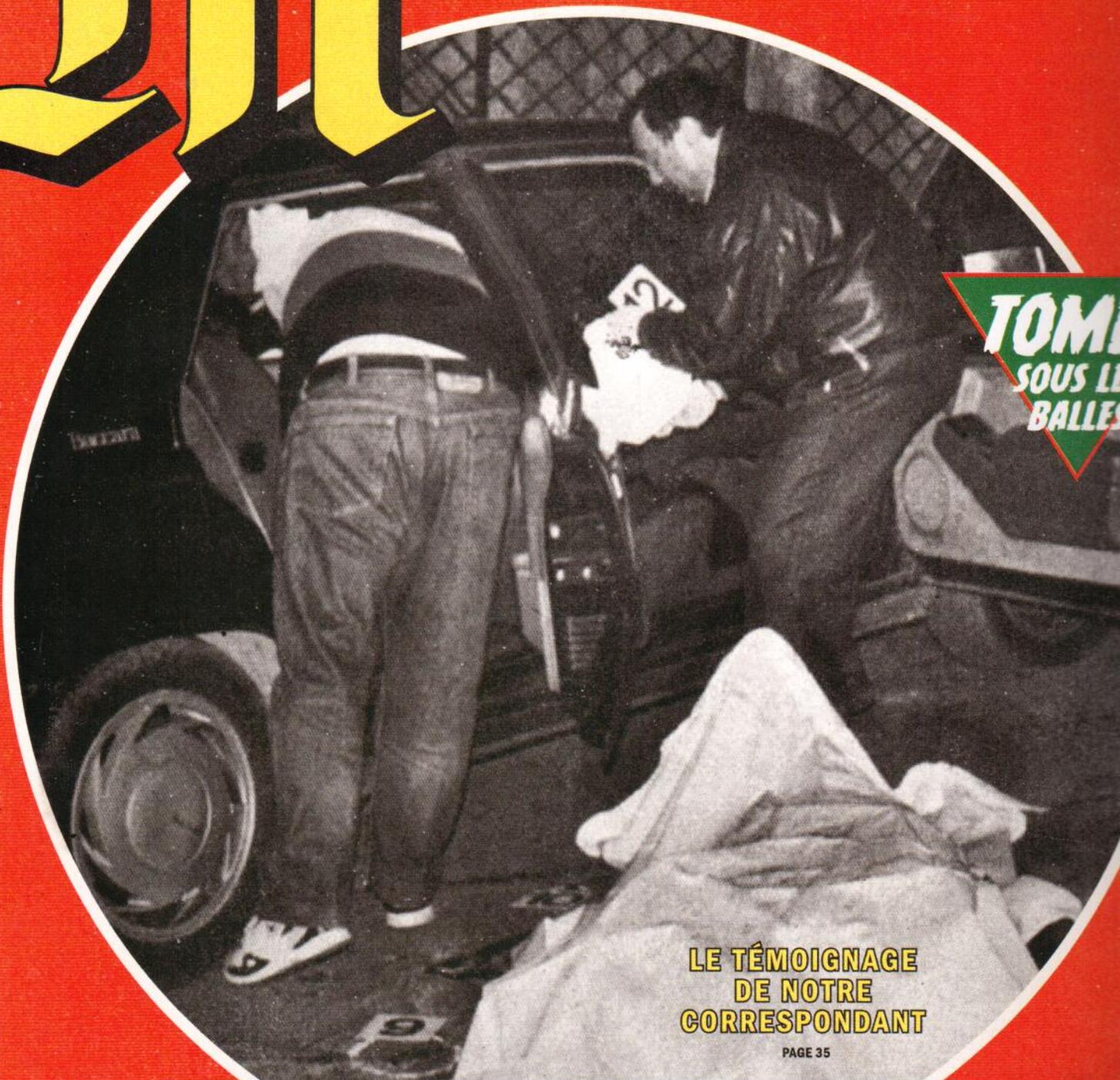


M

Le magazine du Monde



TOM
SOUS LE
BALLES

LE TÉMOIGNAGE
DE NOTRE
CORRESPONDANT

PAGE 35

“LA CORSE EST HANTÉE PAR LES FANTÔMES”

FOUDROYÉ D'UNE BALLE
EN PLEINE POITRINE

POIGNARDÉ
À MORT

UN COMMANDO
TEND UNE EMBUSCADE

ABATTU AU VOLANT
DE SA VOITURE



DESSOUS DE TABLE

Lac majeur.

PAR FRANÇOIS SIMON

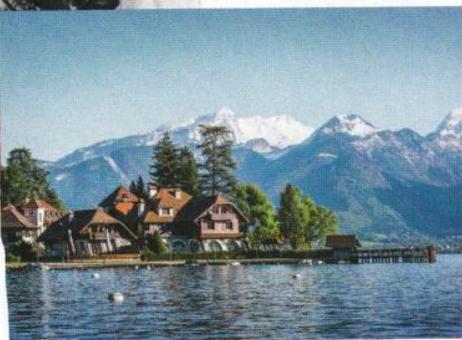
LE PROBLÈME DES CHEFS, C'EST BIEN SOUVENT LEUR EGO. Où le placer entre les œufs de caille, le jus de concombre et la féra fumée? Nulle part, surtout pas! S'arrêter juste à temps et filer doux. C'est un peu l'équation de l'Auberge du Père Bise, à Talloires, près d'Annecy. L'adresse appartient au gotha de la gastronomie. Elle s'était égarée non sans délices, et vient d'être reprise par Jean Sulpice, un des *wonder boys* de la cuisine française. Son visage d'aigle semble être taillé par une descente à ski. Il pourrait venir directement de Val-Thorens, où il exerçait avec brio (deux étoiles), avec des jours sans clients, des congères encombrant sa terrasse et les habitués débarquant en casques et lourdes chaussures. Ici, c'est différent, le lac est magnifique. Il est même un peu trop présent, avec son regard nacré, posé sur le junior. Lui a compris qu'il ne fallait pas tarder, ne pas remaquiller les plats de jadis, les « revisiter » comme aime faire la télé-réalité. Non, partir,

aller vers soi. Difficile à cet égard de qualifier la cuisine de Jean Sulpice, car elle bouge, à l'instar de ce bœuf fumé au bois de genièvre. La viande est en son centre, parfaitement saisie, divinement croûtée. Pas de garnitures, juste un foisonnement d'herbes venant étendre le champ gustatif : la livèche pour son goût de céleri, la pimprenelle et sa noix fraîche, l'oseille pour l'acidité. Et les pâquerettes, qui assurent la dimension essentielle d'un grand plat : l'amertume. La cuisine de Jean Sulpice appartient

à ces chants clairs et énoncés, presque à cappella sans orchestre symphonique ni remastéurisation. On pense à sa crème de Beaufort, angélique dans sa structure aérienne et bigrement présente dans ses accents, son croquant (noix de Grenoble, noisette du Piémont). Le lac, lui, ne bouge toujours pas ou, du moins, il semble envoyer un message codé dans ses filaments argentés. On peut y lire comme de la bienveillance. À l'image d'une clientèle amadouée par une cuisine moderne, locale, juvénile. Et surtout bonne. **30**



À l'Auberge du Père Bise, sur les rives du lac d'Annecy, Jean Sulpice et son épouse proposent une cuisine limpide (ci-dessus, à gauche, œufs de caille, gelée de concombre et de féra fumée; à droite, bœuf fumé au bois de genièvre).



PLACE DE CHOIX

Le long de la baie vitrée donnant sur le lac. Il doit être agréable également de dîner en terrasse.



DOMMAGE

Pour chicaner, il faut se lever tôt... Peut-être les voitures, trop présentes sur ce site idyllique.

À EMPORTER

Difficile de résister à la petite boutique de l'hôtel car il y a là tous les produits accompagnant la cuisine de Jean Sulpice, les livres, les Opinel, linges de table et flacons (dont quelques Bénédictine).

PASSAGE À L'ACTE

Auberge du Père Bise-Jean Sulpice, 303, route du Port, Talloires (Haute-Savoie). Tél. : 04-50-60-72-01.

Décibels

68 dB, bel espacement des tables.

Mercurie

Total contrôle, 20 °C.

Addition

Compter 130 € pour un menu complet.

Minimum syndical

Plat direct et crème de Beaufort, soit 100 €, ou le bistrot de la maison donnant sur le lac (menu à partir de 35 €).