



L. Cousin/Hoytham picture

NOTRE SÉRIE DE FIN D'ANNÉE

Des chefs et des combats (6/9)

- Aujourd'hui :
Jean **Sulpice**
- Sa recette phare : velouté de châtaigne,
chaud-froid de parmesan et râpé de truffes.
Et son menu des fêtes.



DES CHEFS ET DES COMBATS**Les séries de fin d'année de l'Humanité**

Jean Sulpice : « L'apprentissage du goût est aussi important que le reste de l'éducation »

Chef deux étoiles, perché à Val-Thorens, plus haute station de ski d'Europe, Jean Sulpice a gardé les pieds sur terre et fait du combat pour le goût un défi quotidien.

qualité, comme au restaurant, et de les travailler simplement. Par exemple, le poulet que l'on sert est fermier, pas sous cellophane. En très peu de temps, les enfants n'avaient plus de problème de selle, ils prenaient plaisir à manger parce qu'il y avait de la couleur, des parfums. C'est moi qui livre les repas tous les matins. Je dis bonjour aux enfants, ils me saluent aussi. Il y a un côté humain.

Votre engagement pour le goût passe par une histoire peu banale, puisque vous avez décidé de vous occuper des repas servis à la crèche de Val-Thorens.

JEAN SULPICE Quand mon fils est né, j'ai tout de suite été sensible à l'idée de lui donner une vraie éducation du goût. J'ai tellement entendu dire que les enfants n'aiment pas tout. À dix-sept mois, je l'ai inscrit à la crèche de Val-Thorens et à la cantine. J'ai demandé à visionner les menus. Ils n'étaient pas très équilibrés. On servait du cordon bleu, des tomates mozzarella en hiver... Les enfants ne mangeaient pas. L'équipe m'a demandé si je pouvais m'occuper des repas. J'ai refusé dans un premier temps, pensant que ce n'était pas mon métier. Puis, en y réfléchissant, j'ai gribouillé des menus pour enfants sur l'ensemble d'une semaine. J'ai annoncé à mon équipe que nous allions réaliser les repas de la crèche. Tous m'ont dit que c'était impossible. J'ai insisté et on a réalisé ces menus.

Quel a été le résultat ?

JEAN SULPICE Nous nous sommes aperçus que les enfants les plus récalcitrants mangeaient comme tout le monde. Ma démarche a été de proposer des produits de bonne

Cette bonne cuisine n'a-t-elle pas augmenté le coût de la cantine ?

JEAN SULPICE Justement non. J'ai apporté mon savoir-faire, ma passion, ma sensibilité à la nutrition de ces enfants, mais je ne voulais pas que les familles soient pénalisées au niveau des prix, donc on reste très attentif à cela. Quand on prépare des artichauts, des panais, du potiron ou du rutabaga, je leur montre les produits. Certains n'en ont jamais vu. L'apprentissage du goût est aussi important que le reste de l'éducation. Je suis fier de cela. J'ai relevé un défi, participé à une action qui sensibilise toutes les générations. La plupart du temps, quand les enfants disent qu'ils n'aiment pas un plat, c'est qu'ils ne le connaissent pas. Pendant leurs années de crèche, ils ont eu le temps de découvrir plein de fruits et de légumes, des aliments variés. C'est important pour l'avenir du bien manger, pour la reconnaissance des produits. On est aujourd'hui trop dans le « manger pour manger ». Certes, c'est important, mais il faut savoir prendre du plaisir. Bien manger, c'est aussi une arme contre la maladie, c'est aussi apporter du bien-être. Il faut savoir se nourrir intelligemment.

Vous êtes un fervent défenseur des circuits courts !

JEAN SULPICE Oui, cela n'a aucun sens de faire venir des produits de très loin. On brûle de l'essence pour rien.



Laurent Cousin/Haytham picture

BIO EXPRESS

Première étoile à vingt-six ans, deuxième à trente et un ans en 2010, Jean Sulpice fait tout très vite et très bien. Il est un véritable phénomène dans le milieu de la gastronomie. Ce Savoyard a installé son restaurant sur les hauteurs de Val-Thorens en 2002, « un défi que tout le monde m'avait déconseillé de relever », s'amuse-t-il. Ce jeune chef, né à Aix-les-Bains dans une famille de restaurateurs, et formé, entre autres, chez le chef triplement étoilé Marc Veyrat, a choisi de porter la gastronomie au sommet. À ses côtés, sa femme, Magali, sommelière, propose des accords mets et vins inattendus, vifs et gourmands. Jean Sulpice fait partie des grands chefs Relais & Châteaux et il est aussi membre de l'association des Grandes Tables du monde. En 2013, il a reçu la médaille de bronze du tourisme des mains de Sylvia Pinel, ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme. Il s'est également vu décerner le Gault & Millau d'or Rhône-Alpes 2013.

J'essaie de faire travailler au maximum les producteurs de ma région (Savoie, Haute-Savoie, Rhône-Alpes). Pourquoi aller chercher un camembert alors que j'ai de la tomme de Savoie ? Le client qui vient chez moi doit découvrir les produits de ma région. Une gastronomie, c'est un terroir, de bons produits, des producteurs qui se démènent, comme nous les chefs, pour transmettre leur passion. J'avoue avoir une vraie sensibilité pour le produit, mais aussi pour l'homme qui fait le produit. Mon producteur de poissons de lac m'a proposé, avant même que j'achète mes premiers poissons, d'aller pêcher avec lui. Je suis revenu de cette journée sur le lac plus grand. Mes recettes autour de son poisson sont nées de ce moment. Je voyais l'homme derrière les poissons.

Face à l'industrie agroalimentaire omniprésente, n'est-ce pas un combat perdu d'avance ?

JEAN SULPICE Pour certaines personnes, il est plus facile d'aller faire ses courses à un seul endroit. Mais le bien manger est une nécessité. Je n'ai pas peur de faire des kilomètres pour aller chercher le bon produit. Je trouve

même cela excitant ! J'espère que l'homme reviendra à la vraie valeur des choses. Choisir la solution de facilité n'est pas forcément la meilleure chose à faire. L'industrie agroalimentaire a poussé le bouchon trop loin. On peut même dire qu'elle a pris le consommateur pour un con. Cela va finir par exploser. Tout le monde, finalement, reviendra aux vraies valeurs. Quand j'entends certains me dire de mettre une plaque « produits faits maison » devant mon restaurant, je leur réponds que je n'en ai pas besoin. Mon travail est déjà à 90 % de chercher les bons produits de ma région. Il est aussi de donner envie aux producteurs de réaliser des produits de qualité. Il faut les aider et cela dans chaque région de France.

Sur la saisonnalité, vous êtes aussi intransigeant.

JEAN SULPICE En effet, qui a envie de manger la même chose en hiver comme en été ? Il faut tenir compte des saisons. Le corps les respecte, alors pourquoi ne pas profiter de ce que la France nous offre de plus beau ? Ses saisons.

**ENTRETIEN RÉALISÉ PAR
ÉRIC SERRES**



LE MENU DU CHEF

*VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE, CHAUD-FROID DE PARMESAN
ET RÂPÉ DE TRUFFES*

CHEVREUIL GENTIANE

*COQUE MERINGUÉE, MIEL DE MONTAGNE
ET PARFUM D'ANTÉSITE*

LES RECETTES





VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE, CHAUD-FROID DE PARMESAN ET RÂPÉ DE TRUFFES

Pour 8 personnes

Préparation: 30 min – Cuisson: 45 min

Ingrédients

La soupe de châtaigne: 500 g de châtaignes précuites en bocal, sous vide ou surgelées; 1 l de lait demi-écrémé; 30 g d'échalotes; 15 g de beurre.

L'émulsion de parmesan: 0,5 l de lait demi-écrémé; 350 g de parmesan râpé; 25 cl de crème liquide; 1 feuille de gélatine (2 g).

Croûtons de pain à la châtaigne: 1/2 pain à la châtaigne; 125 g de beurre; sel.

Pour la finition: vinaigre balsamique; huile de truffe; quelques lamelles de truffe; sel de Maldon ou fleur de sel.

Préparation

► **La soupe de châtaigne.** Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen, ajouter les échalotes émincées et faire revenir 2 min. Ajouter les châtaignes entières avec le lait. Porter à ébullition, puis laisser cuire à feu doux 1 heure. Mixer dans un robot et réserver au bain-marie.

► **L'émulsion de parmesan.** Porter le lait et la crème à ébullition, ajouter le parmesan râpé. Retirer du feu et mixer. Ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie dans un bol d'eau froide et égouttée. Filtrer dans une passoire fine avant de verser dans un siphon et gazer à deux cartouches. Placer le siphon au réfrigérateur.

► **Croûtons de pain.** Tailler le pain en petits dés, les faire revenir dans le beurre pour les colorer. Une fois les

croûtons bien dorés, les égoutter puis les saler.

Présentation

Verser la soupe de châtaigne très chaude dans 8 assiettes creuses.

Recouvrir d'un dôme d'émulsion de parmesan froide.

Verser un trait de vinaigre balsamique et quelques gouttes d'huile de truffe.

Ajouter des lamelles de truffe, quelques grains de sel de Maldon et des croûtons de pain à la châtaigne. Servir très chaud.



CHEVREUIL GENTIANE

Pour 6 personnes

Ingrédients

500 g de filet de chevreuil; 2 betteraves rouges; 1 betterave jaune; 70 g de fromage blanc; 1 branche de thym; 1 gousse d'ail écrasée; 1 l de fond de chevreuil; 20 cl d'eau-de-vie de gentiane; 1 noix de beurre; 4 g de sel fin; sel de Maldon; poivre de Voatsiperifery.

Préparation

► **Betteraves rouges.** Mixer et cuire 210 g de betterave rouge avec le fromage blanc et le sel fin. Réserver la purée au chaud.

► **Sauce betterave rouge.** Faire réduire de moitié 1 l de fond de chevreuil et le dégraisser parfaitement. Ajouter 200 g de parures de betterave rouge. Mixer et passer au chinois. Ajouter l'eau-de-vie de gentiane et réserver au chaud (sans jamais faire bouillir).

► **Chevreuil.** Cuire le filet dans une poêle ou à la plancha, sur chaque face, jusqu'à obtenir une belle caramélisation (environ 2 min par face).

Laisser reposer 8 min.

Faire réchauffer les cylindres de betterave dans 2 cuil. à s. d'eau et une noix de beurre afin d'obtenir un joli glaçage de légume.

Rectifier l'assaisonnement.

Présentation

Dans une assiette, dresser harmonieusement les cylindres de betterave et de petites quenelles de purée. Verser la sauce sans napper les betteraves.

Détailler le filet en médaillons.

Assaisonner au sel de Maldon et poivre de Voatsiperifery.

Déposer les médaillons dans l'assiette.

DÉLICES SUR BEAU PAPIER



Ce livre présente l'univers culinaire de Jean Sulpice. Les contraintes du climat et l'isolement de Val-Thorens, le choix exigeant de produits de proximité, les subtiles variations autour des herbes sauvages définissant sa cuisine de cœur et de terroir, pleine de fraîcheur et d'inventivité, déclinée ici en 55 recettes

inédites. Une cuisine d'altitude, d'un hiver à l'autre.

Jean Sulpice, *d'un hiver à l'autre* (55 recettes), de Jean-Philippe Durand et Marie-Pierre Morel. Glénat, coll. « Le verre et l'assiette », 49,50 euros.



COQUE MERINGUÉE, MIEL DE MONTAGNE ET PARFUM D'ANTÉSITE

Pour 4 personnes

Préparation: 50 min – Cuisson: 3 heures

Ingrédients

0,5 l de glace au miel.

La coque en meringue: 100 g de sucre ; 3 blancs d'œufs.

La compote de pommes: 500 g de pommes golden ;
1 cuil. à s. de miel.

La chantilly à l'antésite: 20 cl de crème fraîche liquide ;
1 cuil. à s. de miel ; 3 gouttes d'antésite.

La brunoise de pommes: 1 pomme granny-smith ; le jus de 1/2 citron.

Préparation

► **La coque en meringue.** Préchauffer le four à 80 °C (th. 2-3). Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec la moitié du sucre, en augmentant progressivement la vitesse. Quand les blancs sont bien fermes, ajouter le reste de sucre. Verser alors cette meringue sur les parois de 8 assiettes creuses ou de petits bols, sur 4 ou 5 mm d'épaisseur. Enfourner ces 8 demi-sphères pour 3 heures. Retirer délicatement les coques de meringue de leurs « moules » à l'aide d'une spatule ou de la pointe d'un couteau. Réserver.

► **La compote de pommes.** Éplucher et évider les pommes, puis les couper en quartiers. Les faire cuire dans une casserole à couvert, à feu moyen, pendant 15 min, avec le miel et 4 cuil. à s. d'eau, en remuant de temps en temps. Placer la compote au réfrigérateur.

► **La chantilly à l'antésite.** Monter la crème fraîche liquide en chantilly avec le miel et l'antésite, à l'aide d'un fouet électrique. Placer au réfrigérateur.

► **La brunoise de pommes.** Éplucher et évider la pomme granny-smith, puis la couper en petits dés. Arroser de jus de citron.

Présentation

Sur une demi-sphère de meringue, verser 1 cuil. à s. de compote de pommes. Déposer, par-dessus, 1 cuil. à s. de brunoise de pommes, une boule de glace au miel, puis une cuillerée à soupe de chantilly à l'antésite. Refermer avec une seconde demi-sphère de meringue. Déguster bien frais, en veillant à bien manger tous les éléments ensemble, après avoir cassé la coque de meringue. ●