

AU PIANO

JEAN SULPICE - RESTAURANT L'OXALYS - VAL THORENS (74)



© Denis Bourne

D'origine savoyarde, Jean Sulpice fait partie des battants, prêts à soulever des montagnes ... C'est ainsi qu'il a hissé L'Oxalys au sommet des étoiles Michelin, en 2006 et 2010. A chaque fois, le macaron a engendré une progression de 28% du chiffre d'affaires sur l'année d'exercice. « Grâce à la deuxième étoile, le restaurant a atteint l'équilibre financier. Il faut maintenir en 2013 le chiffre d'affaires 2012 qui s'est élevé à 1,4 millions d'euros », commente le chef. A chaque saison, Jean Sulpice s'investit à fond, avec l'équipe, pour garder le cap de l'excellence. Il ouvre, sept jours sur sept, de fin novembre à avril, en juillet et août : « L'ouverture estivale permet de payer les six personnes embauchées à l'année sur un effectif de vingt-huit. Il est, en outre, essentiel de promouvoir la station à cette période-là. C'est enfin l'occasion de réaliser une cuisine plus raffinée et colorée pour une clientèle de gastronomes, avant tout locale ».

PRIX IDENTIQUES MIDI ET SOIR

Jean Sulpice a toujours proposé trois menus et la carte, avec des prix identiques midi et soir « afin de laisser une liberté de choix et de rester accessible pour un établissement doublement étoilé ». L'été, le menu le plus



MOUSSE AU BEAUFORT

L'ÉTOILÉ LE PLUS HAUT D'EUROPE GARDE LE CAP DE L'EXCELLENCE

Depuis dix ans à Val Thorens, Jean Sulpice a réussi le pari de la gastronomie étoilée à 2300 mètres d'altitude. A chaque saison, il lui faut s'investir à fond, avec l'équipe, pour maintenir le cap de l'excellence.

vendu est celui à 145 euros. L'hiver, au déjeuner, la clientèle, composée à 90% de skieurs, opte pour le menu à 69 euros et le soir, à 115 euros. Le restaurant attire 70% d'étrangers : Belges, Danois, Hollandais, Espagnols, Russes, Israéliens ...

2 À 3 SAVEURS ET SAVANT JEU DE TEXTURES

Fort de ses expériences chez Marc Veyrat à Veyrier-du-Lac et Mégève, en tant que second de cuisine, chez Edouard Loubet et Patrick Jeffroy, Jean Sulpice concocte une sublime cuisine authentique et créative, basée sur le produit, sa source d'inspiration, deux à trois saveurs, et un savant jeu de textures. « 40% des achats proviennent de Savoie et Haute-Savoie : poissons, légumes, fromages, escargots, herbes, fleurs, miel, vins ... Mais, comme le restaurant se trouve en altitude, je suis constamment tributaire de la météo et par conséquent, de l'arrivée des marchandises ... ».

« GARDER UNE QUALITÉ RÉGULIÈRE »

De plus, Jean Sulpice doit adapter les cuissons en raison du taux d'humidité. Ainsi, certains mets sont cuits dans des cocottes



© C. Reynaud

lutées et avec du foin. Citons par exemple, le délicieux chevreuil infusé au foin, céleri branche et boule, sauce au cacao et zestes de clémentines. Depuis 2012, la cuisine bien maîtrisée de Jean Sulpice se révèle en totale harmonie avec la salle qui a changé de décor, pour une ambiance plus chaleureuse. Les époux Sulpice en attendent, bien sûr, des retombées. Enfin, ils sont persuadés que pour faire perdurer leur aventure culinaire de haut vol, il importe de « se concentrer sur la qualité et la régularité ». ■

Christel Reynaud

Repères

Nombre de couverts : 50 couverts en moyenne par service

Ticket moyen : 150 euros

Les plats signatures : L'hiver, la châtaigne (velouté, chaud-froid de parmesan et râpé de truffes) et la pomme (coque meringuée, miel de montagne et parfum d'antésite).

L'été, le lapin infusé au serpolet, chorizo, moules et salicorne ; l'œuf de caille, gelée de concombre, féra fumé et oxalys.

Investissement pour la salle : 200 000 euros (HT)