



Jean Sulpice ÉTOILES DES NEIGES

À 2 300 mètres d'altitude, Jean Sulpice, le regard bleu aussi limpide qu'un ciel de montagne, propose une cuisine aussi pure que l'air alpin. Installé à Val Thorens depuis 2002, avec sa femme Magali, sommelière, le chef excelle à porter la gastronomie au sommet.

Par **Nathalie Lourau** Photos **Marie-Pierre Morel/Glénat**



palais d'été



Jaune d'œuf,
écrevisses, herbes.

« Dans le plat qu'il propose au Jean Sulpice, le jaune est isolé, éclatant comme un soleil, rayonnant au centre d'un tapis d'herbes fraîches. »

Oxalis, pimprenelle, sureau, reine-des-prés, gentiane, tous les parfums de l'alpage, Jean Sulpice les maîtrise mieux que quiconque. Enfant, il courait les chemins de randonnée; apprenti, il s'est initié auprès de Marc Veyrat à l'utilisation d'herbes sauvages en cuisine; chef, il entraîne régulièrement sa brigade dans une cueillette matinale de plantes indispensables à ses recettes. Toujours conscient de la difficulté à satisfaire les papilles de ses hôtes, montagnards dans l'âme, sportifs, passionnés de sensations fortes, le Savoyard magnifie les produits bruts de son terroir et offre une cuisine qui joue avec des accords de textures et de saveurs. Ivresse des cimes garantie!



L'oxalis, petite oséille sauvage, délivre une acidité juteuse.



Jean Sulpice, un bouquet de Gentianes dans les mains.

La belle bio

- Il est né le 27 juillet 1978 à Aix-les-Bains, d'une famille de restaurateurs.
- Il commence l'apprentissage du métier de cuisinier à l'âge de 14 ans.
- Du haut de ses 18 ans et sans diplôme, il devient le second de Marc Veyrat en 1999.
- En 2002, il prend les rênes à 24 ans de l'Oxalis, restaurant gastronomique le plus haut d'Europe. Il en devient propriétaire en 2012.
- En 2006, il reçoit sa première étoile alors qu'il n'a que 26 ans.
- L'engouement pour ce jeune chef ne se dément pas puisqu'il reçoit sa seconde étoile en 2010.
- Pour fêter les dix ans de ce restaurant atypique, Jean Sulpice organise à l'hiver 2012 cinq dîners à quatre mains en compagnie des chefs étoilés Mauro Colagregco, Sang-Hoon Degeimbre, Christophe Aribert, David Toutain et Jacques Marcon.

palais d'été Jean Sulpice

Polenta, asperge

Pour 6 personnes

Ingédients

- 60 cl de lait demi-écrémé. 200 g de polenta. 12 asperges vertes fines. Huile de pistache. Vinaigre balsamique blanc. 1 gousse d'ail écrasée. 1 branche de thym. 1 branche de romarin. Pistaches concassées. Gros sel gris. Fleur de sel.

Polenta

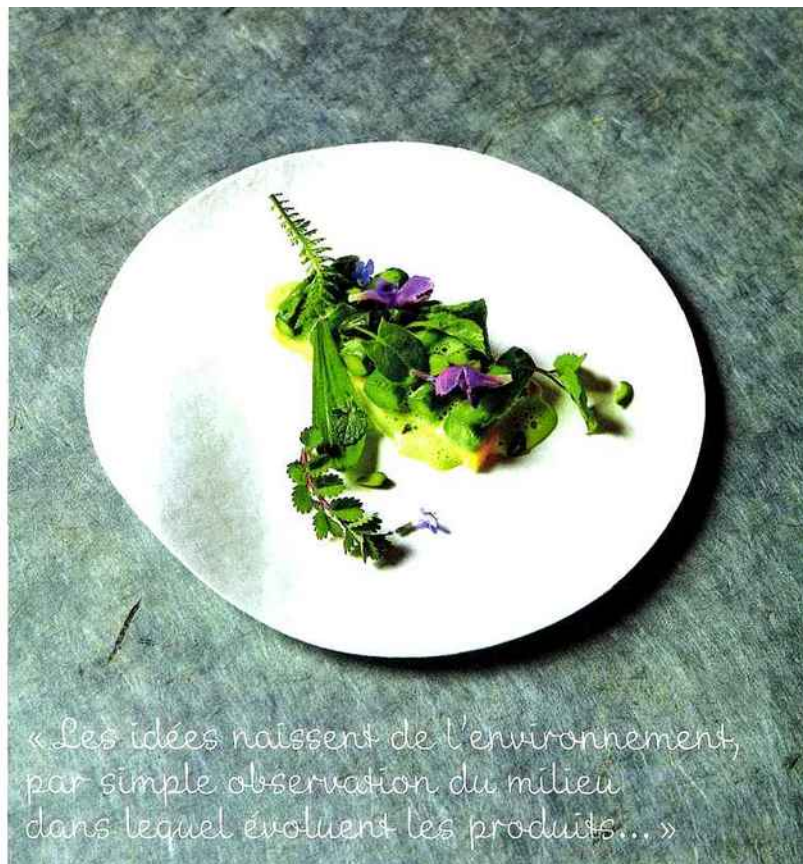
- Verser 60 cl d'eau et le lait dans une casserole, ajouter du gros sel gris et porter à ébullition. Retirer du feu et faire infuser, à couvert, le thym et le romarin pendant 2 minutes. Passer ensuite au chinois. Ajouter la gousse d'ail et porter de nouveau à ébullition. Verser la polenta en pluie. Faire cuire à couvert et à feu doux pendant 1 heure tout en remuant régulièrement. Retirer ensuite la gousse d'ail. À chaud, étaler la polenta sur une feuille de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm. Faire refroidir complètement puis tailler des rectangles de 3 cm de largeur sur 10 cm de longueur. Réserver au frais.

Asperges

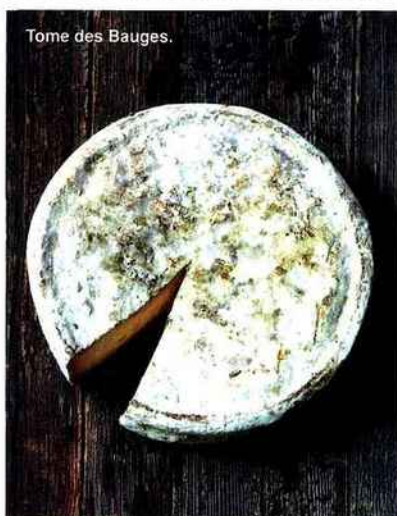
- Faire cuire les asperges à l'anglaise puis les détailler en bâtonnets de 3 cm de long.

Finition et dressage

- Réaliser une vinaigrette avec l'huile de pistache et le vinaigre balsamique blanc. Placer un rectangle de polenta dans une petite assiette. Poser les bâtonnets d'asperges dessus jusqu'à recouvrir complètement la polenta. Renouveler l'opération pour chaque rectangle de polenta. Filmer les assiettes et les réchauffer au four vapeur pendant 3 minutes à 92 °C. Retirer le film au moment du dressage. Assaisonner de vinaigrette et de fleur de sel. Parsemer de pistaches ainsi que d'herbes de saison.



« Les idées naissent de l'environnement, par simple observation du milieu dans lequel évoluent les produits... »



Tome des Bauges.



Lac de Pierre-Blanche

« Jean Sulpice – d'un hiver à l'autre – 55 recettes », aux éditions Glénat, textes Jean-Philippe Durand, photographies Marie-Pierre Morel, 49,50 euros.
Restaurant Jean Sulpice, 73440 Val Thorens. Tél. : 04 79 40 00 71.
En juillet et en août, le chef Jean Sulpice propose des cours d'initiation aux secrets de la gastronomie.