

## CULTURE & STYLES

**Gastronomie** Le Savoyard âgé de 35 ans, formé auprès de Marc Veyrat, a fait de sa maison, perchée à Val Thorens, le plus haut restaurant étoilé d'Europe

# Jean Sulpice, cuisinier au sommet

### Val-Thorens (Savoie)

Les bonnes tables, comme les arbres, se raréfient avec l'altitude. A 2300 m, la station de Val-Thorens offre un décor de pentes neigeuses et minérales. Dominant le domaine des Trois-Vallées, cet ensemble moderniste pour skieurs intensifs abrite un havre gourmand. Avec sa silhouette svelte et tonique, un beau visage taillé au piolet, son chef, Jean Sulpice, a des allures de guide de haute montagne. Comme certains alpinistes ouvrent des voies sur des parois inviolées, ce Savoyard de 35 ans a tracé la sienne pour faire de sa maison le plus haut restaurant étoilé d'Europe.

Il n'est pas encore 11 heures, mais 40 cm de poudreuse sont déjà tombés en cette matinée de février. En début d'après-midi, la route descendant vers la vallée de Moûtiers sera d'ailleurs coupée. La très jeune équipe de Jean Sulpice s'active pourtant. D'abord pour le repas du personnel – tempura de féra – et celui destiné à la crèche du village – petits blinis au chorizo et à l'estragon –, dont le restaurant prépare chaque jour le déjeuner. Les clients pourront ensuite débarquer comme dans un refuge, skis ou Moonboots aux pieds, l'appétit fouetté par le blizzard.

Jean Sulpice aurait pu prétendre à une situation moins isolée, à l'instar de son camarade Emmanuel Renaut, triple étoilé aux Flocons de sel, à Megève, ou plus bling-bling, comme celle multipliant les toques de prestige à Courchevel. En 2002, alors qu'il n'a que

24 ans, le natif d'Aix-les-Bains préfère relever le défi de L'Oxalys, résidence hôtelière en quête de chef pour restaurant à ambition gastronomique. « Je voulais un endroit qui me colle à la peau. J'étais attiré par l'image jeune et sportive de Val Thorens », revendique ce passionné de randonnée.

Pour un cuisinier, les contraintes de l'altitude ne se limitent pas à l'exil géographique et aux sautes d'humeur de la météo. Il faut apprendre à maîtriser des conditions de cuisson légèrement différentes (l'eau, par exemple, bout à 90 °C), le vieillissement plus rapide des vins, un taux d'humidité si bas qu'il transforme le pain en biscotte. Sans compter que les habitués de la station sont souvent plus fondus de raclette que de gastronomie.

Les premières années, le chef doit s'adapter, en proposant un « plateau skieur », clin d'œil aux selfs d'altitude. Même si sur l'objet, conçu avec un ébéniste, le cuisinier prend tout de même soin de poser un velouté de potimarron au cappuccino de reblochon, un pot-au-feu de foie gras ou un granié chartreuse/chocolat. Car le jeune homme a de la technique et de la sensibilité à revendre.

Grandi au bord du lac du Bourget, le gamin, longtemps rétif à l'éducation nationale, découvre à 15 ans que la cuisine peut libérer son expression. A la même époque, l'accident tragique qui prive son frère, champion cycliste, de l'usage de ses jambes lui inculque les vertus de la ténacité.

**Le terroir savoyard s'exprime, par exemple, dans une mousse de beaufort plantée d'herbes**

Plus à l'aise face à une assiette que devant une feuille blanche, l'ancien cancre fait ses universités chez Marc Veyrat. Au milieu des années 1990, le chef au chapeau noir rayonne en gourou de la cueillette et d'une Savoie réinventée. « Veyrat m'a appris que la cuisine est une histoire, insiste Jean Sulpice. Il m'a révélé aussi combien l'enfance et la montagne pouvaient être une source d'inspiration. »

Comme tout disciple, l'ancien second de Veyrat a passé du temps à se libérer de son maître. Sa carte vibre encore d'une influence en filigrane. L'enfance ? Sulpice y a par exemple pioché l'esprit d'un de ses plats signatures : « châtaigne, parmesan, pain ». Un velouté de châtaigne dont l'onctuosité et la chaleur contrastent avec l'aérienne acidité d'une mousse froide de parmesan. Une pincée de truffes renforçant l'humeur terrienne d'un plat auquel de petits croûtons de pain de châtaigne apportent du croustillant.

La montagne ? Cette cuisine ne cesse de l'incarner et de la transcender, sans oublier que des sommets du parc de la Vanoise, on peut scruter bien des horizons.

Transmis par un réseau de petits producteurs, le terroir savoyard s'exprime, par exemple, dans une mousse de beaufort plantée d'herbes (épilobe, silène, pimprenelle, ache des montagnes...) comme une boule de neige roulée dans le printemps, ou dans les poissons de lac d'Eric Jacquier, pêcheur vedette du Léman. Omble chevalier à la pensée des Alpes, filets de perche avec purée de pistache et sauce gingembre-citronnelle, féra fumée et œuf de caille, jouant de l'acidulé des feuilles d'oxalis (rappelant celles de l'oseille) et d'une eau de concombre évoquant la limpidité lacustre.

Le chef aime épurer sans austérité. Inspirée par la rigueur des cimes, les balades en pleine nature, mais aussi les voyages que Jean et son épouse Magali s'offrent à la coupure de printemps, cette cuisine aime revigorer en rafraîchissant. Sur les tables sans nappe d'une salle à manger contemporaine, les propositions peuvent tendre vers la volupté – céleri émincé cuit comme un risotto crémeux avec vin jaune et comté fondant ; chair veloutée d'un pigeon cuit dans une croûte de sel à la camomille –, sans renoncer aux touches colorées, vivifiantes, inventives – mousse de brochet, sauce café et citron confit ; féra, oseille et vanille – fleurissant dans les assiettes comme crocus sous la neige.

Dans la station désignée « meilleure du monde » à l'occasion des World Ski Awards 2013, le restaurant deux étoiles ne pratique plus les tarifs « plateau skieur », sans atteindre encore ceux pour millionnaires russes (menus à 74 euros, 129 euros et 159 euros). L'idéal étant d'accompagner son repas de vins de Savoie, choisis par Magali Sulpice et sa sommelière, Lorianne Brun, démontrant qu'une nouvelle génération de vigneron (Berlioz, Magnin, Grisard, Quenard, Omont...) bouscule les stéréotypes avec autant d'énergie que ce cuisinier. ■

**STÉPHANE DAVET**

**Restaurant Jean Sulpice.** Val-Thorens (Savoie). Tél. : 04-79-40-00-71.  
jeansulpice.com

**D'un hiver à l'autre**, de Jean Sulpice, avec Jean-Philippe Durand, photos de Marie-Pierre Morel (éd. Glénat, 225 p., 49,50 €).




Image non disponible

**Jean Sulpice aime épurer sans austérité.** ARNAUD DAUPHIN/ARTS ET GASTRONOMIE 2013