



À TABLE



MINUTES GOURMANDES

**Stéphane
Durand-Souffland**

sdurandsouffland@lefigaro.fr

Le réveil
de l'Auberge
du Père Bise

Dès qu'arrive, sur un galet de rivière, la pastille de foie gras à la féra du lac délicatement fumée – ou, plutôt, dès qu'on l'a savourée –, on sent que le repas sera de haut vol. Et il le sera. La preuve en est fournie illico par une stupéfiante tartelette de sarrasin aux herbes du jardin.

Voici un an que Jean Sulpice a quitté Val Thorens pour reprendre la vénérable Auberge du Père Bise, au bord du lac d'Annecy. Il a trouvé sa vitesse de croisière, apprivoisé cet univers lacustre si différent des abrupts rochers de là-haut. Avec ses deux étoiles Michelin conservées, le 18,5 sur 20 du guide Gault & Millau qui en a fait son cuisinier de l'année 2018, un hôtel bientôt entièrement rénové, les clignotants sont au vert pour la suite de l'aventure. La salle fait face au débarcadère – on peut venir d'Annecy sur la vedette de Bernard, intarissable guide de son lac. Le service tourne rond, jeune et féminin, délié, le sommelier alsacien est devenu un précieux ambassadeur des crus de Savoie de la nouvelle vague – à découvrir d'urgence. Jean

Sulpice, lui, travaille une carte ciselée. La science des végétaux de cet ancien élève de Marc Veyrat est éblouissante.

Ici, la plante n'est pas un alibi, mais bel et bien l'arme d'un crime irrésistible : vous êtes condamné à vous régaler.

La polenta aux herbes accompagnée d'œufs de truite craquants comme des perles minuscules ressemble à un jardin japonais où poussent des fleurs violettes. Les saveurs sont vives, nettes, l'air du lac n'a en rien affadi la cuisine de Sulpice. Ses eaux de lagon non plus : voici, surgi de l'hypnotisant miroir aquatique, l'omble chevalier

sur un radeau de sarments, au-dessus d'un galet brûlant qui produit une vapeur discrète.

Le poisson (cuisson parfaite) est nappé d'un beurre maître d'hôtel au sapin, de sorte que c'est la montagne que vous mangez, de bas en haut.

Lui succède un brochet en quenelle et en filets pochés, avec morilles et ail des ours.

Le loup d'eau douce est rendu à sa splendeur, célébrée sous toutes les coutures. L'ail des ours en fleur joue les edelweiss miniatures ; dans la quenelle aérienne, un tronçon de poisson impeccable. La voie est ouverte

pour l'écrevisse, associée à la mélisse et à des carottes craquantes. Contre toute attente, le sommelier conseille un vin rouge du domaine des Ardoisières, une mondeuse qui enrobe le plat sans fléchir devant les épices de la sauce.

Le ris de veau à la bière rousse de Savoie et le pigeon laqué au cassis, épinards et sauge – quelle cuisson, cet oiseau, nom d'une pipe ! – surfent à la même altitude. Au dessert, après le désormais classique « esprit d'un alpage » (mousse de beaufort et noix sous un plaid d'herbes et de fleurs, renversant), le choix entre la composition chocolat-génépi-myrrille et le soufflé framboise-estragon sera cornélien.

On vous aura prévenu. ■

**Auberge du Père Bise - Jean Sulpice. 303, route du Port, Talloires-Montmin (74).
Tél. : 04 50 60 72 01.**

Menus à 98 et 210 €. À la carte, compter 170 € hors boisson.

Transfert d'Annecy possible par le lac. Fermé mardi et mercredi.