



à TABLE

N° 126 / SEPTEMBRE-OCTOBRE 2019

TENDANCE
ON SE MET
AUX GÂTEAUX
NATURELS !

PIZZA POUR TOUS,
BOWLS GOURMANDS,
DESSERTS ÉQUILIBRÉS...

**MANGER
SAIN
UN VRAI
RÉGAL !**

SPECIAL VINS
NOS CHOUCHOUS
2019 + LES TRÉSORS
DES FOIRES AUX VINS

TOUR DE
FRANCE FOOD
ETAPE 8 :
**LES DÉLICES
DE LA LOIRE**

C'EST DE
SAISON
**BOCAUX
DE PLAISIR**

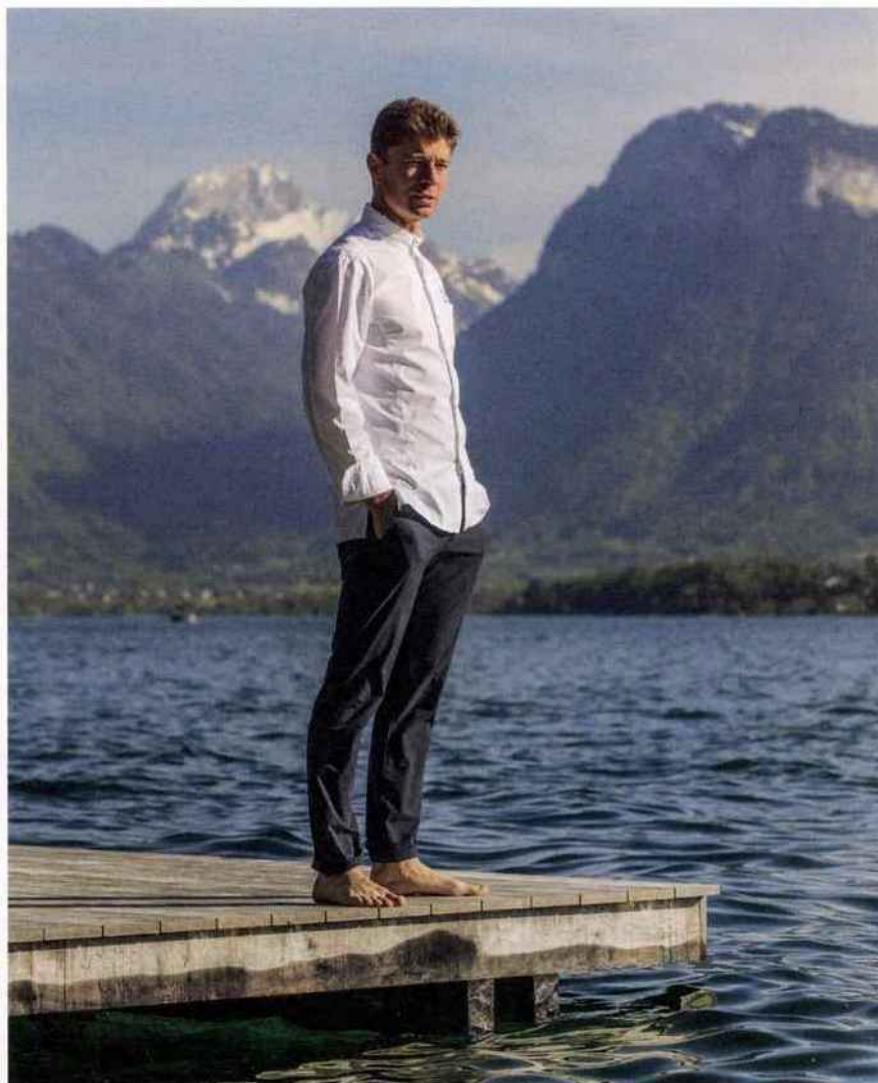
ENQUÊTE
POURQUOI
LA BD ADORE
LA FOOD...

75
RECETTES
INÉDITES

M 06450 - 126 - F: 3,90 € - RD



FRANCE METROPOLITAINE : 3,90 € / AND 5,10 € / A 5,10 € / BEL 4,40 € / CAN \$ 7,99 CND / CH 6,90 CFS / D 6 € / DOM 5,40 € / ESP 4,60 € / GR 4,70 €
IT 4,70 € / LUX 4,40 € / NL 5,20 € / MAR 4,9 MAD / N.CAL 7,20 XPF / PORT. CONT 4,60 € / POLY. FR 8,20 XPF / TUN 7,70 TND



JEAN SULPICE

LE GOUT DES SOMMETS

PAR MIREILLE ASSENAT - PHOTOS PIERRE BAËLEN

Descendu de Val Thorens, Jean Sulpice écrit un nouveau et magnifique chapitre de son histoire à l'Auberge du Père Bise, mythique établissement savoyard. Rencontre avec l'un des chefs culminants de sa génération.



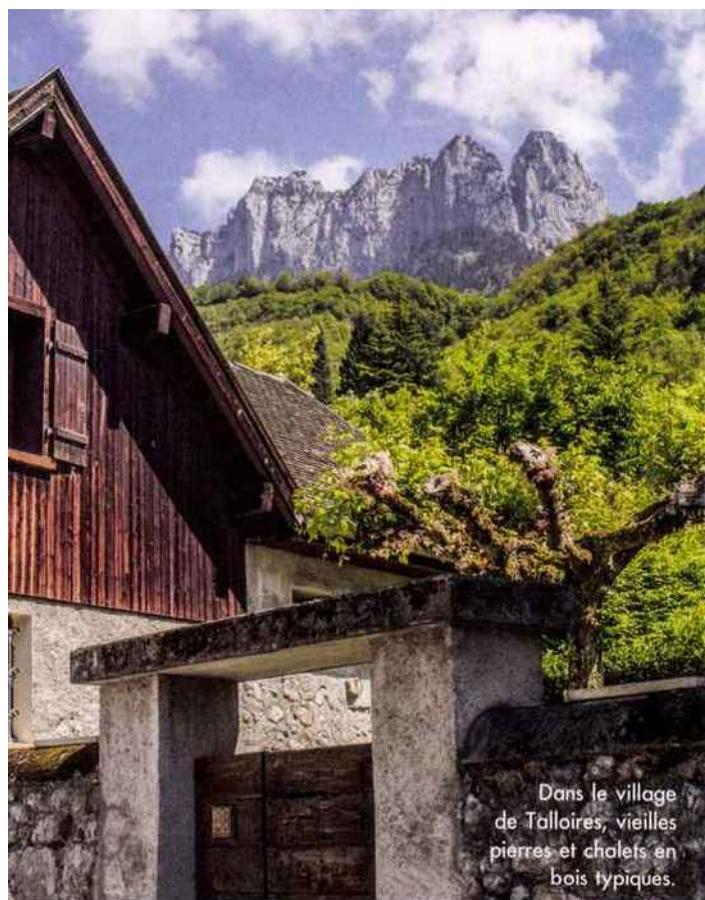
La cueillaison de printemps, l'un des plats végétariens emblématiques de la cuisine de Jean Sulpice qui peut être réalisé au fil de l'année avec des légumes et herbes de saison sur une base de mousseline de pommes de terre.

Ce reportage débute comme les récits racontés aux enfants : « Il était une fois, l'Auberge du Père Bise », institution située à Talloires, sur les bords du lac d'Annecy. L'histoire commence en 1903 quand François et Marie Bise y ouvrent une modeste guinguette, devenue au fil des ans une table étoilée et réputée, ainsi que le repère du gotha chic qui aime la bonne cuisine. Aujourd'hui, c'est dans cet endroit magique que Jean Sulpice et sa femme, Magali, réalisent le rêve de leur vie ! Certes, ils savaient déjà faire. La preuve avec les deux étoiles décrochées par Jean à Val Thorens, station d'altitude où ils s'étaient établis en 2002. Mais le

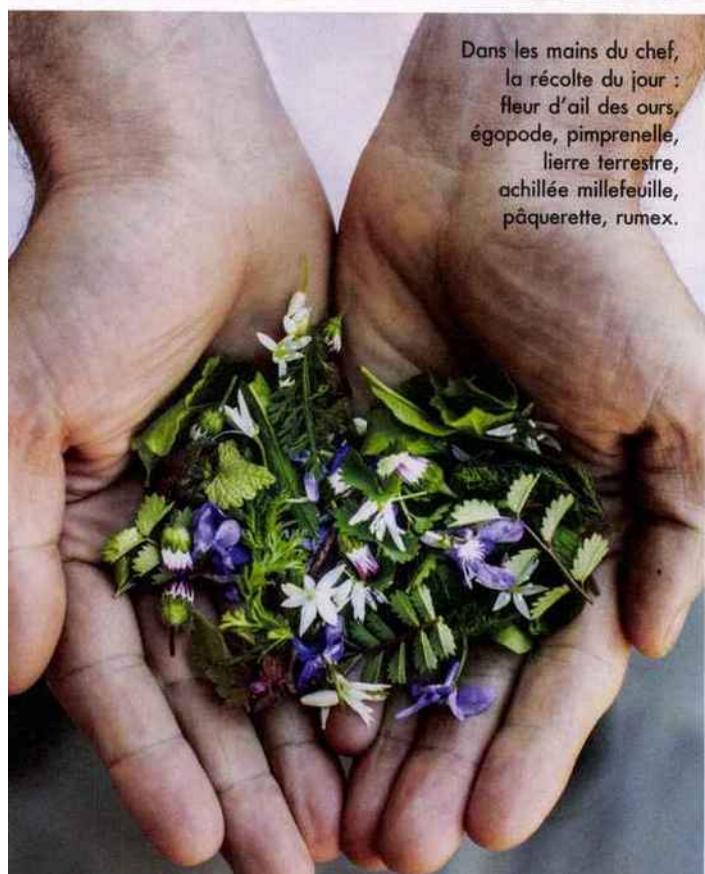
Père Bise, c'est autre chose. D'ailleurs, lorsqu'ils achètent l'Auberge du Père Bise en 2016, tous deux en sont conscients. « Val Thorens était un challenge, un défi. Talloires, c'est un aboutissement, l'opportunité d'une vie », confiait Jean à l'époque au « Point ».

L'âme du terroir savoyard

Pour celui qui a fait ses armes chez Marc Veyrat, la cuisine de terroir, celle de sa Savoie natale, c'est tout ! Sa relation passionnée avec la nature depuis l'enfance le guide également dans le choix des plantes et des herbes qui nourrissent aujourd'hui son inspiration et sa créativité.



Dans le village de Talloires, vieilles pierres et chalets en bois typiques.



Dans les mains du chef, la récolte du jour : fleur d'ail des ours, égopode, pimprenelle, lierre terrestre, achillée millefeuille, pâquerette, rumex.

LAPIN À LA FRAMBOISE ET HARICOTS VERTS (6 pers.)

Préparation : 50 mn ♦ Cuisson : 50 mn

♦ 2 lapins entiers désossés ♦ 750 g de haricots verts ♦ 2 c. à soupe d'huile d'olive Pour le jus de lapin ♦ 2 carcasses de lapin, avec les parures ♦ 1 c. à soupe d'huile olive ♦ 1 oignon ♦ 1 carotte ♦ 1 tête d'ail ♦ 3 c. à soupe de vin blanc ♦ 2 c. à soupe de vinaigre de framboise Pour les foies ♦ 100 g de foies de lapin ♦ 1 échalote ♦ 2 c. à soupe de porto rouge ♦ 3 c. à soupe de crème fraîche ♦ 1 noisette de beurre Pour dresser ♦ 1 botte d'estragon ♦ 1 c. à soupe de vinaigre de framboise ♦ 250 g de framboises ♦ 2 c. à soupe de moutarde ♦ 2 c. à soupe de foies de lapin préparés ♦ 75 g de beurre

1. Dans une cocotte en fonte, faites colorer à l'huile d'olive les morceaux de lapin pendant 10 mn. Réservez.

2. Pour le jus : pelez les légumes. Coupez en tronçons la carotte, émincez l'oignon et écrasez la tête d'ail. Dans une autre cocotte, faites colorer 5 mn dans l'huile les carcasses et les parures. Ajoutez les légumes. Déglacez au vin blanc et versez le vinaigre de framboise. Mouillez à hauteur et laissez réduire 20 mn, puis passez le jus au chinois et réservez.

3. Équeutez les haricots et faites-les cuire 10 mn à l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'ils soient fondants, puis plongez-les immédiatement dans un saladier d'eau glacée.

4. Préparez les foies de lapin : pelez et émincez l'échalote, puis faites-les revenir dans le beurre avec les foies. Versez le porto et laissez réduire. Ajoutez la crème et mixez la préparation. Réservez.

5. Coupez les framboises en deux. Hachez l'estragon. Portez à ébullition le jus de lapin, ajoutez le vinaigre de framboise, la moutarde et la préparation à base de foies de lapin. Passez le tout au chinois. Ajoutez les framboises et l'estragon. Rectifiez l'assaisonnement. Plongez les morceaux de lapin dans la sauce. Dans une poêle, faites revenir les haricots dans du beurre et rectifiez l'assaisonnement. Dressez le tout harmonieusement en cocotte.

👉 Igp Isère, Domaine Thomas Finot, Cuvée Persan 2015, rouge.



De son installation au bord du lac naît l'envie de concilier les traditions de montagne avec celles de la plaine. Enthousiaste, il nous fait découvrir les poissons tout juste pêchés dans le lac, son « herbier des saveurs », pêle-mêle fou de plantes et d'herbes cultivées dans le jardin à quelques minutes de sa cuisine. Feuille à feuille, il nous initie aux saveurs de la livèche, de la tanaïs et de l'achillée millefeuille qui entrent dans la composition de ses plats. Du reste, son dîner gastronomique est conçu comme une promenade allant des bords du lac jusqu'aux sommets environnants, à travers une explosion de saveurs herbacées et de recettes aussi belles que bonnes. C'est au sommelier Lionel Schneider que Jean Sulpice a confié les accords mets-vins. Une expérience marquante à savourer après un apéritif sur le ponton, devant un paysage spectaculaire...

Une auberge, des savoir-faire

S'il s'épanouit dans le registre gastronomique, Jean Sulpice cultive aussi la simplicité, proposant une cuisine de bistrot au 1903, sa table bis qui rend hommage à la date d'ouverture de l'auberge. Ici, ce sont des recettes familiales et traditionnelles revisitées par le chef qui font le bonheur des convives : gratin de queues d'écrevisses, « jardin de légumes » et féra du lac. Pour les gourmands qui voudraient poursuivre l'expérience, il y a même une petite épicerie qui propose des chocolats merveilleux aux emballages poétiques, des confitures, des gâteaux, des épices, des livres... Le hic, c'est que tant de bonheur donne envie de rester. Aucun souci ! L'Auberge du Père Bise et sa vingtaine de chambres et suites sont une véritable maison de famille où Magali Sulpice veille au bien-être des hôtes. Désireux d'harmoniser la décoration du lieu avec leur sensibilité, Magali et Jean ont confié la rénovation des suites à l'architecte d'intérieur, décoratrice et scénographe Emilie Bonaventure, responsable de la réinvention des restaurants emblématiques Frenchie, Belle Maison ou Rose Bakery.

TARTINES DE TRUITE FUMÉE ET LÉGUMES CROQUANTS (6 pers.)

Préparation : 30 mn

Pour la mayonnaise aux herbes ♦ 80 g de moutarde ♦ 1 jaune d'œuf ♦ 25 cl d'huile de tournesol ♦ 1 botte d'aneth ♦ 1 botte d'estragon ♦ 1 botte de ciboulette ♦ 1 botte de coriandre ♦ 1 trait de vinaigre de Xérès Pour les légumes ♦ 1 botte de radis ♦ 1 fenouil ♦ 1 carotte jaune ♦ 1 carotte orange ♦ 100 g de mesclun Pour le dressage ♦ 1 pain de campagne ♦ 2 filets de truite fumée ♦ 1/2 botte d'estragon ♦ 1/2 botte de cerfeuil ♦ 1/2 botte d'aneth ♦ 20 fleurs de bourrache ♦ 20 fleurs de ciboulette

1. Préparez la mayonnaise : fouettez la moutarde avec le jaune d'œuf, montez le tout avec l'huile de tournesol versée en filet sans cesser de fouetter. Équeutez, lavez, puis hachez les herbes. Ajoutez-les à la mayonnaise et mélangez. Terminez par un trait de vinaigre de Xérès. Salez, poivrez et réservez.

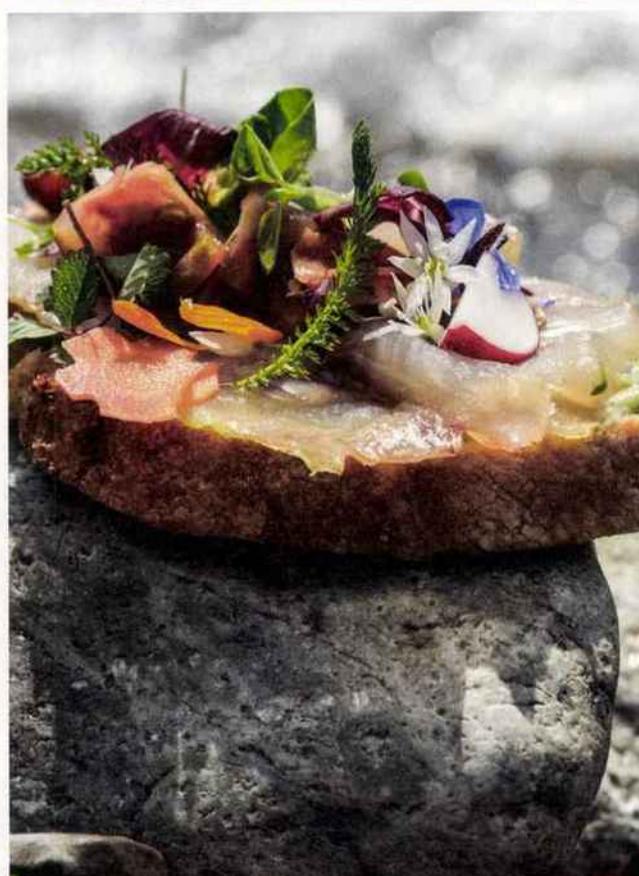
2. Pour les légumes : épluchez et lavez les légumes. Taillez finement les carottes et le fenouil à la mandoline. Conservez-les dans de l'eau avec de la glace. Taillez les radis en quatre. Lavez et triez le mesclun.

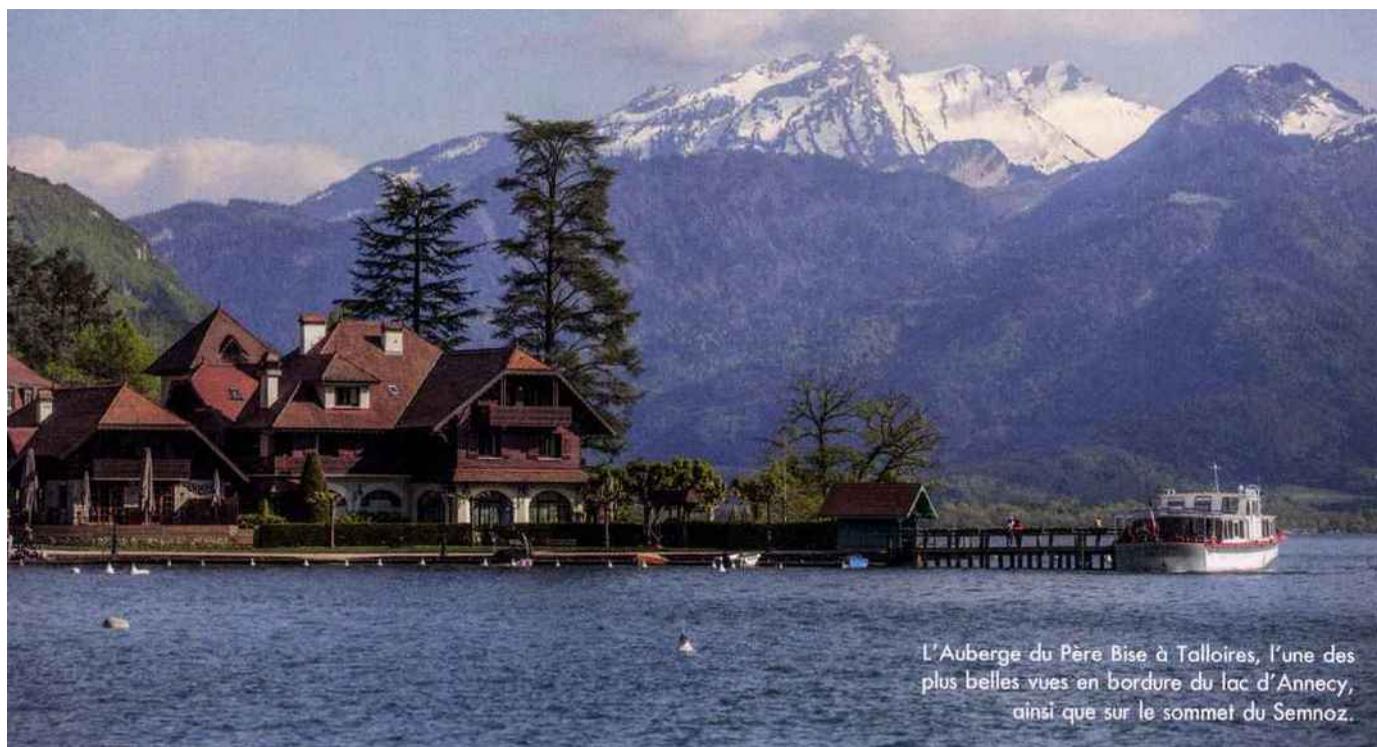
3. Pour le dressage : égouttez les légumes. Taillez le pain en tranches pas trop épaisses, faites-les toaster au grille-pain. Taillez les filets de truite en fines tranches. Tartinez généreusement le pain de mayonnaise. Déposez dessus les tranches de truite. Dressez le mesclun, les légumes, les herbes effeuillées, puis les fleurs.

📍 *Savoie, Domaine des Côtes Rousses, Cuvée Troublant 2017, blanc.*



Le Bistrot 1903, un lieu convivial pour déguster des recettes familiales, concoctées dans la cuisine du restaurant gastronomique.





L'Auberge du Père Bise à Talloires, l'une des plus belles vues en bordure du lac d'Annecy, ainsi que sur le sommet du Semnoz.



Émilie Bonaventure a décoré les chambres avec meubles chinés et belles matières. Au mur, des herbiers évoquent l'univers de Jean Sulpice.



EN FICHE
RECETTE

PAIN PERDU



MOUSSE DE BEAUFORT AUX HERBES FRAÎCHES (6 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Repos : 1 h ♦ Cuisson : 20 mn

♦ 125 g de lait demi-écrémé ♦ 65 g de crème liquide à 35 % MG ♦ 100 g de beaufort d'alpage 18 mois ♦ 1/4 de feuille de gélatine ♦ 25 cl de jus de betterave Pour dresser ♦ croûtons de pain de mie ♦ graines de carvi ♦ herbes (livèche, mouron des oiseaux, oxalis, pimprenelle) ♦ noisettes torrifiées ♦ roquette ♦ sommités de sucrine ♦ vinaigre balsamique réduit ♦ fleur de sel de Guérande ♦ poivre blanc du moulin

1. Pour la mousse de beaufort : réhydratez la gélatine dans de l'eau froide. Coupez le fromage en cubes. Portez à ébullition le lait avec la crème. Hors du feu, ajoutez le beaufort et la gélatine égouttée. Salez et mélangez au fouet. Mixez le tout au blender et rectifiez l'assaisonnement. Passez au chinois. Laissez refroidir à température ambiante, puis 1 h au frais. Émulsionnez la

mousse au mixeur plongeant et versez-la dans un siphon froid. Enclenchez les cartouches de gaz.

2. Préparez le sirop de betterave : faites réduire le jus de betterave jusqu'à ce que la consistance soit sirupeuse. Passez au chinois et laissez refroidir.

3. À l'aide du siphon, disposez la mousse au centre des assiettes. Déposez dessus

les herbes, les graines et les noisettes, la sucrine et la roquette, les croûtons, ainsi que des points de jus de betterave et de vinaigre réduit. Assaisonnez de fleur de sel et de poivre blanc.

† Igp Allobrogie, Les Vignes de Paradis, Cuvée Amphore 2016, blanc.





Travaillant sur l'héritage et l'histoire de l'Auberge du Père Bise, Emilie a proposé à Magali et Jean un ingénieux mélange d'ancien et de moderne, tout en jouant avec des pièces de mobiliers et des tableaux chinés. Elle y a aussi injecté des verts, des bruns, des bleus, autant de teintes qui rappellent la nature environnante, les couleurs du lac et des paysages alentour. Que ce soit dans l'assiette ou dans la décoration, naturel et simplicité élégante se côtoient en totale harmonie, faisant de l'auberge de Jean et Magali Sulpice un havre de paix et une expérience gustative singulière. Un sommet de bonheur au bord d'un des plus beaux lacs d'Europe !

- L'Auberge du Père Bise, menus 6 plats à 195 €, 8 plats à 225 €.
Chambres à partir de 259 €, suites à partir de 489 €.
- Le Bistrot 1903, menus de 38 à 48 €.
303, route du Crêt, 74290 Talloires-Montmin.
Plus d'informations au 04 50 60 72 01 ou sur le site perebise.com

TARTELETTES LÉGUMES, FRUITS ROUGES ET LIVÈCHE (6 pers.)

Préparation : 55 mn ♦ Repos : 6 h ♦ Cuisson : 40 mn

♦ 200 g de farine ♦ 120 g de beurre ♦ 74 g de sucre glace ♦ 40 g d'œuf
♦ 4 g de sel ♦ 74 g de poudre d'amande ♦ 2 carottes ♦ 500 g de petits pois
Pour le sorbet à la livèche ♦ 42 cl d'eau ♦ 70 g de miel d'acacia ♦ 125 g
de sucre semoule ♦ 2 cl de jus de citron ♦ 30 g de livèche Pour la vinaigrette
♦ 1 c. à soupe de miel ♦ le jus de 1 citron jaune ♦ 2 c. à soupe d'huile d'olive
♦ 1/2 gousse de vanille Pour la chantilly ♦ 15 cl de crème fleurette bien
froide ♦ 1/2 gousse de vanille ♦ 1 c. à soupe de sucre ♦ 4 c. à soupe de jus
de fraise Pour dresser ♦ 500 g de fruits rouges (fraises, framboises,
myrtilles) ♦ 1 botte d'estragon ♦ 1 botte de livèche

1. Pour la pâte : mélangez la farine et le beurre. Ajoutez le sucre glace, l'œuf et le sel, puis la poudre d'amande. Laissez reposer 2 h. Étalez la pâte, découpez des ronds de 7 cm de diamètre et foncez 6 moules individuels. Enfourez 13 mn à 145°/th. 4-5.

2. Préparez le sorbet : faites chauffer l'eau à 40 °C avec le miel et le sucre. Laissez reposer 4 h. Mélangez ensuite 2 cl de jus de citron avec ce sirop. Ajoutez la livèche et mixez le tout. Turbinez en sorbetière et réservez.

3. Prélevez les grains de vanille avec un couteau. Mixez tous les ingrédients destinés à la vinaigrette ensemble et réservez.

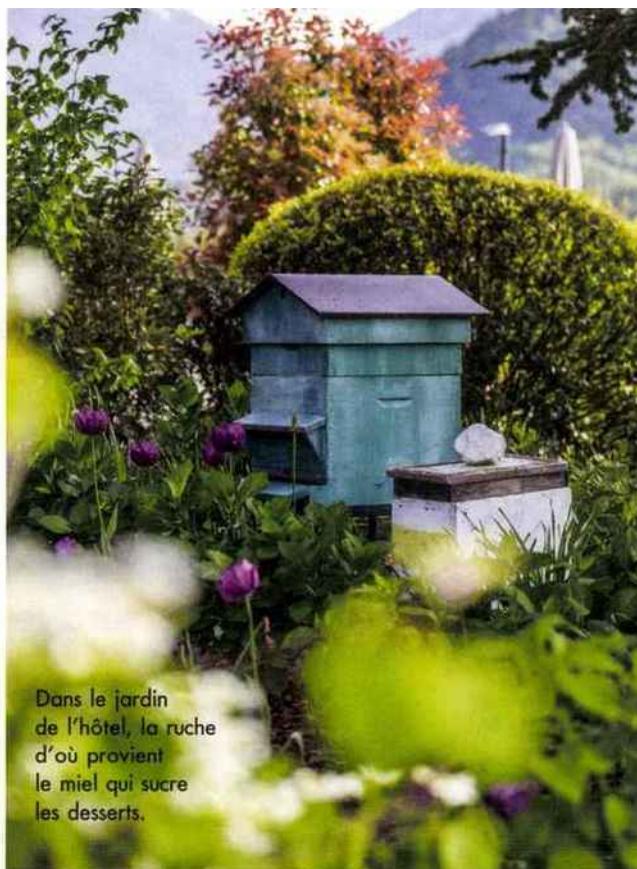
4. Pour la chantilly : prélevez les grains de vanille avec un couteau. Fouettez la crème, le sucre, les grains de vanille jusqu'à l'obtention d'une texture bien dense. Ajoutez le jus de fraise, mélangez avec une maryse pour obtenir une texture crémeuse. Réservez.

5. Faites cuire les carottes pelées dans une casserole, départ à froid sans sel. Plongez les petits pois écossés 1 à 2 mn dans une casserole d'eau bouillante non salée. Retirez aussitôt et faites-les refroidir immédiatement dans un saladier d'eau glacée.

6. Pour le montage : taillez les carottes en petits cubes. Coupez les fraises en quartiers et les framboises en deux. Dans un saladier, mélangez les fruits rouges, les carottes et les petits pois avec la vinaigrette à l'huile d'olive. Garnissez les fonds de tarte avec la chantilly à la fraise. Disposez les fruits et les légumes dessus. Posez 1 quenelle de sorbet à la livèche sur chaque tarte, parsemez de feuilles de livèche et d'estragon. Dégustez sans attendre.

🍷 *Igp Allobrogie, Domaine des Ardoisières, Argile Rose 2018, rosé.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Dans le jardin
de l'hôtel,
la ruche
d'où provient
le miel qui sucre
les desserts.



Magali Sulpice,
l'âme de l'hôtel
et de l'Auberge
du Père Bise.