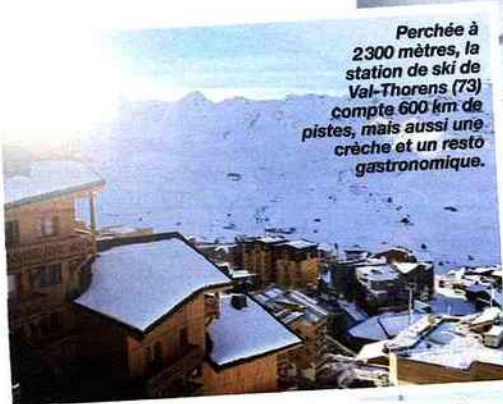




C'est d'actu

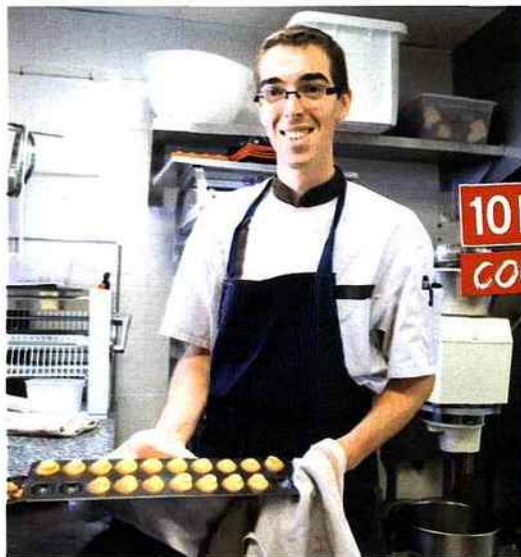
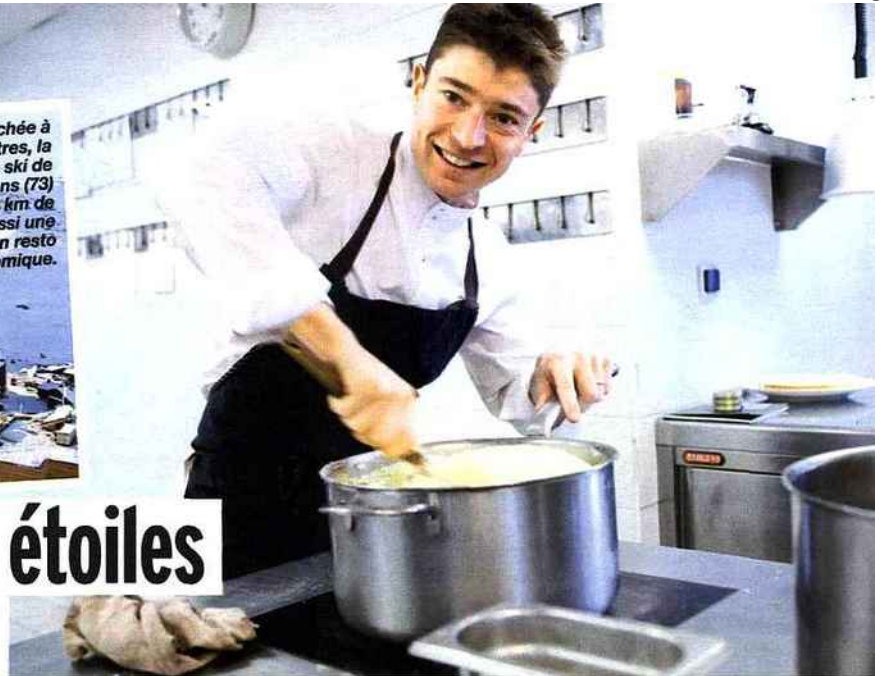


Perchée à 2300 mètres, la station de ski de Val-Thorens (73) compte 600 km de pistes, mais aussi une crèche et un resto gastronomique.

Un chef deux étoiles À LA CRÈCHE

Ici, les enfants ont droit à des menus concoctés par le chef réputé de la station, Jean Sulpice*. Reportage.

À la crèche d'altitude de Val-Thorens, la soupe à la grimace n'est pas au menu. Entre 8 et 60 petits chanceux dégustent quotidiennement un déjeuner équilibré et gourmand, sans surcoût, préparé selon les jours et les saisons par Jean Sulpice, chef deux étoiles installé depuis 2002 dans la station. Cette association, unique en France, existe depuis trois ans. « J'ai eu le déclic quand mon fils est entré à la crèche », explique le cuisinier, désireux de transmettre aux petits du village son amour des bons produits, sans écarter aucune saveur : c'est entre 0 et 3 ans qu'on se forge un palais pour la vie !



10h
COUP DE FEU



Sur le même piano mijotent le velouté de châtaignes et le chaud-froid de parmesan du restaurant, ainsi que la purée et les cuisses de pintade de la crèche. Virevoltant entre les feux, Jean Sulpice (en haut) s'active, le sourire aux lèvres, l'œil attentif à tout. Tout en éminçant des betteraves jaunes et rouges, il explique « l'importance du visuel des plats », alors qu'Alexis, le pâtissier, sort du four les madeleines vanille-citron prévues au dessert.



11h15
LIVRAISON TOUT-TERRAIN

Chaque jour, le chef s'octroie une pause : il livre lui-même les caissons isothermes contenant les repas chauds. Qu'il neige ou qu'il vente, ils sont remis à temps, à motoneige s'il le faut !





11h45

LE GRAND DEBALLAGE

Justine, l'une des animatrices, prend la température des caissons pour s'assurer que le transport s'est fait dans de bonnes conditions sanitaires. Annonçant le menu, elle dispose un plat sur chaque table, laissant chacun se servir. « Depuis que Jean cuisine pour eux, les petits goûtent de nouvelles saveurs, y compris des herbes et des épices douces. »



12h

À TABLE!

*Pas besoin d'encourager les enfants à manger : du haut de leurs 2 ans, Moïra, Jules, Ophélie et Camille nettoient leurs assiettes! « Moi-même, j'ai découvert avec plaisir des produits étonnants comme le topinambour et la livèche », affirme l'animatrice qui partage leur repas. Dans un calme étonnant, les assiettes se remplissent bien souvent deux fois, sous le regard satisfait du chef qui partage également sa passion dans ses livres**. D'ailleurs, il a été récemment convié par le ministre de l'Agriculture à une réflexion sur le goût dans les cantines scolaires.*

** Restaurant Jean Sulpice, résidence L'Oxalys, 73440 Val-Thorens. Rens. au 04 79 40 00 71. ** D'un hiver à l'autre, 55 recettes, Glénat.*

**Par Juliette Labaronne.
Photos Emanuela Cino.**

