



BIOPIQ

TEXTE CLAIRE PICHON
PHOTOGRAPHIES FRANCK JUERY

Jean Sulpice TRACEUR

Le jeune surdoué qui faisait vibrer les sommets de Val Thorens s'est posé dans la plus belle auberge de nos Alpes françaises, au bord du lac d'Annecy.



On lui a déjà fait le coup mille fois, à Jean Sulpice, de son air de skieur de haute montagne ; il est vrai que quand on le croise, il est impossible de ne pas l'imaginer agitant gaiement un bouquet de fleurs à l'arrivée du Super Géant.

Pourtant, si le ski reste une passion, ce n'est pas la vie qu'il s'est choisie. Une autre discipline, un autre genre d'étoiles.

Il fait partie de ces chefs qui n'ont jamais vraiment pensé à faire autre chose que la cuisine. Famille de restaurateurs, destin désiré, assumé ; il veut être chef et il le sera. Mais à sa manière. Quand beaucoup de cuisiniers avouent l'impossibilité de mener de front une carrière et une vie privée, il choisit son existence. Une histoire de couple, belle et forte. Deux enfants qu'il voit grandir à ses côtés. Et de la place pour ses grandes passions : le sport et la montagne. Ce désir d'avoir une vie choisie, c'est sans doute la clé de ce parcours atypique, commencé sur les chapeaux de roues en haut des plus hautes pistes d'Europe. À l'époque, il s'installe avec sa jeune épouse Magali, brillante sommelière rencontrée lors de son passage chez Marc Veyrat. Et ils ne vont pas où on les attend ; ils ouvrent en station, là où aucun chef ambitieux n'avait encore imaginé poser ses casseroles. L'idée était tout autant de pouvoir continuer à skier que de tenter l'aventure. Que l'intuition était bonne ! Les clients, ravis, se régalaient en chaussures de ski de cette cuisine qui raconte littéralement les alpages, entre herbes et pierres, baies sauvages et animaux d'altitude. Jean et Magali marquent les esprits, grâce à leur charme naturel bien sûr, mais aussi et surtout leur intelligence, leur délicatesse, leur intuition profonde de ce que c'est que de recevoir. La presse adore, vous imaginez un peu ? Un jeune chef, solaire, qui choisit tout seul de se mettre sur le toit du monde, là où les saisons s'effacent sous les neiges éternelles, ce n'est quand même pas se simplifier la vie. Cette passion, ce talent, cela force l'admiration. Les étoiles arrivent,

et les gourmands de la planète apprennent à placer Val Thorens sur une carte, avec envie.

Quinze ans plus tard, de leur propre aveu à tous les deux, elle aura bien fini par leur user un peu les nerfs, la haute montagne ; et s'ils n'ont jamais cessé de l'aimer passionnément, ils voulaient retrouver un peu de vie, de changements au cours de l'année, de couleur. « *Là-haut, toutes les saisons étaient blanches* », dit-il. Les quelques semaines de répit de l'été servaient à préparer les réserves, à alimenter les longs mois de neige. Malgré deux grosses coupures annuelles qui leur permettaient de souffler, de voyager un peu, ils ont eu le sentiment d'être arrivés au bout d'une certaine histoire.

Il faut ajouter que la famille, entre-temps, s'était agrandie ; le quotidien imposait de nouveaux défis : « *Ne serait-ce qu'aller chez le médecin pour l'un des enfants, c'était très compliqué. Il fallait prendre une journée pour le moindre rendez-vous chez un spécialiste* », raconte Magali.

Ils sont restaurateurs dans l'âme, alors ils veulent leur établissement. L'ambition et l'énergie créative de Jean sont intactes. C'est le moment que le destin choisit pour leur donner un de ces coups de pouce qui marquent une vie. Entretien avec Jean et Magali Sulpice, à la tête de la mythique auberge du Père Bise, à Talloires.





INTERVIEW

COMMENT VOUS EST VENUE L'IDÉE DE REPRENDRE CET ÉTABLISSEMENT EMBLÉMATIQUE ?

Jean : Nous savions que madame Bise cherchait un repreneur pour l'auberge. Nous avons déposé un dossier. J'ai grandi au bord du lac du Bourget : être au bord d'un lac, pour moi, c'était comme un retour aux sources. Quand l'opportunité s'est présentée, nous avons travaillé dur pour acquérir cet endroit.

Magali : Cela nous a beaucoup touchés que madame Bise voie avant tout en nous un couple de restaurateurs plutôt que des entrepreneurs ; car pour nous, reprendre cette auberge, c'était bien plus qu'un simple projet. Cela nous tient vraiment à cœur de montrer notre engagement pour la gastronomie française.

Jean : Oui, le Père Bise, c'est aussi un projet pour la profession.

QUE VOULEZ-VOUS DIRE PAR « UN PROJET POUR LA PROFESSION » ?

Jean : Par exemple ne serait-ce que par le nombre de personnes qui travaillent autour. À travers notre expérience, nous formons une génération de professionnels, qui nous succéderont. C'est quelque chose qui nous a marqués tout de suite : le Père Bise, c'est une maison qui est faite pour la formation. Le lieu idéal pour transmettre beaucoup de savoir-faire d'excellence. Nous avons des apprentis, des stagiaires, dans plein de services différents. Nous sommes ouverts toute l'année. En cuisine, nous avons organisé différentes équipes autour de moi, qui doivent retranscrire ma patte. Je ne peux pas donner ma patte tout seul à tous les clients

(*rires*) ! Du coup, avec cette vraie brigade de professionnels, nous pouvons transmettre mon travail de manière très authentique. Car c'est un grand restaurant hein, ce n'est pas une petite salle de vingt couverts comme c'est la mode aujourd'hui (*rires*). Mais peut-être que le plus important, c'est qu'ici, nous recevons les clients chez nous : littéralement dans notre maison. Pour moi, c'est ça un vrai restaurant, et je vous assure que je le dis sans prétention. Et puis bien sûr, il y a aussi la volonté de ne pas laisser disparaître un si bel établissement, de poursuivre l'histoire de cette maison où tant de grandes personnalités sont passées : chefs de renom, stars, personnalités politiques...

Magali complète : Nous avons tout de suite compris que le Père Bise était aussi un véritable lieu de vie pour les gens de la région. Les grands-parents viennent avec les jeunes générations prendre le petit déjeuner du dimanche. Ils viennent fêter les baptêmes et les anniversaires ; c'était très important pour nous de laisser cela aux gens de Talloires et des alentours, « leur » Père Bise. C'est pour cela que même si vous n'êtes pas client de l'hôtel, vous pouvez passer boire un verre ou un café. Je pense que cet aspect a beaucoup joué dans la décision de



BEAUFORT, ESPRIT D'UN ALPAGÉ

Bluffante mousse faite d'une simple crème infusée de beaufort ! Offrez à vos convives une nouvelle façon de déguster l'un des rois de nos fromages.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 126



BROCHET, CRESSON

La cuisine de Jean Sulpice fait la part belle à l'amertume et à l'acidité, mais toujours avec beaucoup de gourmandise. Cette recette, douce et pleine de vivacité, est un bel exemple de l'hommage qu'il fait chaque jour à son terroir.

 RETROUVEZ LA RECETTE P. 126



ONGLET DE BŒUF FUMÉ AU BOIS DE GENIÈVRE

C'est l'un des plats « signature » du jeune chef, tellement puissant et terrien à la fois. La bonne nouvelle : n'ayez pas peur de tenter la fumaison chez vous, celle-ci est excessivement simple à reproduire, et elle fait son petit effet !



madame Bise de nous confier son affaire : elle ne voulait pas que son établissement se transforme en super palace haut de gamme réservé aux ultra-riches.

EN ARRIVANT JUSTEMENT DANS CET ÉTABLISSEMENT MYTHIQUE, COMMENT AVEZ-VOUS ADAPTÉ VOTRE CUISINE ?

Jean : Je ne me suis pas senti obligé de garder un lien évident avec les plats historiques de l'auberge, à part au bistrot, où nous proposons toujours de temps en temps le gâteau Marjolaine* ou le gratin d'écrevisses. Au restaurant, c'est ma cuisine, et je veux qu'elle reflète deux choses : la modernité de ma génération et la diversité des saisons de notre terroir. Un exemple : les poissons du lac comme la fêra étaient classiquement servis autrefois avec un beurre maître d'hôtel. Je change la manière de faire. Le beurre est travaillé avec du sapin, puis posé sur le poisson, lui-même suspendu au-dessus d'un caillou brûlant. J'arrose le caillou avec l'eau du lac, elle se met à bouillir, et la vapeur vient faire fondre le beurre et imprégner le poisson. Je mets un peu de mousse dans l'eau, ce qui fait que le client sent une odeur de nature très puissante. En fait, la trame de ma cuisine n'a pas changé, mais au Père Bise, je peux profiter d'une plus grande diversité de produits ; donc c'est une cuisine plus vivante et forcément plus proche de l'eau puisque le restaurant a les pieds dans le lac.

POURRIEZ-VOUS CUISINER AILLEURS QU'ICI, EN MONTAGNE ?

Jean : Je suis attaché à mon terroir, mais un vrai cuisinier, c'est quelqu'un qui a le plaisir de cuisiner. Vous me donnez

n'importe quel produit, je me mets en route. Si vous me mettez en Corse avec une rascasse, un beau veau ou des agrumes, ça va forcément me parler puisque je suis cuisinier. Si vous me mettez à Paris, je peux faire le tour des parcs de la capitale, cueillir ce que je trouve et vous faire une super cuisine avec (*rires*) ! Mais bon, je suis plus un montagnard, c'est cet environnement qui m'inspire le plus. Ce sont mes marqueurs, ceux que je ressens comme authentiques, vrais. C'est cela qui m'importe : pas de « faire genre ». Si vous fermez les yeux et que vous goûtez ma cuisine, ces marqueurs sont authentiques, grâce à cela vous saurez exactement où vous êtes.

QU'EST-CE QUE C'EST, UNE CUISINE DE MONTAGNARD ?

Jean : C'est ce qui me parle à moi parce que je suis un montagnard ; je ne veux pas faire une cuisine de mode, au contraire. Je veux que les gens viennent ici trouver autre chose, que ça les change de manger du homard comme à Paris, en Bretagne ou au bout du monde ; je veux juste leur montrer les valeurs de notre région, car il y a tout ici ! Même si, parfois, notre patrimoine culinaire savoyard manque un peu de finesse. Mais justement, c'est à nous de l'affiner.

MANQUE DE FINESSE ?

Jean : Avouons que dès qu'on va dans des ambiances de montagne, c'est toujours un peu riche (*rires*) ! L'idée par exemple avec les écrevisses, c'est qu'autrefois, on cherchait la concentration du goût dans la richesse d'une crème ; moi, je vais essayer de m'y prendre autrement. Par exemple, je fais

SAINT-JACQUES, VANILLE, OSEILLE

La saint-jacques et la vanille font merveille ensemble, et Jean Sulpice va plus loin : en faisant entrer l'oseille dans la danse, cette délicate entrée s'envole vers des sommets de finesse et de gourmandise.

 RETROUVEZ LA RECETTE P. 127





L'AUBERGE DU PÈRE BISE

En plus du restaurant gastronomique et du Bistrot 1903, l'auberge compte 23 chambres et suites, récemment rénovées par la géniale Émilie Bonaventure. Magali Sulpice a désormais quitté sa place de sommelière pour s'investir complètement dans la gestion de l'hôtellerie de l'auberge, apportant un soin de chaque instant à la béatitude de chacun.

une « raviole » de langoustines, entre des lamelles de potimarron. Au milieu, on met (certes) une crème de têtes, mais avec plein de choses comme un peu de fruit de la Passion, qui va apporter une belle touche d'acidité. On met aussi un peu de safran pour rappeler ce goût traditionnellement associé avec les crustacés, mais tout doux, afin de ne pas recouvrir le tout. Ensuite, je mets ma chair d'écrevisses crues qui vient se réchauffer avec la pointe de sauce, sous la tranche de potiron. Quand on croque le tout, ce qui ressort au final, c'est le goût de l'écrevisse, et non pas la richesse d'une sauce.

À LA CARTE, IL SEMBLE QU'IL Y AIT DAVANTAGE DE PRODUITS ISSUS DU LAC QUE DE VIANDE : C'EST VOULU ?

Jean : Pas consciemment, même si c'est vrai que la proximité de l'eau doit jouer. Et aussi que je suis sans doute plus un mangeur de poisson et de légumes que de viande. Il faut également ajouter que depuis quelques années, la gastronomie a mieux appris à travailler et à valoriser les produits du lac. Autrefois, la fêra, on ne la connaissait pas. L'omble chevalier à la limite ça pouvait passer dans un grand restaurant, mais on ne vous servait certainement pas un morceau de brochet, comme ça l'air de rien (*rires*) !

MAGALI EST BRETONNE, C'EST ÉGALEMENT UN TERROIR TRÈS FORT. Y A-T-IL DES CHOSSES DE CETTE CULTURE QU'ELLE A APPORTÉES DANS VOTRE UNIVERS CULINAIRE, JEAN ?

Jean : Non (*rires*) ! Mais attention, j'aime beaucoup la Bretagne, et quand j'y suis, goûter un beau bouquet vivant, un plateau de fruits de mer, j'adore. C'est effectivement un endroit, comme la montagne, qui est très riche en produits, qui est rude, authentique, entre la terre et la mer. Mais moi, je ne suis pas breton : je suis savoyard (*rires*) ! Elle a essayé, hein, mais elle n'y est pas arrivée !

VOUS AVEZ L'AIR DE VOUS ÊTRE BIEN INSTALLÉS SUR LES BORDS DE CE BEAU LAC. VOUS EST-IL DÉJÀ ARRIVÉ DE REGRETTER VAL THORENS ?

Jean : Alors cela n'est encore jamais arrivé, même quand les sommets sont enneigés (*rires*) !



RAVIOLE DE BUTTERNUT, ÉCREVISSES ET SABAYON SAFRAN

Prises entre deux lamelles de butternut, les écrevisses sont électrisées par une pointe de fruit de la Passion. Magistral !

* Gâteau à base de meringue, de praliné noisette et de crème. Il fut créé par Fernand Point à la Pyramide à Vienne.