

L'AUBERGE DU PÈRE BISE

QUATRE-MAINS À TALLOIRES

*L'un est aux fourneaux,
l'autre à la cave. Le chef deux
étoiles Jean Sulpice et son
chef sommelier Lionel
Schneider ne manquent ni
d'appétit ni d'inspiration
pour nous concocter
des accords mets et vins
lumineux, sans oublier
bien sûr l'incroyable cave
de cette Auberge du Père
Bise où des flacons
historiques dorment depuis
des décennies. Récit
d'une nouvelle vague sur les
bords du lac d'Annecy.*

PAR ORIANNE NOUAILHAC
PHOTOS PHILIPPE MARTINEAU





L'auberge vue du Roc de Chère dans son cadre magique du « Petit Lac » cerne par les massifs. À droite, Magali et Jean Sulpice.



Au petit matin, à l'heure où tout est encore silencieux, ensommeillé, où le lac vert commence à miroiter sous l'assaut des premiers rayons du soleil, Jean Sulpice est déjà affairé : c'est l'heure de la cueillette. Il pousse le portail du "jardin de Paul et Sophie". Du haut de leurs 11 et 5 ans, ce sont ses jeunes pousses à lui. Ils ont donné leur nom au jardin. Et ils ne sont pas les seuls : chaque herbe, chaque arbre fruitier, chaque aromate, sur son petit panneau de bois, porte un prénom. Celui d'un des membres de l'équipe de l'Auberge du Père Bise. Le management par le sentiment. Il est comme ça, Jean. Derrière ce visage aux angles saillants et aux yeux bleus perçants se cache un sensible ascendant volontaire. Comme sa cuisine, il a en lui les deux versants de son identité savoyarde : la rudesse des hauteurs, la verticalité des sommets et la douceur des vallées, la poésie du lac. La beauté brute des paysages avec la force des produits qui en sont issus. Après 15 saisons à la tête de l'Oxalys, le restaurant étoilé le plus haut du monde, à 2 280 mètres d'altitude, dans la station de Val Thorens, il s'est lancé dans une nouvelle piste aux étoiles, est redescendu se poster au bord du lac d'Annecy, dans l'auberge qui fit la notoriété des Bise à Talloires. Il remplit son panier d'œufs frais des poules du jardin, sort son couteau, coupe les herbes nécessaires pour le service du jour et remonte dans sa Méhari vert d'eau. Retour en cuisine. Il n'est pas encore 8 heures.

Plus tard, il prendra un moment pour venir se poster devant le lac, ce paysage qu'il a sous les yeux depuis que Magali et lui ont commencé ici leur nouvelle vie, en mai 2017. Impossible de se laisser des déclinaisons de couleur, de l'énergie émanant des sommets qui brodent les contours des eaux. Il y a le site protégé et vivant du Roc de Chère, ce massif montagneux et forestier aux microreliefs et microclimats, belvédère tendu au-dessus du lac où le cuisinier puise son inspiration et déroule des dizaines de kilomètres de randonnée, de vélo, de trekking. Un chef peut-il "exister" dans les hautes sphères étoilées sans un lieu avec lequel fusionner, sans un environnement à avaler, à digérer, à restituer ? On sent en tout cas que Jean Sulpice a trouvé le sien, son équilibre, son point d'ancrage, son continuum : "Natif de La Motte-Servolex, près d'Aix-les-Bains, je me suis toujours exprimé dans mes pays de Savoie. Des montagnes je suis passé au lac et à une cuisine plus délicate, 'aimable', à l'image des paysages. Là-haut, à Val Thorens, tout était plus brut, violent, minéral, monochrome. Il y avait aussi moins de saisonnalité."

Magali vient à notre rencontre. Ces deux-là cheminent ensemble depuis que, jeune sommelière et lui jeune cuisinier, ils arpentaient la meilleure école d'alors, celle des (Suite page 120)



Après 15 saisons à la tête de l'Oxalys, le restaurant étoilé le plus haut du monde, Jean et Magali sont redescendus se poster au bord du lac d'Annecy, dans l'auberge qui fit la notoriété des Bise.

MENU ITINÉRAIRES

Pas de carte chez Jean Sulpice mais un menu en 6 ou 8 étapes (menu déjeuner en 4 étapes) où le chef inspiré par son cadre « vous emmène en balade dans ce territoire entre lac et montagne ». Sur ce menu, les vins proposés en accord sont exclusivement issus de la première partie du livre de cave, à savoir la Savoie à travers l'Histoire lorsqu'elle englobait également les territoires de Bugey, le comté de Nice (et Bellet), le pays de Vaud et le Valais en Suisse ou encore le Val d'Aoste et le Piémont en Italie.

Œuf de cane, safran, nage d'écrevisses

Jean Sulpice aime aiguïser et ouvrir les appétits (après les mises en bouche) avec un œuf qui lance le ballet des surprises. Œuf de poule lorsqu'il était sur les hauteurs de Val Thorens, c'est désormais un œuf de cane, hommage au lac oblige. Le safran – une jolie production haute-savoyarde en fait un des produits d'expression des chefs de la région – est justement dosé et cet œuf se réinvente au fil des saisons, palette d'expression sans limite.

Féra dans son eau de cresson

Ça commence fort ! Trois petits coussins de féra du pêcheur du lac d'Annecy Florent Capretti à la cuisson millimétrée viennent s'ébaudir dans une eau de cresson de fontaine aux notes parfaitement corsées. Quelques œufs de truite colorent de petites touches orangées une assiette au chromatisme vert Véronèse. Pureté absolue d'un plat vif comme l'air hivernal au petit matin dans la brume du lac. Le sommelier Lionel Schneider a choisi un vin tout à la fois d'une grande fraîcheur et d'une tension finale mentholée pour faire écho au cresson, un 100 % chasselas qui parvient à « exhauster » sans la défigurer la puissance du goût de l'eau de cresson, la cuvée « Petit Clos » 2017 du domaine La Colombe du vigneron Raymond

Paccot. Issu de vieilles vignes sur un sol d'argile à 500 mètres d'altitude, ce vin en biodynamie est le fruit du terroir grand cru de Mont-sur-Rolle, dans le canton de Vaud.

Ombre chevalier, beurre maître d'hôtel à l'épicéa

Un filet d'ombre roulé posé sur un lit de sarments de vigne et recouvert d'un petit manteau de beurre parfumé à l'épicéa. On verse une eau du lac (filtrée) brûlante sur le fond de l'assiette où a été préalablement posée, sous le bois, une pierre chaude. Puis une cloche recouvre tout cela et la magie opère sous l'œil ébahi du convive : la vapeur dégagée par l'eau sur la pierre chaude vient faire fondre le beurre sur l'ombre tout en préservant les arômes. Au-delà de la pensée du chef, de la métaphore du poisson qui retrouve tout son environnement naturel – l'eau du lac et l'épicéa des forêts des massifs alentour –, c'est d'abord le visuel et le goût qui forment le tour de force de ce plat magistral qui ne peut laisser indifférent. Lionel Schneider a choisi un 100 % rolle, la cuvée Vino di Gio 2016 du Clos Saint-Vincent, domaine de l'appellation Bellet. Cuvée d'élite (en blanc comme en rouge), en biodynamie, Vino di Gio n'a été produite qu'à 1 980 flacons dans sa version rolle sur ce millésime. Le sommelier recherche avec ce vin élevé en fûts de chêne un accord « en rapport de force, l'épicéa trouvant son alter ego sur le bois de l'élevage du vin ».

Plins d'escargots de Haute-Savoie aux herbes

Trois ravioles (des « plins », selon la tradition qui vient du Piémont) fourrées aux escargots du producteur Philippe Héritier du domaine des Orchis à Poisy (où il est également vigneron...) et une déclinaison d'herbes du jardin du chef – estragon, menthe, persil... – sur lesquels on verse un beurre aux herbes. Un léger déséquilibre du gras selon nous,

avec une trame trop riche en bouche, atténuée heureusement par la vivacité du vin, un 100 % sauvignon de « l'artisan-vigneron » Dominique Lucas dans son domaine « Les Vignes de Paradis », en IGP Vin des Allobroges, en Savoie. Issu de sélections parcellaires, c'est un nectar provenant de vignes en biodynamie produit à 616 exemplaires sur ce millésime 2017 !

Cucillaison d'été

Un « classique » de Jean Sulpice qu'il fait vivre et évoluer au gré des saisons et de ce que la nature lui a confié. Ce jour-là, nous avons à nous mettre sous la dent des fèves, des petits pois, des amandes fraîches, groseilles et cassis du jardin, un tartare de carotte au carvi, des herbes en veux-tu en voilà – livèche, oxalis... – et un délicat jus à la sarriette pour arroser tout ce petit monde. Version « sulpicienne » de l'assiette végétale, devenue incontournable exercice pour les chefs depuis un certain « Gargouillou » de Michel Bras ou la fameuse « Salade 21, 31, 41, 51... » d'Enrico Crippa à Alba, elle est bien sûr connotée par son environnement savoyard et pas exclusivement herbacée, contrairement aux deux susnommées. Sur ce plat délicat, il fallait un vin délicat. C'est le cas de la cuvée Teraxe (qui veut dire « le jardin » en patois savoyard !) du domaine Les Cortis d'Isabelle et Jérémy Decoster Coiffier en millésime 2017, une roussette du Bugey en agriculture biologique à la belle aromatique. Fermée au premier nez, elle s'ouvre ensuite tel un jardin au printemps, pour libérer des notes minérales et florales aussi lumineuses que celles dessinées sur la poétique étiquette.

Pigeon sauce cassis et sauge ou ris de veau, antésite, bourrache et marjolaine

Sur un menu « imposé », voici le seul moment où le convive a le choix entre deux expressions carnées très différentes mais



Le filet d'ombre roulé posé sur un lit de sarments de vigne et recouvert d'un petit manteau de beurre parfumé à l'épicéa.

toujours marquées par l'univers herbacé du chef. Le pigeon sanguin à souhait est associé à un fruit rouge et à la légère amertume de la sauge, épousant parfaitement le vin du vigneron italien Marco Parusso, son barolo « Bussia » (du nom de ce cru de Monforte d'Alba) en millésime 2011 qui nous fait voyager sur les plus belles terres du Piémont avant de dévoiler, au second nez, des notes de violette irrésistibles.

L'esprit d'un alpage

Bien sûr il y a le plateau de fromages et lorsque vous êtes dans ce pays savoyard n'essayez même pas d'y résister ! On s'est toutefois limité à trois expressions : un persillé de la Tarentaise, l'étonnant plancherin d'Arêches (la productrice réussit l'exploit de retrouver la texture du vacherin avec du lait de chèvre...) et de l'etivaz affiné vingt-quatre mois. Mais Jean Sulpice vous proposera aussi son esprit de l'alpage, un plat fromager : une mousse de beaufort sur laquelle sont posées herbes et fleurs de la vallée ainsi que quelques noisettes

du Piémont. La quintessence de l'alpage de montagne (sauf les noisettes...): des vaches et leur lait replacées dans leur environnement végétal. Dans le verre, la cuvée « Riesling x Sylvaner » du domaine de Beudon de Jacques et Marion Granges dans le Valais sur le millésime 2007, un vin en biodynamie sur des notes florales, des arômes exotiques et une trame suffisamment droite et longue pour enrober le lacté des fromages.

Fraise et livèche

C'est frais, c'est doux, c'est gourmand (et très joli à regarder) et c'est idéal à ce moment-là du repas pour réinitialiser son palais. Dans le verre un cerdon de Bugey du domaine Renardat-Fache en millésime 2018, un vin pétillant rosé à base de gamay et de pousard réalisé selon une méthode ancestrale. On le reconnaît toujours à sa robe rose très soutenue. Une gourmandise pour les amateurs de cette « curiosité » au nez de petits fruits rouges et à la trame vineuse et acide à la fois.

Chocolat aux herbes du jardin

« C'est une balade dans les sous-bois, lorsque vous marchez sur des petites branches et brindilles et que cela craque sous vos pieds. » Le chef qui s'aventure souvent en randonnée sur les sentiers pentus du Roc de Chère, petit massif montagneux forestier situé juste derrière l'Auberge du Père Bise, a eu à cœur de recréer ce moment dans l'assiette. Au cœur de ce dessert devenu une signature, une génoise chocolat, de part et d'autre de ce biscuit de longues et fines feuilles de chocolat noir qui craquent non pas sous nos pas mais sous notre cuillère, le tout étant parsemé d'herbes fraîches (coriandre, aneth, estragon, persil). C'est puissant mais forcément clivant. Et très difficile à accorder dans le verre ! Lionel Schneider a donc pris le parti d'un mariage avec une création originale conçue spécialement pour ce chocolat aux herbes : un génépi aux notes de noisette et chasselas. De quoi proposer aussi une alternative gourmande aux puristes du chocolat qui n'adhéreront pas forcément à ce dessert.



Ce Château Margaux 1961 à la contre-étiquette trop identifiable pour être revendu n'a pas été dérobé lors du cambriolage de février 2018. À droite, la collection de vieux guides Michelin montrant les riches heures de l'auberge.



Champagne
« Téthys.15 »
Guiborat

« Un champagne blanc de blancs vibrant et tonique. Richard et Karine Fouquet dévoilent une cuvée issue de grands crus de la côte des Blancs. Les touches exotiques, les arômes de fleur d'acacia, le tout est équilibré par une finale minérale et saline. Un champagne qui ravit par sa pureté et son élégance. »



Vin de Savoie
« Ami-Amis » 2017
Domaine des 13 Lunes

« Implanté sur le parc naturel de la Chartreuse, Sylvain Liotard réalise un premier millésime plein d'éclat. Cet assemblage de velteliner, altesse et jacquère révèle un vin plein de punch et de gourmandise. Des arômes de fruits du verger sont rehaussés par une texture fine, et la finale est élancée et fraîche. »



Vin de France
« Ixilune » 2016
Domaine Imanol Garay

« Imanol Garay, un Basque au caractère jovial, donne une nouvelle dimension au Sud-Ouest ! Ce blanc, issu d'une majorité de petit courbu et d'une pointe de petit manseng, est un vin si salin ! L'expression épurée, minérale, est soutenue par une bouche empreinte de saveur et de plaisir. »



Vin de France
« Cuvée Jupiter » Hameau
Touche Bœuf 2017
Domaine Simon Gastrein

« Installé depuis 2017 à Bessey, là où la vallée du Rhône rejoint les paysages du parc naturel du Pilat, Simon signe cette cuvée de macération, une technique ancestrale. Assemblage de viognier, marsanne et roussanne, ce vin a une force et un caractère d'un grand équilibre. »



Vin de France
« Experto... R » 2016
Domaine Les Aussigouins

« Dominique Dufour, jeune retraité, a récupéré quelques vignes de famille, 70 ares, pour réaliser un chenin d'une grande précision. Travaillier acharné, il dévoile avec pureté la richesse de son terroir. Une cuvée en sec d'une incroyable intensité et d'une grande finesse. Un vin salin mais gourmand, vif et généreux. »



Vin des Allobroges
« Friand et Juteux » 2017
Domaine Mathieu Apffel

« Pour son premier millésime, Mathieu se montre très prometteur. Cette cuvée de mondeuse, croquante et pleine d'énergie, donne un vin généreux aux saveurs exaltantes. La texture suave, tactile, s'exprime sur des notes de fruits noirs, de réglisse, rehaussées par une finale fraîche et épicée. »



Côte-de-Nuits Villages
« Les Retraits » 2016
Domaine Jérôme Galeyrand

« Élaborant des vins authentiques, Jérôme exploite 5 hectares de vignes, dans le respect de la nature. Cette cuvée, prolongement du Clos de la Maréchale à Nuits-Saint-Georges, est d'une grande complexité. Les arômes de fruits noirs se révèlent à travers une texture fine et graphite. Brillant et prometteur. »



Anjou
« Les Mines » 2014
Domaine Andrée

« Ayant fait ses armes au Clos Rougeard, Stéphane Erissé est un homme passionné qui retranscrit sa sensibilité au travers de ses vins. Cette bouteille révèle finesse, élégance et gourmandise. Le millésime graphite donne une longueur fraîche et sapide. Une grande précision ! »

maisons de Marc Veyrat. À Val Thorens, ensuite, ils ont tout partagé et Magali d'imaginer les accords mets et vins de la cuisine de Jean. Aujourd'hui, à Talloires, elle a laissé cette responsabilité au chef sommelier Lionel Schneider pour prendre en main l'auberge et ses 23 clefs, maison historique repositionnée dans son temps avec un design et une rénovation très réussis. La maîtresse de maison promène en ces lieux sa douceur bienveillante. On l'interroge : qu'est-ce que la cuisine de Jean ? « *Sa cuisine est comme lui, je crois. Franche, directe, avec beaucoup de sensibilité. Du charisme, du caractère et une pointe de féminité.* » Et le vin ? « *Tous les chefs ne s'intéressent pas au vin, loin s'en faut. Jean, lui, y est sensible. Marqué par son environnement, les poissons du lac, le végétal, les herbes des montagnes, il aime tout particulièrement les vigneron accrochés eux aussi à leur territoire. Le travail du vigneron au plus près de la nature l'interpelle, forcément.* »

Con séquence : la nouvelle carte des vins mise en place par Lionel Schneider, qui fait la part belle aux « chemins de la Savoie » – lorsque historiquement la maison de Savoie, cette dynastie européenne, avait des frontières qui s'étendaient jusqu'au comté de Nice, au pays de Vaud et au Valais en Suisse, au Val d'Aoste ou au Piémont en Italie – a dans ses références une proportion énorme de vins en biodynamie. On applaudit. Mais nous y reviendrons. Magali et Jean ont donc épousé leur nouvelle maison avec la passion des recommencements. Sophie Bise, qui ne manquait pas de repeneurs, a choisi ce couple pour lui confier bien plus qu'un établissement : un patrimoine, une histoire. Et une cave ! Dans ses éditions des années 1930, le *Guide Michelin* se faisait déjà écho des flacons des Bise : Romanée-Conti 1899, Musigny Vogüé 1915, Richebourg 1904... Puis ce fut, après-guerre tandis que l'Auberge du Père Bise obtenait sa troisième étoile dans l'édition de 1951 – ils étaient alors 7 en France –, l'heure des grands bordeaux, achetés par le biais des négociants en primeurs et alignés ici dans la pénombre des retraits de l'auberge pour ne plus jamais en bouger. Margaux 1953, Haut-Brion 1959 ou 1961, Lafite, Yquem et les autres. En reprenant l'auberge, Magali et Jean « héritaient » de ce trésor. On comprend mieux dès lors la douleur ressentie après cette nuit du 6 au 7 février 2018 : « *La veille nous étions à Paris pour la cérémonie du Guide Michelin qui venait de 'redonner' à Jean ses deux étoiles, moins d'un an après notre arrivée ici. Nous étions heureux, extatiques. Puis le lendemain cette effraction, ce cambriolage dans la cave. Là nous étions six pieds sous terre. Émotionnellement, ça a été les montagnes russes.* »

L'établissement était fermé pour la pause hivernale, les caisses et les lieux vides. Les voleurs, dûment équipés, s'introduisirent



La nouvelle carte des vins mise en place par Lionel Schneider fait la part belle aux « chemins de la Savoie » avec une proportion très importante de vins en bio et biodynamie.



Ci-contre, la fêra du lac dans son eau de cresson, le filet d'omble et le chocolat aux herbes du jardin.



dans la cave et en soixante petites minutes déroberent des morceaux d'Histoire. "Des grands bordeaux surtout mais aussi du champagne et en Bourgogne des Montrachets et quelques flacons de la DRC." Des magnums de Dom Pérignon et Cristal Roederer, Montrachet des Comtes Lafon, La Tâche, Richebourg, Romanée-Saint-Vivant et puis les grandes "étiquettes" bordelaises: Yquem (par séries de bouteilles), Haut-Brion 1953, 1959, 1961, 1981, 1996, 1998, Lafite Rothschild, Latour, Margaux, Mouton Rothschild (plusieurs flacons de 1966, 1970, 1995 ou 1998), un Château Palmer 1966, des caisses de Petrus et enfin quelques bouteilles de côte-rôtie de Guigal car le marché en est friand. En tout, plus de 300 bouteilles envolées dans la nuit et un réveil douloureux pour Magali et Jean Sulpice. Magali: "La famille Bise nous avait fait confiance, nous transmettant ces bouteilles qui n'avaient jamais quitté les lieux depuis des décennies. Oui, nous avons terriblement souffert, comme si nous avions trahi la mémoire des lieux." Jean: "Nous avons à cœur de préserver les vins que les châteaux bordelais, pour certains, n'ont même plus dans leurs caves. C'est un patrimoine qu'il convient de protéger et nous avons l'impression d'avoir failli à ce devoir."

Grâce aux gendarmes d'Annecy, le couple aura droit à un rebondissement comme seuls les livres et les films en produisent. Une très grande proportion des vins refait surface deux mois plus tard, dont la quasi-totalité des bordeaux, qui retrouvent leur place dans la cave aux côtés de ceux qui n'avaient pas été dérobés, tel ce Margaux 1961 (p. 118) à la contre-étiquette trop identifiable pour être revendu: "Le père Bise a choisi ce vin pour vous chez Ginestet".

Lionel Schneider se souvient lui aussi de ce qui fut son baptême du feu à Talloires! Le chefsommelier venait d'arriver dans la maison et préparait activement la réouverture du printemps 2018 et la nouvelle carte des vins. S'imprégner du langage culinaire de Jean Sulpice, arpenter les vignobles de Savoie et au-delà, trouver les pépites, les petits producteurs, ceux qui feront battre le cœur des convives. Ce natif de Colmar, millésime 1984, qui se destinait à être architecte avant de succomber à l'ADN familial – des restaurateurs – n'a pas traîné pour dénicher les flacons qui collent le mieux au style Sulpice. Ici, en effet, pas de carte, mais un grand menu en 6 ou 8 étapes que vous êtes prié de suivre – "Je raconte une histoire et piocher ici ou là serait comme regarder un film dont on ne verrait ni le début ni la fin", se défend le chef. On y navigue sur le lac, on y grimpe dans le Roc de Chère, on y arpente les sous-bois. Au programme donc la fêra et l'omble chevalier, deux poissons nobles du lac d'Annecy pêchés par Florent



Des 300 flacons dérobés dans la cave, des morceaux d'Histoire alignés ici depuis des décennies, plus des deux tiers furent retrouvés dans un incroyable rebondissement.



*Natif de Colmar,
Lionel Schneider a su
s'imprégner du langage
de Jean Sulpice,
arpentant les vignobles
afin de dénicher les pépites
qui collent le mieux
à la signature du chef.*

Capretti, des plins d'escargots aux herbes, une cueillaison qui s'adapte à la saison, une viande, un "esprit d'alpage" et deux desserts. Une cuisine vivante pour des vins vivants : *"Ce n'est pas un choix idéologique mais il se trouve que, travaillant étroitement avec la jeune génération de vignerons, la biodynamie est de facto très présente dans notre sélection"*, précise Lionel Schneider.

Il a recomposé la carte des vins en deux grandes thématiques : "Chemins de Savoie" qui comportent donc Savoie, Haute-Savoie, vins des Allobroges, Bugey, comté de Nice, Bellet, pays de Vaud et du Valais, Val d'Aoste et Piémont, et "Chemins de France et d'ailleurs" pour tout le reste. Le grand menu du chef est accompagné, cela va de soi, de vins de la première partie, identité locale oblige. Bien sûr personne ne vous empêchera de piocher dans le livre de cave un Montrachet de la DRC 1988, un Clos de Tart 1999, une cuvée Cathelin 1991 de Jean-Louis Chave ou encore Beaucastel 1998 sans oublier Margaux, Petrus et consorts. Et le sommelier a même imaginé une sélection pointue dédiée à la Champagne avec de très jolis flacons de bulles des meilleures maisons et des plus effervescents des vignerons. Mais il serait dommage de ne pas jouer le jeu du grand menu jusqu'au bout (lire notre encadré "Accords mets et vins" p.116) tant les accords y sont intelligents et les vins palpitants.

Avant de rejoindre Talloires, Lionel Schneider a épaulé Estelle Touzet pour la réouverture du Ritz, place Vendôme : *"Une expérience passionnante qui s'est avérée bien utile pour moi par la suite pour connaître les arcanes de la recomposition d'une cave."* De son lycée hôtelier de Guebwiller, dans le vignoble alsacien, aux palaces parisiens – cinq années auprès du chef Jean-François Rouquette au Park Hyatt Vendôme avant le Ritz –, ce sont les rencontres ayant jalonné son parcours qui ont façonné le jeune sommelier. L'érudition, la sagesse et la générosité d'un Serge Dubs ; la force tranquille et l'énergie d'un Romain Ilitis.

Attenant au restaurant deux étoiles, le bistrot "Le 1903" a lui aussi sa carte des vins avec de jolies quilles à toutes les bourses et les plats historiques des Bise – la poularde à la crème d'estragon, le gratin de queues d'écrevisses ... – revisités par Jean Sulpice. 1903 comme l'année où tout a commencé, lorsque François Bise reprit ce petit chalet du bord du lac où Paul Cézanne aimait installer son chevalet. La palette de couleurs n'a pas changé, le lac joue toujours sa partition en Technicolor. Et pour honorer le passé, célébrer le présent et engager l'avenir, pour ses 40 ans Jean est descendu dans la cave parmi tous ces flacons dont il est désormais le gardien. Il a choisi un vin encore jamais bu, un La Tâche 1978 qui aura à jamais le goût de la première fois. ⇨

