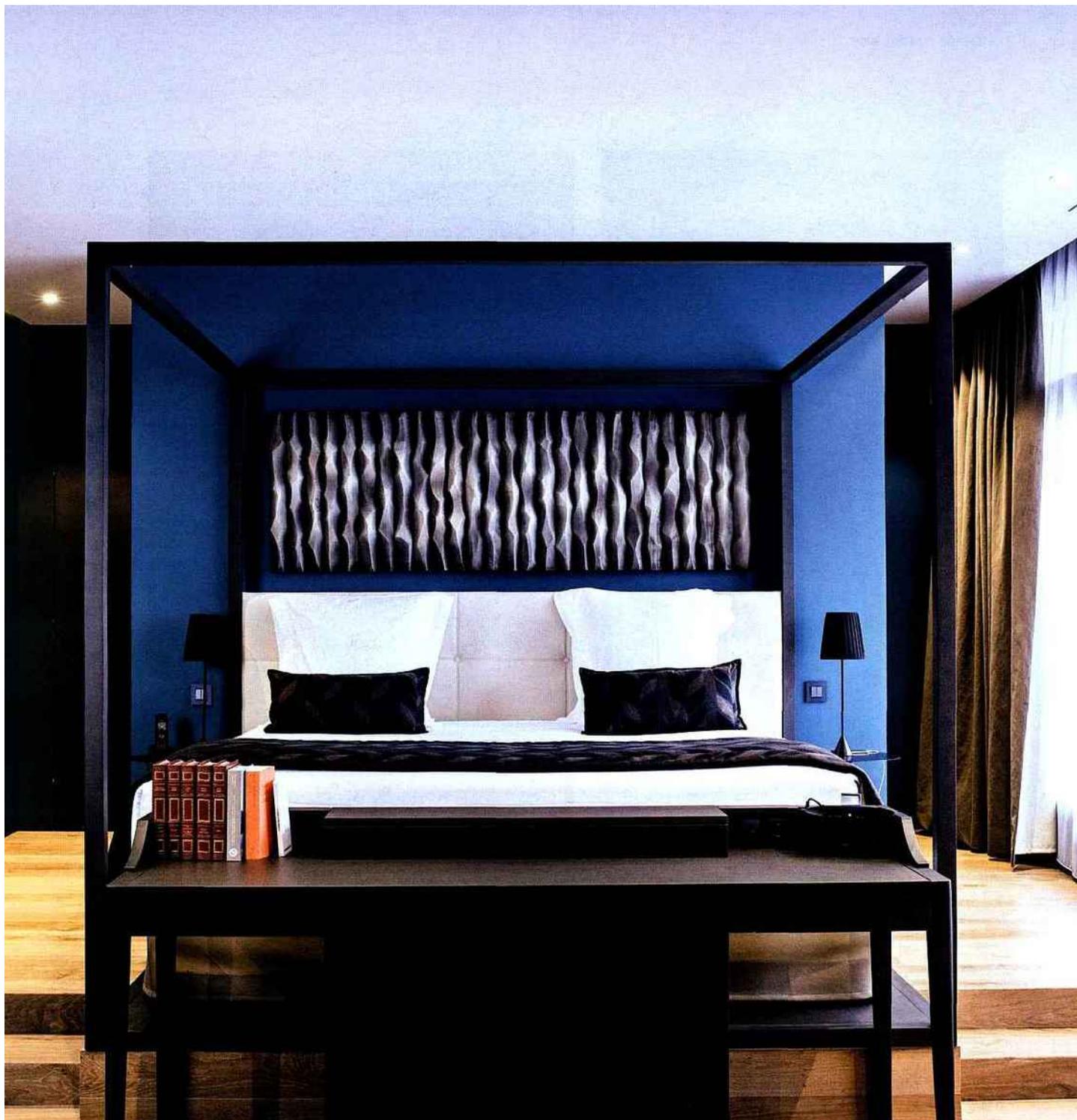
Dans leur petit café-restaurant, François accueille ses hôtes, Marie est en cuisine. Puis c'est Marius, leur fils aîné, qui épouse Marguerite, cuisinière à l'autre bout du lac. Ensemble, ils reprennent en 1929, ce qui deviendra l'hôtel-restaurant « Auberge du Père Bise », couronné de 3 étoiles au Michelin en 1951 pour sa cuisine. Marguerite Bise est ainsi la troisième femme, après Eugénie Brazier et Marie Bourgeois, à obtenir cette consécration dans l'histoire du Guide rouge. L'Agha Khan fut parmi les premiers à découvrir les lieux et y amener ses amis. Imaginez la surprise des riverains en voyant passer le Grand Duc Serge, frère du tsar de Russie, au volant des premières automobiles. Au fil des années, c'est Richard Nixon, Charlie Chaplin, Jean-Paul Sartre, Sacha Guitry, Brigitte Bardot et bien d'autres qui y séjourneront.

Quatre générations vont se succéder à la tête de l'établissement,

Charlyne et sa fille Sophie étaient encore dans les murs jusqu'à l'automne dernier... Jusqu'à ce qu'un jeune chef, Jean Sulpice (2 étoiles au Michelin à Val Thorens), et son épouse Magali réalisent leur rêve : reprendre l'auberge du bord du lac.

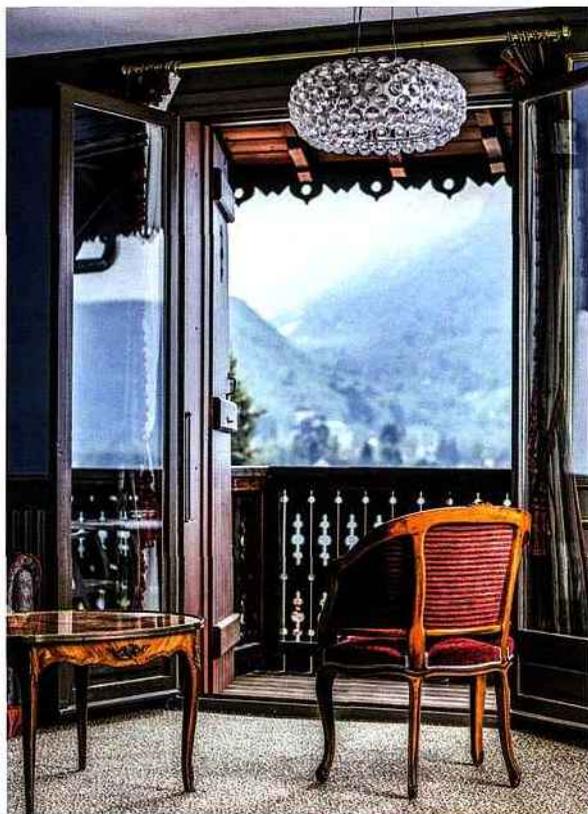
### UN DÉFI FOU

Quand Magali et Jean Sulpice jettent leur dévolu sur l'Auberge du Père Bise, l'établissement n'est pas à vendre. Il en faudrait plus pour décourager le jeune couple qui mettra 5 ans à convaincre Charlyne et Sophie Bise. *« Si l'auberge est tenue par un couple, l'histoire devrait se perpétuer »* reconnaît Charlyne. Jean Sulpice a aussi un argument secret : une longue tradition familiale. Sa famille est dans l'hôtellerie-restauration depuis trois générations. Ses grands-parents possèdent même deux hôtels à Aix-les-Bains. Ça rassure...





L'AUBERGE DU PÈRE BISE



La complexité est de reprendre des bâtiments anciens, les rénover sans trahir l'âme des lieux. Autre difficulté, faire accepter le projet à l'Architecte des Bâtiments de France, car l'Auberge est dans un périmètre protégé. Enfin, le planning est un véritable défi. Quatre mois et demi pour tout refaire cet hiver ! C'est à Xavier Salerio, architecte chez Créa Design, qu'échoit le difficile challenge. *"Il fallait épurer, apporter un renouveau, tout en respectant les codes architecturaux de Talloires. Ce n'est donc pas une révolution, mais une sérieuse évolution"*, explique Xavier Salerio. *"Nous voulions respecter les codes d'un boutique hôtel, la même philosophie. Les axes de vue ont été travaillés pour apercevoir le lac, dès l'entrée et presque partout dans l'auberge."* Le desk de petite taille, en cuir cognac, rappelle une malle de voyage. *"La décoration reprend les codes du luxe, avec des selleries surpiquées, du laiton vieilli, des panneaux en chêne naturel"*.





L'AUBERGE DU PÈRE BISE

**UNE RÉNOVATION EN 2 TOMES**

Les murs se parent d'une gamme de bleus changeant selon l'éclairage. La pierre de Savoie, aux multiples nuances, se retrouve au sol. Pour l'heure, 7 des 23 chambres ont été rénovées et une suite créée. Sa terrasse de 100 m<sup>2</sup>, où trône désormais un jacuzzi, surplombe la baie. Le lit à baldaquin est rehaussé sur un podium de 3 marches afin que la vue plonge directement sur le lac. Les chambres sont traitées dans le même esprit apaisant, autour de meubles en wengé. Les salles de bains, claires et lumineuses, sont carrelées avec des bas reliefs aux motifs dentelés, clin d'œil à l'histoire de l'Auberge. Les chambres restant à rénover seront attaquées cet automne.

Mais dès lors, le pari est réussi : l'Auberge du Père Bise a obtenu une classification rapide en 5 étoiles. Magali Sulpice, sommelière de formation en a pris la direction. *"C'est un nouveau métier pour moi, ce n'est pas le même vocabulaire, il a fallu apprendre"*. Charlyne Bise vient de temps à autres lui prodiguer des conseils, reconnaissante envers le jeune couple : *"Ils ont réveillé notre auberge !"*. Un peu comme la belle au bois dormant... Un nouveau conte s'écrit. ■

► + d'infos : [www.perebise.com](http://www.perebise.com)

