

Photos Marie-Pierre Morel / "D'un hiver à l'autre", Clénat

# Jean Sulpice

## À VAL THORENS

*Dans les Alpes, à 2300 m d'altitude,  
les deux étoiles de son restaurant brillent  
sur la station de ski la plus haute d'Europe.*

Texte : Pascale Mosnier



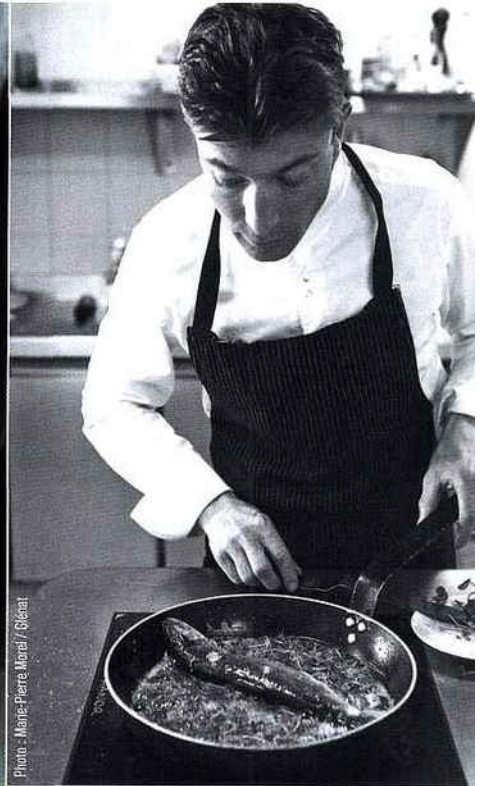


Photo : Marie-Pierre Malet / GLENAT



**Vue panoramique**  
sur la montagne depuis  
la salle de restaurant.  
**Cuisiner les beaux**  
**poissons du lac** ou  
dénéiger la terrasse, le  
chef sait tout faire...

Photo : Jean-François Malet / GLENAT

**P**rofil acéré, silhouette du sportif aguerri qu'il est, à 36 ans, ce chef beau gosse des neiges a déjà gravi des sommets culinaires. La montagne, c'est sa passion, c'est son terroir, même si cet environnement grandiose complique la cuisine : l'eau bout à 90°, les livraisons sont aléatoires car soumises aux caprices du climat, le pain sèche très vite et doit donc être fait maison, etc. Des challenges qui n'ont pas fait peur à Jean Sulpice lorsqu'il s'est installé en altitude. Sa cuisine, ce sont d'abord des produits, presque tous locaux, choisis chez de petits producteurs qui font le meilleur. Fleurs et herbes fraîches aux saveurs exceptionnelles, poissons du lac, fromages typiques... Mais c'est aussi l'élaboration de recettes raffinées, qui semblent toutes simples et généreuses, sans afféterie, des œuvres d'art, parfois avec juste un œuf, et qui renvoient à ce terroir de montagne.

La montagne, toujours elle... Pour Jean Sulpice, c'est une religion. On peut accéder skis aux pieds à son restaurant, pour faire une pause avant de repartir sur les pentes... Le chef connaît l'appel de la neige. Et pour transmettre, ce jeune père a décidé d'initier très tôt son fils aux saveurs et a pris en main la cuisine de la crèche de Val Thorens. Loin de la mode, guidée en permanence par la nature, la cuisine de Jean Sulpice vit au rythme des saisons, et raconte parfaitement la passion de ce chef inspiré.

## Bio express

**1978** Jean Sulpice naît à Aix-les-Bains, dans une famille de restaurateurs. Il grandit près du lac du Bourget, avec la montagne pour horizon.

**1996** Il entre en apprentissage. Il sera durant 4 années le second de Marc Veyrat à Megève. Il y rencontre sa femme, Magali, sommelière.

**2002** Avec Magali, il relève un défi : ouvrir un restaurant gastronomique, l'Oxalys, dans une station jusque-là surtout tournée vers les sports de glisse. La table rencontre très vite le succès.

**2006** La récompense : la première étoile vient confirmer que le chef avait raison de viser haut.

**2010** Deuxième étoile.

**2012** Jean et Magali deviennent propriétaires de l'Oxalys, qui prend alors le nom du chef. Ils le rénovent entièrement pour s'approprier le lieu dans un décor moderne et épuré qui correspond mieux à la cuisine de Jean.

“ Ma cuisine est avant tout dictée par la nature et le souci de faire plaisir ”



Photo : Marie-Pierre Morel / Glénat

## Saint-jacques à la crème de sarrasin et clémentine

Préparation : 20 min  
Cuisson : 5 min

**18 grosses noix de saint-jacques**  
**50 cl de crème liquide** • **40 g de kasha (sarrasin grillé, en magasins bios)** • **2 clémentines bios**  
**20 g de beurre mou** • **sel** • **poivre du moulin**

**Rincez et épongez** soigneusement les noix de saint-jacques. Lavez et séchez les clémentines. Râpez finement le zeste de l'une d'elles, pressez les deux fruits.

**Faites bouillir la crème** dans une casserole. Réservez un peu de kasha pour le décor, mettez le reste dans la crème chaude. Mélangez et, hors du feu, mixez

pour obtenir une préparation lisse et homogène. Maintenez cette crème au chaud, ajoutez le jus et la moitié du zeste de clémentine, salez, poivrez (goûtez pour vérifier l'assaisonnement). Réservez sur feu très doux.

**Badigeonnez légèrement** de beurre les 2 faces des saint-jacques. "Snackez-les" (saisissez-les à feu vif dans une poêle chaude) 40 secondes par face.

**Répartissez la crème** de sarrasin dans des assiettes creuses, posez 3 noix de saint-jacques dans chaque assiette, parsemez du reste de zeste et du sarrasin grillé réservé, servez aussitôt.

**À servir avec** un blanc de Savoie (jacquère) ou un vin de pays d'Allobrogie Schiste 2011 du Domaine des Ardoisières.