



TENDANCES GASTRONOMIE

Jean Sulpice, au sommet de son art





Langoustine porcupine cuite à l'unilatérale, purée de betterave, betteraves jaunes et rouges, crème de reine-des-prés.

Extrême.

A 2 300 mètres d'altitude, son restaurant est l'étoilé le plus haut du monde.

PAR THIBAUT DANANCHER

C'est un endroit hors du temps balayé par le souffle froid du vent. Un décor lunaire qui surplombe le cirque blanc du domaine des Trois-Vallées, le plus grand domaine skiable de la planète avec 600 kilomètres de pistes. Une mer de poudreuse éternelle blottie dans les montagnes qui barrent l'horizon à 360 degrés, noyée dans un océan de nuages et baignée d'un soleil radieux. Improbable périple au pays du blizzard.

C'est perché dans la station de Val-Thorens – 2 000 âmes à l'année, 25 000 en pleine saison –, à Saint-Martin-de-Belleville, que Jean Sulpice a trouvé sa voie... en Savoie. Mais pas n'importe laquelle ! Celle que ce garçon de 35 ans a ouverte à 2 300 mètres d'altitude lui a permis de se

hisser sur le toit du monde de la cuisine. Avec ses 2 étoiles Michelin accrochées à sa veste depuis 2010, le chef a fait de la table qui porte son nom le restaurant étoilé le plus haut du monde. Un rêve de sommet que le gamin de La Motte-Servolex, près d'Aix-les-Bains, a inconsciemment façonné depuis sa plus tendre enfance. « Petit déjà, en bas, au bord du lac du Bourget, j'étouffais. Je voulais toujours remonter de la vallée pour m'oxygéner avec l'air des cimes », se souvient la toque, née dans une famille de restaurateurs. Sulpice

Pomme meringuée, parfum d'Antésite, glace au miel de montagne.



Jean Sulpice
à Val-Thorens,
le 28 novembre.

PHOTOS: JULIEN FAURE/RÉA POUR « LE POINT »

débarque le 15 décembre 2002 à Saint-Martin-de-Belleville avec son épouse, Magali, sommelière, et la collection de guides Michelin de son grand-père depuis 1908. Lorsqu'il prend la tête des fourneaux de sa maison, l'ancien second de Marc Veyrat n'imagine pas ce qu'il va bientôt découvrir. Des conditions atmosphériques extrêmes qui redéfinissent entièrement ce qu'il a connu. Un supplice pour Sulpice.

À 2 300 mètres, l'eau bout à 90 °C au lieu des 100 habituels – la cuisson d'un œuf à la coque demande deux fois plus de temps! –, les viandes, les poissons, les légumes, les fruits, les herbes se dessèchent à la vitesse de la lumière, les vins vieillissent en accéléré, les emballages explosent en raison de la moindre pression...

« Je n'avais pas mesuré les conséquences désastreuses que pouvait engendrer un taux d'humidité aussi bas [17% chez lui, contre 80% en plaine] pour la cuisson et la conservation des aliments. J'ai vite compris la leçon: la montagne ne s'adapte pas à l'homme, c'est l'homme qui s'adapte à la montagne », glisse ce père de deux bambins de 6 ans et de 7 mois qui mitonne du lundi au vendredi le déjeuner pour les 50 têtes blondes de la crèche du village.

Terroir. Sulpice va déployer des trésors d'ingéniosité pour trouver les parades aux problèmes qui lui empoisonnent la vie. Il se construit d'abord un local où ses fournisseurs peuvent entrer avec leur véhicule pour décharger les marchandises afin qu'elles ne restent pas une seule seconde dehors et gèlent sous des températures atteignant parfois – 35 °C. Il équipe ensuite ses chambres froides d'humidificateurs pour que ses pépites ne souffrent – presque – plus de cette atmosphère capricieuse. « Je n'ai rien lâché, je me suis accroché », confie pudiquement celui qui a failli jeter l'éponge à Val-Thorens juste avant d'être auréolé d'une première étoile en 2006. Reste un élément intraitable: la situation géographique. Elle l'isole au cœur du massif de la Vanoise. Sulpice est quasiment coupé de tout quand la météo se déchaîne.

Alors, à défaut de jouer avec le feu, il joue – au fil des saisons et sans ingrédient de luxe – la carte du terroir savoyard pour limiter les risques du défaut d'approvisionnement: celle des rivages, des potagers et

des champs. « Je dois m'organiser pour contrer l'incertitude du lendemain. Mes produits viennent pratiquement à 100% de petits producteurs locaux », précise ce locavore. La féra, l'omble chevalier, le brochet, la truite, la lotte, le saumon, les écrevisses sortent des entrailles du Léman et des filets d'Eric Jacquier à Lugrin; le cochon fermier vient des étals de Bruno Revel à Chambéry; le bœuf court dans les prés de Christophe Cloître à Hérens; les escargots sont élevés par Philippe Héritier au Domaine des Orchis, à Poisy; le vacherin des Bauges est

chouchouté par Philippe Ginollin à Aillon-le-Jeune; le beaufort est magnifié par Gaël Machet à Ritord; le miel est cajolé dans les ruches de Michel Mathiez à Cusy; les plantes – pimprenelle, reine-des-prés, agastache, berce... – sont cueillies par Benoît Claude et Philippe Durand dans les alpages.

Et les foudres du climat? Ce sont elles aussi qui empêchent

les clients d'arriver jusqu'à lui. Combien de fois a-t-il été victime des tempêtes de neige coupant la circulation sur les routes, des congères de 8 mètres paralysant le trafic ou des remontées mécaniques arrêtées pour cause d'intempéries? « Je ne compte plus! assure cet amoureux des treks. Quand on a 50 couverts réservés et qu'au final on n'en fait que 5, on s'aperçoit de son impuissance face aux éléments naturels. »

Elle paraît loin, l'époque où Sulpice servait – à ses débuts, entre 2002 et 2004 – pour 18 euros son « plateau skieur » avec quatre verrines composées d'un velouté de potimarron avec un milk-shake de reblochon; d'un pot-au-feu de bœuf au foie gras; d'une polenta au lard, beaufort et mesclun; d'une crème brûlée à la chartreuse avec sa madeleine au chocolat. Il régale désormais ses convives avec trois menus qui font la part belle à ses plats signatures: pline, escargots, herbes; brochet, ail des ours; châtaigne, parmesan, truffe noire; féra du Léman, oseille, vanille; ris de veau, pamplemousse, eucalyptus; pigeon en croûte de sel, vanille...

Sulpice a grandi à la même vitesse que Val-Thorens, couronnée du titre de meilleure station de ski au monde en 2013. Le voilà plus que jamais au sommet... ■
Restaurant Jean Sulpice, entrée station, Val-Thorens (Savoie). Menus: 74 €, 139 €, 169 €. Carte: environ 150 €. 04.79.40.00.71.

Une vie par le menu

1978 Naissance le 27 juillet à La Motte-Servolex (Savoie).
2006 1 étoile Michelin.
2010 2 étoiles Michelin.
2012 4 toques Gault & Millau.