



N° 59 - AUTOMNE 2018

3 ÉTOILES

L'UNIVERS DES RESTAURANTS : DES BISTROTS À LA HAUTE GASTRONOMIE

L 11578-59-F-12,00 € - RD

JOËL ROBUCHON
SA PURÉE,
MONUMENT
HISTORIQUE

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE
UNE BELLE
REVANCHE

GLENN VIEL
BAUMANIÈRE EN
FORMULE 1

LAUSANNE
L'ÉCOLE POLYTECHNIQUE
DE L'HOTELLERIE

LAURENT PETIT, YOANN CONTE, JEAN SULPICE

LES ÉTOILES DU LAC D'ANNECY



L'UNIVERS DES BONNES TABLES



**LAURENT PETIT, YOANN CONTE,
JEAN SULPICE...
LES ÉTOILES
DU LAC D'ANNECY**

Lil n'y a pas que des skieurs et des petits ramoneurs dans le pays de Savoie... Il y a aussi des chefs. De grands chefs. Et pas seulement dans les stations de montagne. Trois d'entre eux ont accroché deux étoiles sur les rives du lac d'Annecy. Trois chefs restaurateurs qui, avec leurs épouses, soignent autant l'accueil que la table dans leurs belles maisons Relais & Châteaux. Même environnement, mêmes produits locaux, des poissons de lac aux herbes de montagne. Mais trois cuisines bien différentes, signatures de trois fortes personnalités. Trois chefs qui se connaissent bien, s'estiment et s'envoient même des clients. Une saine émulation. Avec, par ordre chronologique d'entrée en scène, Laurent Petit, Yoann Conte et maintenant Jean Sulpice. Le lac d'Annecy est devenu un pôle d'attraction gastronomique régional reliant la France, la Suisse et l'Italie.

ALBAN COUTURIER

> ÈZE : ARNAUD FAYE À LA CHÈVRE D'OR



BONNES TABLES | LES ÉTOILES DU LAC D'ANNECY

**JEAN SULPICE****L'AUBERGE DU PÈRE BISE, À TALLOIRES**

Une cuisine percutante enracinée dans son terroir savoyard

L'Auberge du Père Bise est restée dans la même famille depuis quatre générations. Elle a été fondée en 1903 par François Bise avec son épouse, Marie, en cuisine. Puis elle a été transmise à son fils Marius, dont la femme, Marguerite, fine cuisinière, a obtenu 3 étoiles en 1951, à une époque où seuls trois autres restaurants en province les avaient obtenues (Eugénie Brazier à Lyon, Alexandre Dumaine à Saulieu, Fernand Point à Vienne). Leur fils François poursuit leur œuvre, en inversant les rôles – lui en cuisine et son épouse, Charlyne, en salle – tout en conservant les 3 étoiles.

À la mort de François, à 56 ans, Charlyne, « Madame Bise », a fait tourner l'Auberge avec sa fille Sophie, qui reprit les cuisines en 1986, à 23 ans, en rajeunissant la carte tout en gardant les classiques. Après trente ans à la tête de leur maison, qui a continué à rayonner, elles ont décidé de passer le relais... mais pas à n'importe qui. Certes, les candidats se bouscuaient. « Mais je tenais à ce que la tradition familiale et gastronomique de notre maison se poursuive, affirme Madame Bise. Je voulais la transmettre à un couple.

APRÈS AVOIR CUISINÉ
PENDANT QUINZE ANS
À 2 300 M D'ALTITUDE DANS
SON RESTAURANT
L'OXALYS À VAL THORENS,
JEAN SULPICE EST
DESCENDU EN PLAINE
POUR REPRENDRE AVEC
SON ÉPOUSE, MAGALI,
LA MYTHIQUE AUBERGE
DU PÈRE BISE. UN BEAU
CHALLENGE POUR
CE JEUNE CHEF PASSIONNÉ
ET ENTREPRENANT.

PAR SYLVIE BONIN

Voir arriver Jean et Magali Sulpice, avec leurs deux enfants, pour continuer à écrire l'histoire de l'Auberge en y mettant leur marque, me réjouit. Comme cela l'a été pour nous, c'est pour eux le projet d'une vie... »

Les nouveaux propriétaires, eux, réalisent un rêve. « Après avoir trouvé, et peaufiné pendant quinze ans, mon style de cuisine à Val Thorens, j'avais envie d'avancer, de m'installer dans un nouveau lieu. Mais sans quitter mon terroir, la Savoie, où j'ai mes valeurs, mes repères de vie, explique Jean Sulpice. Après avoir

vécu dans un univers de neige et de pierre, un espace blanc, silencieux, je retrouve ici le rythme des saisons, les couleurs, les fleurs, le chant des oiseaux, le clapotement de l'eau. Je peux à travers ma cuisine faire le lien entre les deux Savoie : celle des montagnes et celle des lacs. » Magali, son épouse, renchérit : « Nous rêvions d'une maison pour accueillir nos hôtes en leur faisant vivre une expérience totale : gastronomie, hébergement, environnement. Pour qu'ils se sentent reçus comme chez des amis, en prenant le temps de flâner, de partager de bons moments, du petit déjeuner au dîner. »

Ici, les loisirs ne manquent pas : tour du lac à vélo sur une piste cyclable de 60 km, randonnée à pied dans la montagne, farniente sur un transat au bord de l'eau, baignade, promenade sur l'un des pédalos (électriques !) garés devant l'hôtel ou sur le bateau à moteur de Bernard, qui vous contera les secrets du château de Duingt ou de la grotte des Contrebandiers. Il pourra même vous amener à Annecy en traversant le lac, un grand moment !

À L'Oxalys, en tant que sommelière, Magali veillait sur la salle et



Jean et Magali Sulpice réalisent un rêve en prenant la suite des quatre générations de la famille qui, depuis 1903, ont fait rayonner L'Auberge du Père Bise. Hôtel de charme et restaurant étoilé, ce lieu a attiré des personnalités du monde entier.



Sir Winston Churchill, ancien Premier lord de l'Amirauté, soit ministre de la Marine, affirmait que Talloires était la plus belle baie du monde...



sur la cave, elle était devenue une spécialiste du « comportement » des vins en altitude... En arrivant à l'Auberge du Père Bise, elle est passée de la restauration à l'hôtellerie, même si elle supervise encore la cave avec le chef sommelier. Elle est la « maîtresse de maison », au sens noble : pas la femme au foyer, loin de là, mais plutôt le chef d'orchestre qui veille à ce que tout s'accorde, qu'il n'y ait pas une fausse note, que chacun joue bien sa partition, dans le bon tempo. Après un orchestre de chambre, elle dirige aujourd'hui un orchestre symphonique : l'équipe comptait 25 personnes à L'Oxalys, elle en réunit 80 à l'Auberge du

“Nous rêvions d'une vraie maison pour accueillir nos hôtes”

Père Bise, membre des Relais & Châteaux depuis 1973. « La famille s'est agrandie... » sourit Magali. Sur des bases solides : Claude Lacroix, mémoire de la maison, est depuis vingt et un ans chef de la réception, où l'a rejoint la jeune Émilie Leray. Une parité homme-femme que l'on retrouve au restaurant : le vin au masculin, avec le chef sommelier

Lionel Schneider assisté d'Émeric Velluz, le service au féminin avec « le » maître d'hôtel Cécile Liebmann assistée de Margot Yvon.

Tout est allé très vite : Jean et Magali ont signé l'achat de l'Auberge à Talloires le 2 novembre 2016. Le lendemain, ils ouvraient le restaurant L'Oxalys de Val Thorens pour la saison, jusqu'au 23 avril 2017. Le 1^{er} mai, ils rouvraient l'Auberge du Père Bise. En juillet, ils vendaient L'Oxalys. Quelques mois plus tard, Jean Sulpice était sacré Cuisinier de l'année par le guide Gault & Millau. Et le 5 février 2018, il retrouvait avec bonheur les 2 étoiles déjà obtenues à Val Thorens.



L'Auberge a été rénovée dehors comme dedans : salon en plein air étalant ses sièges jusqu'au bord de l'eau, salon intérieur à l'ambiance feutrée et intime.

Six mois de travaux ont rajeuni cette belle demeure, qui a gardé son nom, tout en conservant l'esprit du lieu. Le cadre a été repensé en privilégiant la transparence – multiplication des ouvertures et des vérandas – et l'accord avec l'environnement – décor épuré, matériaux bruts, tons beige et gris comme la pierre et bleu canard comme l'eau du lac, herbiers accrochés aux murs. Un ascenseur a été installé et les 23 chambres et suites ont été refaites. Au premier étage a été aménagée une suite de 80 m² ouvrant sur une terrasse de 100 m² avec jacuzzi, comme suspendue face au lac. À l'entrée de l'Auberge, la boutique s'est elle aussi refait une beauté pour proposer les produits gourmands sélectionnés par le chef.





La décoration a été repensée dans un esprit contemporain : lignes épurées, matériaux bruts, bois et métal, harmonie de couleurs dans les tons gris-beige, comme la pierre, et bleus, comme l'eau du lac.



À côté du restaurant gastronomique rebaptisé Jean Sulpice (45 couverts) a été ouvert un bistrot (60 couverts), Le 1903, rappelant la date de naissance de l'Auberge. Avec son second, Sylvain Volle, et son maître d'hôtel, Philippe Maccagni, le chef y propose une carte simplifiée dans une ambiance authentique : vieilles

poutres au plafond et carrelage au sol, bar comptoir, tables en bois, terrasse avec vue sur le charmant embarcadère chapeauté de bois vert pâle.

En s'installant à Talloires, Jean Sulpice, 40 ans cette année, effectue un retour aux sources... des lacs savoyards qui ont bercé sa jeunesse. Issu d'une famille de restaurateurs depuis trois générations, il grandit à Aix-les-Bains et fait son apprentis-

sage en cuisine à l'Auberge Lamartine au Bourget-du-Lac. Il passe ensuite quatre ans chez Marc Veyrat, d'abord sur le lac d'Annecy à l'Auberge de l'Eridan (alors 3 étoiles), où il rencontre Magali, une jeune sommelière bretonne, qui deviendra sa femme, puis à Megève à la Ferme de mon Père, où il est le second du chef. À 24 ans, en 2002, il ouvre avec Magali le restaurant L'Oxalys, à Val Thorens. Un pari risqué, à l'époque, de proposer une cuisine gastronomique dans une station d'altitude fréquentée uniquement par des skieurs, six mois par an. Mais pari gagné, récompensé par une première étoile en 2006, une deuxième en 2010. Il relève un nouveau défi en reprenant l'Auberge du Père Bise, avec l'acquis d'une notoriété bien assise, mais le challenge de perpétuer ce lieu mythique : « Je m'exprime maintenant dans »



Le restaurant gastronomique, pouvant accueillir 45 couverts, est entouré de grandes baies vitrées, ouvertes l'été sur le jardin. Le challenge était de rénover le lieu tout en restant fidèle à l'esprit de cette maison mythique et en gardant une unité entre les différents espaces, où la couleur bleue sert de fil rouge : au bar, dans la boutique, dans la salle à manger. La cuisine où officie Jean Sulpice avec sa brigade a été entièrement refaite et dotée des équipements les plus performants.



Deux plats représentatifs : écrevisses sauvages, légumes de la nage et mélisse ; agneau de lait de Lozère, crémeux pistaches et épinards.

mes assiettes ET dans ma maison. Cette maison, par son histoire, représente les valeurs de l'art à la française. J'ai repris les classiques de la grande cuisine traditionnelle, réinterprétés à travers les produits d'ici et ma personnalité. » Ce chef en ébullition, toujours en recherche, ce Zébulon de la cuisine, semble avoir trouvé dans cet environnement magique un début de sérénité.

En transportant au bord du lac ses belles casseroles en cuivre, Jean Sulpice a continué dans la ligne de sa cuisine, pure, élégante, percutante, enracinée dans son terroir savoyard, français-italien-suisse. Mais il lui a apporté un peu de douceur, de moelleux, et encore beaucoup d'imagination, relayée par son second, Loïc Renand, et son chef pâtissier, Kevin Ollivier. Ici, il peut jouer sur les quatre saisons, sur les herbes qu'il a plantées dans son jardin à quelques kilomètres, où il se rend chaque jour à vélo, sur les poissons du lac d'Annecy que seuls deux pêcheurs professionnels, qui l'approvisionnent, ont le droit

de pêcher. Ici, les poissons de mer sont interdits de séjour à la carte... S'il a gardé quelques recettes cultes, comme la mousse au beaufort « l'esprit d'un alpage », il a créé de nombreux plats toujours aussi inventifs : fêra fumée et foie gras caramélisés à la pomme, framboise, estragon et petits pois ; gnocchis de polenta, œufs de truite et jus d'herbes ; brochet aux

“Ma cuisine fait le lien entre la Savoie des montagnes et celle des lacs”

morilles de Talloires et ail des ours ; écrevisses sauvages, légumes de la nage et mélisse ; omble chevalier fumé à l'eau du lac (le plus pur de France) et servi sur des sarments avec un beurre maître d'hôtel au sapin ; agneau de lait présenté sur un lit de floue des Alpes et pistaches... Côté desserts,

on retrouve l'empreinte du terroir : barques (clin d'œil au lac) au chocolat, myrtilles et génépi ; chou pâtissier à la rhubarbe et reine-des-prés ; soufflé à la Chartreuse épiscopale, fraîcheur d'agrumes...

De vieux clients retrouvent l'Auberge avec émotion, comme cet homme de 92 ans, dont le baptême avait été fêté ici, ou cet autre qui a travaillé, dans le temps, avec Marguerite Bise. De nouveaux découvrent l'Auberge, comme ces deux couples d'amis gastronomes, habitués des tables étoilées, qui ont fait le voyage exprès depuis Paris. « Nous avons découvert une cuisine subtile, généreuse, innovante, où tous les parfums, séparément, explosent en bouche. Un moment de grâce. J'en pleure d'émotion... » explique Claudine en essuyant une larme. Le plus ému n'est pas celui qu'on pense : « C'est la première fois que je fais pleurer un client ! » avoue Jean Sulpice. Mais c'est pour la bonne cause... ☺

Menus de 98 à 210 €.