



SPÉCIAL NEIGE

SAVOIE

A VAL-THORENS, JEAN SULPICE REVISITE LA CUISINE D'ALTITUDE

Depuis onze ans, le chef doublement étoilé régale les fins palais de la station. Il nous raconte son coup de foudre pour la plus haute station d'Europe

PROPOS RECUEILLIS PAR CORINNE BOUCHOUCHI

Le Nouvel Observateur Comment avez-vous découvert Val-Thorens ?

Jean Sulpice Complètement par hasard ! Je sortais de chez Marc Veyrat, mon mentor, j'avais 23 ans et je cherchais à m'installer, à prendre un poste à responsabilité. Un ami m'a dit qu'à Val-Thorens ils cherchaient un chef pour développer un restaurant gastronomique adossé à une résidence hôtelière, l'Oxalys [aujourd'hui Restaurant Jean Sulpice, NDLR]. J'ai rencontré Agnès Girard, la propriétaire. Elle m'a fait confiance.

Vous avez tout de suite eu le coup de foudre pour cette station ?

Originaire d'Aix-les-Bains, j'ai la montagne chevillée au corps. Val-Thorens, c'est une station jeune, dans laquelle tout le monde s'investit à fond. Nous avons un domaine skiable à la pointe de la perfection – et pas seulement pour les skieurs chevronnés –, une restauration de très belle qualité sur les pistes, un environnement de rêve...

Ouvrir un restaurant gastronomique en altitude, c'est une gageure ?

Quand je me suis installé, on m'a dit : la gastronomie, on l'a essayée avant toi et ça ne marche pas ici. Les gens viennent pour manger des spécialités, ils veulent des choses simples... Mais je suis quelqu'un d'acharné. A 18 ans, mon grand-père m'avait légué sa collection de guides Michelin et j'avais cette envie sur le cœur. Mon défi fut de trouver mon style, d'instaurer ma cuisine à 2 300 mètres d'altitude. Les premières années, jusqu'à la première étoile, ont été difficiles.

Justement, quelle est la gastronomie de Jean Sulpice ?

J'ai voulu casser l'image négative que les gens pouvaient avoir de la gastronomie : passer du temps à table,

A midi, j'ai un menu que l'on déguste sans passer quatre heures à table, qui permet de repartir skier l'estomac léger.



DENIS ROUVRE/OT VAL-THORENS



dépenser beaucoup... La première chose que j'ai faite fut d'enlever les nappes pour donner une ambiance plus décontractée, plus accessible, en relation avec la chaleur de la montagne. A midi, j'ai un menu que l'on déguste sans passer quatre heures à table et qui permet de repartir skier l'estomac léger.

Dans votre restaurant, donc, pas de fondue ni de tartiflette ?

Non, mais je mets en avant les produits du terroir, afin de faire découvrir aux visiteurs l'étendue des saveurs de la région, comme une mousse de beaufort aux herbes et fleurs des montagnes, ma spécialité. C'est ça, ma cuisine, sublimer des produits, et pas seulement des produits nobles.

Il paraît que vous fournissez même les repas de la crèche de Val-Thorens...

J'y ai naturellement inscrit mon fils et les menus de la cantine ne me convenaient pas. La mairie m'a proposé de m'en occuper... Avec mon épouse, mes collaborateurs, des nutritionnistes, on a réfléchi à ce qu'on pouvait faire. Je voulais travailler des produits frais. En entrée, on prépare des veloutés de topinambour, des salades de betteraves que l'on coupe finement au couteau, du quinoa, de l'épeautre... Les enfants aiment les couleurs, les parfums. C'est important, l'éducation au goût. ■

Le chef dévoile sa « cuisine en altitude » dans un beau livre cosigné avec Jean-Philippe Durand et Marie-Pierre Morel : « D'un hiver à l'autre. 55 recettes » (éd. Glénat).

Sur la terrasse du Restaurant Jean Sulpice, une gastronomie au sommet



OFFICE DU TOURISME
www.valthorens.com
04-79-00-08-08

Y ALLER
La gare de Moûtiers-Salins se trouve à 37 km de Val-Thorens. De là, des navettes régulières rejoignent la station (rens. : 04-79-24-21-58). TGV Paris-Moûtiers : 4 heures. Restaurant Jean Sulpice : 04-79-40-00-71 et www.jeansulpice.com. Un premier menu à 70 €.

SES ADRESSES ET BONS COINS

SE BALADER, SKIER...

■ **Aller à la cime Caron aux premières lueurs de l'aube**
« Le matin, vers 7 heures, j'adore monter à ski à la cime Caron. A cette heure, les remontées mécaniques sont fermées. Alors, je mets des peaux de phoque sous mes skis et j'avance comme ça une bonne heure. Je prends mon café chez Jean-Pierre Baralo, propriétaire du chalet d'altitude le Caron Freeride Café. »

Caron Freeride Café : 06-13-44-23-25.

■ **Skier vers Orelle, de l'autre côté de la montagne**
« Depuis ce village, les Italiens, Grenoblois et Lyonnais viennent facilement à Val-Thorens. Au lieu de monter jusqu'à la station, ils garent leur voiture à Orelle, prennent les remontées mécaniques et sont tout de suite dans le domaine. »

DÉJEUNER, GOÛTER...

■ **Déguster le beaufort de Gaël Machet**
« Mon producteur se trouve dans le parc de la Vanoise, dans l'alpage de Ritord, mais on le trouve aussi à La Belle en Cuisse (voir ci-dessous). »

Rens. : 06-70-61-68-26.

■ **Goûter avec ses enfants à La Marine**
« J'y vais avec mon fils prendre le goûter le mercredi après-midi. »

Chalet de La Marine, piste des dalles, télésiège Cascades. Rens. : 04-79-00-01-86.

■ **S'approvisionner en fromages et charcuteries à La Belle en Cuisse**
« Le soir, en famille, on aime se régaler d'une spécialité, genre raclette. Ces traiteurs font de la charcuterie de qualité. »

Rue de Caron, Immeuble Arcelle 1 ; 04-79-00-04-30.

■ **Acheter sa viande à Saint-Martin-de-Belleville, chez Gaston Eybord**
La Bellevilloise des Viandes, immeuble Beaufortain, aux Ménuires, ou dans le centre de Saint-Martin-de-Belleville ; 04-79-00-64-07 et 04-79-08-96-32.

SÉJOURNER

■ **Comme chez soi dans l'un des grands appartements du groupe les Montagnettes, auquel est adossé le restaurant de Jean Sulpice.**

Rens. : 04-79-10-49-15 et www.montagnettes.com

■ **Comme un pacha à l'Altapura, un palace 5 étoiles**

« Ils ont un spa magnifique. »

Rue du Soleil, Val-Thorens ; 04-80-36-80-36 et www.altapura.fr

