



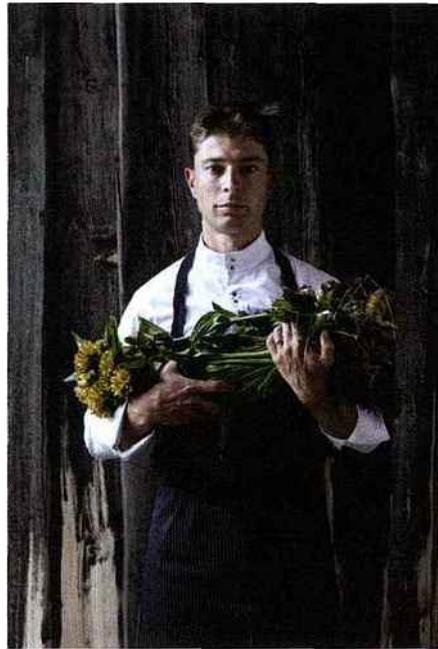
## Saveurs

# Jean Sulpice

## Le goût de l'hiver

*Le chef étoilé le plus haut perché d'Europe puise dans sa SAVOIE natale le ferment d'une gastronomie pure et naturelle. Petite leçon de cuisine montagnarde.*

PAR FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY



**L**a cuisine fait connaître le paysage. Le paysage sert à comprendre la cuisine », écrivait Jean Giono, l'écrivain de *Colline*, des civets de lièvre et de l'huile d'olive nouvelle. Des Alpes-de-Haute-Provence à la Savoie, plus au nord, cet adage topo-culinaire ne perd rien de sa vérité. Il n'est que de feuilleter le dernier livre de Jean Sulpice, chef du restaurant l'Oxalys – rebaptisé de son nom il y a peu –, à Val-Thorens, 2300 mètres d'altitude. Plus qu'un recueil de recettes, c'est un album de vie où la nourriture a du relief et le relief, une force nourricière. Le sérac de chèvre au citron confit et à la fleur de ciboulette fait écho au glacier de Pécelet. La pomme meringuée au parfum d'Antésite frappe comme la boule de neige des enfants sur le chemin de l'école. La fêra aux morilles et jeunes pousses ressemble aux berges d'un lac de montagne. Randonneur de ses assiettes et dégustateur de paysages, le Savoyard de 35 ans ne prend pas la pose pour creuser le sillon de cette cuisine naturaliste défrichée par Alain Passard, chef de

l'Arpège, à Paris, et par les toques nordiques, à l'instar du Danois René Redzepi. Il est authentiquement habité par son environnement : une jeunesse buissonnière dans le hameau de Barbizet à creuser des cabanes dans les foins et chaparder des carottes dans le potager du voisin. Puis un apprentissage libérateur chez Marc Veyrat, chef 3 étoiles de la Ferme de mon père, où il apprend à marier l'écrevisse et la menthe des ruisseaux, à accorder la livèche et le beaufort, à préparer des potions buissonnières, à manier l'acidité citronnée de cette oseille sauvage qui inspira le nom et l'emblème de sa table d'altitude : l'oxalis. « A force de vivre dans ce paysage de neige, de roche et de sapins, ma cuisine a gagné en simplicité, s'est recentrée sur mes montagnes. » S'il utilise le safran avec ses carottes ou dans ses desserts, c'est parce qu'il a mis la main sur des pistils sauvages ramassés en altitude et séchés par des gens du pays. Le velouté de châtaigne ? Un plat signature rehaussé de miettes de pain et de bris de truffe, mi-paysan, mi-aristo. Le jaune d'œuf cerné d'oxalis, de menthe, de pimprenelle et de mouton des oiseaux ? Le souvenir d'un plat préparé par sa maman et de ce petit rituel sacré qui consistait à crever le jaune en l'effleurant avec le pain... Rustique et déliée, à la fois réfléchie et instinctive, la cuisine de Jean Sulpice attire des gourmets de tous horizons, pourvu que les éléments ne leur barrent pas la route. « Il m'arrive encore de devoir annuler 40 couverts réservés à cause d'une tempête de neige qui bloque l'accès à Val-Thorens. Je ne suis jamais à l'abri du zéro couvert... » Contre vents et névés, l'ermite des casseroles n'a jamais baissé les bras. Raison de plus pour tenter l'expédition... •

D'un hiver à l'autre, par Jean Sulpice Glénat, 225 p., 49,50 €



**CHÂTAIGNE, PARMESAN, PAIN**

DIFFICULTÉ : MOYEN - POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : ENVIRON 40 MIN - CUISSON : ENVIRON 3 H 30

**Pour la mousse de parmesan**

- 350 g de parmesan
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 25 cl de crème liquide
- 1 feuille (soit 2 g) de gélatine

**Pour le pain à la châtaigne**

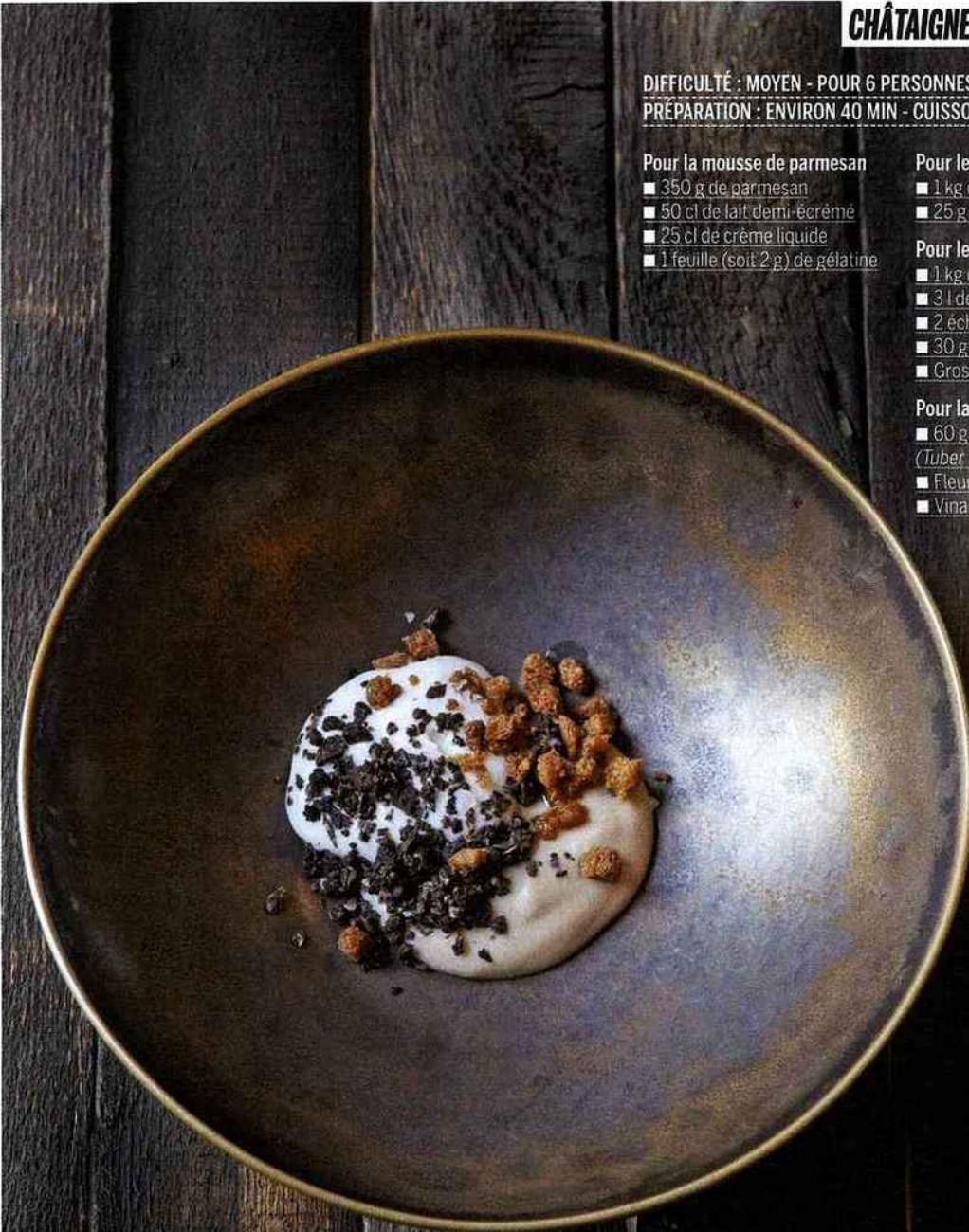
- 1 kg de farine de châtaigne
- 25 g de levure boulangère

**Pour le velouté de châtaigne**

- 1 kg de châtaignes épluchées
- 3 l de lait demi-écrémé
- 2 échalotes ciselées
- 30 g de beurre
- Gros sel gris de Guérande

**Pour la finition et le dressage**

- 60 g de truffe du Périgord (*Tuber melanosporum*)
- Fleur de sel
- Vinaigre balsamique

**MOUSSE DE PARMESAN (À PRÉPARER LA VEILLE)**

Tailler le parmesan en gros dés. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide et l'égoutter. Faire bouillir un demi-litre de lait avec la crème, ajouter le parmesan puis la gélatine. Mixer et passer au chinois. Mettre dans un siphon avec deux cartouches de gaz (pour un siphon de 1 litre). Réserver au frais pendant 24 heures.

**PAIN À LA CHÂTAIGNE (À PRÉPARER LA VEILLE)**

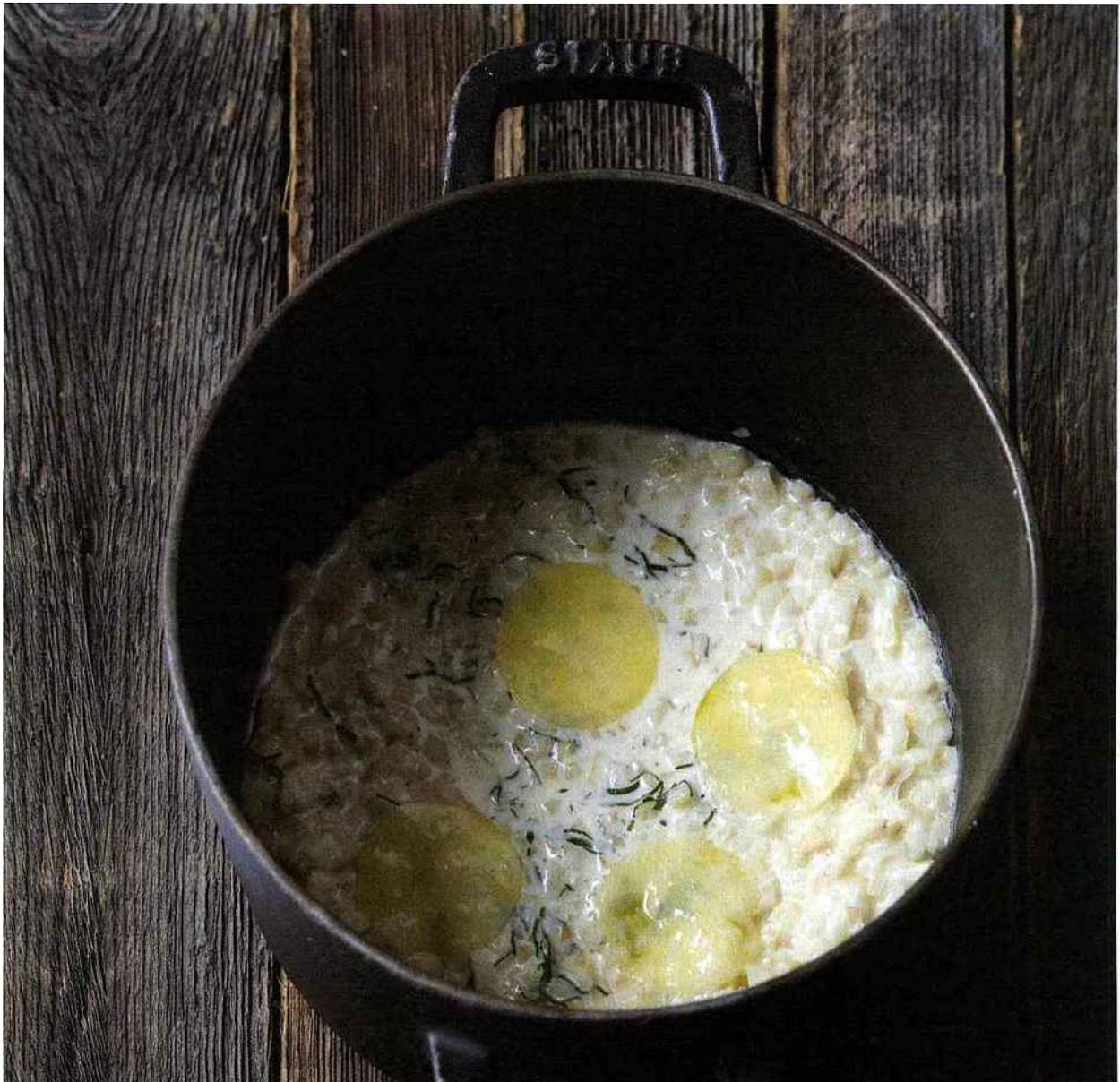
Mélanger la farine de châtaigne, la levure boulangère avec 65 cl d'eau dans un bol et pétrir à petite vitesse pendant 5 min, puis à la vitesse supérieure pendant 7 min. Façonner des bâtards de 500 g et laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure. Lamer les pâtons et enfourner à 230 °C pendant 5 min puis à 180 °C pendant 30 min. Laisser refroidir.

**VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE**

Faire suer les échalotes dans le beurre. Ajouter 3 litres de lait et porter à ébullition. Intégrer alors les châtaignes et laisser cuire pendant 2 h à feu très doux. Mixer et rectifier l'assaisonnement au gros sel gris de Guérande. Réserver au chaud.

**FINITION ET DRESSAGE**

Tailler le pain en petits croûtons et les faire dorer au beurre. Egoutter, assaisonner au sel tant que les croûtons sont chauds. Laisser refroidir. Hacher la truffe noire. Dans une assiette creuse, mettre une cuillerée à soupe de velouté de châtaigne. Déposer un dôme de mousse de parmesan au siphon. Saupoudrer de croûtons et de truffe noire. Ajouter quelques grains de fleur de sel et quelques gouttes de vinaigre balsamique.



## COMME UN RISOTTO DE CÉLERI

DIFFICULTÉ : ASSEZ FACILE

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MIN

CUISSON : 30 MIN

- 1/2 céleri-rave
- 2 échalotes ciselées
- 20 cl de vin jaune
- 30 cl de crème liquide
- 5 feuilles de livèche ciselées
- 6 fines tranches de comté
- 1 noix de beurre
- Sel fin
- Poivre de Penja

**Eplucher** le céleri-rave, puis le tailler en tranches de 3 mm d'épaisseur. **Tailler** chaque tranche en brunoise. Blanchir la brunoise (démarrer la cuisson à l'eau froide et égoutter dès l'ébullition). **Réserver**. Dans une casserole, faire **suer** les échalotes dans une noix de beurre, puis **déglaçer** avec le vin jaune jusqu'à absorption complète. **Incorporer** la crème et porter à ébullition. Faire réduire d'un quart. **Ajouter**

la brunoise de céleri et cuire à feu doux pendant 10 min en remuant constamment. **Rectifier** l'assaisonnement avec du sel fin et du poivre de Penja. Ajouter une pincée de feuilles de livèche ciselées et mélanger le tout.

**Finition et dressage**. Dans une verrine, disposer le risotto de céleri et ajouter la fine tranche de comté. Passer sous le grill du four pendant 15 secondes.



## ORANGE SANGUINE, CAFÉ, CARDAMOME

**DIFFICULTÉ : MOYEN**

**POUR 6 PERSONNES**

**PRÉPARATION : 35 MIN - CUISSON : 30 MIN**

### Pour la glace au café brûlé

- 25 cl de lait demi-écrémé
- 25 cl de crème liquide
- 80 g de sucre
- 100 g de jaunes d'œufs
- 80 g de grains de café

### Pour le blanc-manger à la cardamome

- 10 cl de crème liquide
- 15 g de graines de cardamome
- 5 g de gélatine
- 100 g de fromage blanc
- 40 g de sucre

### Pour la sauce à l'orange

- 10 cl de jus d'orange
- 15 g de sucre
- 3 g de pectine
- Zeste d'une orange

### Pour la finition

- 30 segments d'orange sanguine

### GLACE AU CAFÉ BRÛLÉ

**Toaster** les grains de café dans une poêle chaude pendant 5 min (attention : cela va dégager une importante fumée). Dans une casserole, **mélanger**, à froid, le lait et la crème, puis verser les grains de café brûlés. Porter à ébullition. **Retirer** du feu et faire infuser à couvert pendant 10 min. **Passer** ensuite au chinois et porter de nouveau à ébullition. Dans le même temps, **blanchir**, dans un cul-de-poule, les jaunes d'œufs avec le sucre. **Verser** trois quarts du liquide au café sur les jaunes. **Battre** au fouet puis verser le contenu du cul-de-poule dans la casserole. **Cuire**, en mélangeant constamment avec une spatule souple, jusqu'à 83 °C (ne pas dépasser 85 °C) pendant 1 min. Passer au chinois. Réserver au frais.

### BLANC-MANGER À LA CARDAMOME

**Faire bouillir** la crème, ajouter les graines de cardamome et laisser infuser hors du feu, à couvert, pendant 10 min. **Passer**

ensuite au chinois. Faire **tremper** la gélatine dans de l'eau froide et l'égoutter. Faire **frémir** la crème infusée et **ajouter** la gélatine. **Mélanger** à chaud. Ajouter le fromage blanc et le sucre. **Mélanger** à nouveau. **Verser** dans un moule en silicone (petits carrés de 2,5 cm de côté ou demi-sphères de 2,5 cm de diamètre). Laisser refroidir jusqu'à prise en masse. **Réserver** au congélateur, ce qui facilitera le démoulage.

### SAUCE À L'ORANGE

Faire **frémir** 5 cl d'eau et le jus d'orange. **Incorporer** le sucre et la pectine. **Mélanger** et porter à ébullition. À froid, ajouter le zeste d'orange.

### FINITION ET DRESSAGE

**Turbiner** la glace au café brûlé. Disposer dans le fond de chaque assiette cinq segments d'orange sanguine et les blancs-mangers à la cardamome. **Napper** de sauce à l'orange. **Disposer** une quenelle de glace au café au centre de l'assiette.