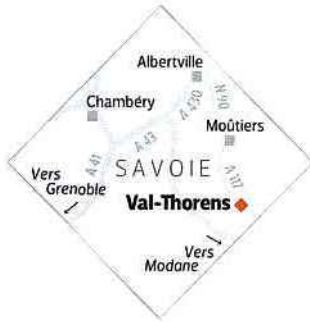




# LE CHEF ÉTOILÉ des alpages



A 2 300 mètres d'altitude, **Jean Sulpice** a ressorti de l'oubli d'anciennes recettes à base de produits et d'herbes de Savoie. A la clé, deux étoiles au Michelin.

PAR SÉBASTIEN DESURMONT (TEXTE)  
ET VALERIO VINCENZO / HANS LUCAS (PHOTOS)

**P**osée sur le plan de travail, la besace regorge de fleurs délicates encore enrobées dans leur ouate de rosée. On y trouve aussi de pleines poignées d'herbes fraîches, quelques branchages, deux ou trois racines terreuses. S'en dégage un parfum d'alpage et de glacier. Jean Sulpice, le nez en alerte, les yeux clos, savoure sa récolte du jour : «Sentez-moi ça... Quel bonheur ! Comment ne pas être inspiré ?» Printemps oblige, le chef savoyard a enfilé son short, chaussé les baskets et, dès l'aube, s'en est allé courir en herborisant. Pour rêver, en bondissant de taillis odorants en sentiers escarpés, pour oxygéner sa créativité et diluer le stress : le jogging est son premier acte culinaire de la journée. «Ici, les hivers sont longs, dit-il. Alors, dès

les beaux jours, je deviens abeille, je butine comme un fou, je redécouvre des saveurs oubliées depuis la saison précédente : reines-des-prés, pimprenelle, mouron blanc, crocus, pensée sauvage...» On l'imagine lors de ces cueillettes exaltées, le souffle court, le visage plongé dans le tapis végétal, commençant déjà à élaborer les recettes qu'il servira dans son établissement doublement étoilé de Val-Thorens (Savoie).

En farfouillant dans sa moisson, Jean Sulpice réfléchit : «Ce matin, il y aura des couleurs franches, beaucoup de fraîcheur, toute la puissance de la haute montagne.» Dans l'assiette, cela donne par exemple cette création qui a fait sa réputation : jaune d'œuf cuit à 55 °C, écrevisses du Léman, purée d'herbes, fleurs sauvages, épeautre et croûtons. Sans fioriture, sa cuisine dégivre un terroir alpin bien plus riche qu'on ne le croit. Elle ressort des oublies des recettes

locales et des produits : la soupe de châtaigne des paysans, la «polente» (polenta façon Savoie), les myrtilles, mais aussi les seize variétés de pommes (golden de Savoie, pinova, melrose, etc.) et six de poires (doyenné du Comice, passe-crassane, etc.) bénéficiant de l'IGP Savoie... (voir notre encadré sur les appellations p. 26). «J'aime que le produit soit traité dans l'assiette comme un retour dans son environnement naturel», explique-t-il. D'où des fleurs et des herbes, variant selon la récolte, qui servent de toile de fond. D'où ces escargots rendus à une coquille en pâte croustillante sous laquelle couve une explosion de chlorophylle. Ou encore ce sérac de chèvre, fromage frais typiquement savoyard, escorté de citron confit et de fleurs de ciboulette, dont l'allure fait écho au glacier de Pécelet, situé au cœur de ce massif de la Vanoise qui l'entoure. Des ingrédients en version brute,



C'est lors de son jogging matinal dans  
les alpages que le jeune chef repère les herbes et les  
fleurs qui sublimeront ses plats d'exception.



Accroché à sa montagne, Jean Sulpice  
a dû apprendre à faire bon avec peu, comme  
ce sorbet de fraise et céleri sauvage.



## ICI, PAS DE NAPPE BLANCHE, MAIS DES TABLES EN BOIS

dentifiables, locaux, saisonniers et sains. Tel est le style Sulpice. Y goûter, c'est comprendre qu'à seulement 35 ans, ce virtuose occupe déjà une place à part dans le paysage gastronomique.

Depuis ses débuts, ce drôle d'animal intrigue. Il y a d'abord son physique de premier de cordée. Un visage taillé au piolet trahissant l'acharnement, des muscles de marathonien qui disent l'endurance autant que l'exigence qu'il impose aux vingt-cinq membres de sa brigade (pour à peine soixante couverts). Tout dans sa physionomie évoque l'effort, l'histoire du grimpeur illuminé qui a fini par ouvrir la voie d'une paroi inviolée. Dans la profession, on le surnomme encore «l'étoilé des neiges», façon de rappeler qu'il fut longtemps regardé comme le dahu. Car si les pointures, comme Marc Veyrat à Manigod ou Emmanuel Renaut à Megève, se sont arrêtées en fond de station, lui s'est installé plus haut : à 2 300 mètres d'altitude. Sa table étoilée est aujourd'hui la plus élevée d'Europe. Au départ, personne n'y a cru. Quand il a débarqué en 2002, il n'avait que 24 ans. Il fut séduit par l'ambiance jeune et sportive de Val-Thorens. Mais son idée de créer une étape gourmande sur les cimes se heurta à une réalité triviale : aussi argenté soit-il, le touriste qui déchausse pour se

restaurer n'est pas du genre à oser le hors-piste culinaire. Il réclame plutôt du montagnard, du roboratif, bref, de la fondue, des tartiflettes, des raclettes.

Et puis, il y a l'altitude, qui bouleverse les repères. A cette hauteur, l'eau bout à 85 °C et non à 100 °C, le taux d'humidité faible dessèche en un clin d'œil le pain, la viande et le poisson, sans compter la pression atmosphérique qui fait réagir différemment les vins. Malgré tout, avec son épouse Magali, une Bretonne du genre tenace qui veille sur la cave de l'établissement, ils se sont accrochés. Efforts récompensés : une première étoile au Michelin est tombée sur le restaurant en 2005, au moment où il songeait à tout abandonner. Une autre en 2010. Bientôt la troisième, en 2015 ? Beaucoup la lui prédisent.

**E**n attendant, ce petit-fils d'hôtelier continue de n'en faire qu'à sa tête. Ici, pas de nappe blanche, mais des tables en bois, comme dans un refuge. Lui, qui a quitté l'école à 15 ans, n'a pas oublié la leçon de son maître haut-savoyard, Marc Veyrat, l'homme au chapeau noir chez qui il a travaillé cinq ans durant : «Pour toucher un public, la cuisine doit d'abord raconter une histoire.» La sienne parle des émotions de l'enfance sur les

bords du lac du Bourget, de la fauche des foins, des randonnées solitaires. Elle dévoile aussi une «terre aux saisons tranchées où, à cause de l'isolement hivernal, on a appris à faire bon avec peu».

Résultat, Jean Sulpice s'est créé tout un réseau de petits producteurs, les plus proches possibles de son nid d'aigle, chez lesquels il se rend régulièrement pour renouveler son inspiration. A Poisy, près d'Annecy, il y a le viticulteur Philippe Héritier, qui se passionne pour l'élevage des escargots. Près de Pralognan-la-Vanoise, Gaël Machet et ses vaches de l'alpage du Ritord lui confectionnent, entre juin et septembre, un fabuleux beaufort d'été à partir duquel il a imaginé une crème fromagère en forme de boule de neige qu'il hérissé d'herbes folles. Pour les poissons, il a sa ligne directe avec Eric Jacquier, le pêcheur vedette du Léman. «Comme pour chaque chef que je fournis, confirme ce dernier, Jean est d'abord venu sur mon bateau pour comprendre ma façon de travailler. Il a tout de suite perçu le potentiel gastronomique des poissons d'eau douce.» Illustration avec ce plat signature : «Féra fumée, œuf de caille, feuilles d'oxalis». L'ensemble flotte en suspension sur une gelée végétale à base de concombre évoquant la limpidité lacustre... Chez Jean Sulpice, même l'eau des lacs alpins prend de la hauteur. ■