

La (très) haute cuisine de Jean Sulpice

GASTRONOMIE À Val-Thorens, dans son restaurant perché à 2300 mètres d'altitude, le chef double-étoilé livre des assiettes vives et spontanées. Un repas au sommet.



J STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND
sdurandsouffland@lefigaro.fr

Jean Sulpice est du genre tenace. Fin 2002, il décide qu'il y a de la place pour un restaurant gastronomique à 2 300 mètres d'altitude, à Val-Thorens, une station soumise à la lipidique tyrannie de la raclette. On le prend pour un aliéné des fourneaux. Quatre ans plus tard, il décroche sa première étoile au guide Michelin. La deuxième tombe en 2010.

La cuisine de ce chef de 37 ans est vive comme un torrent de montagne, spontanée comme un bouquet de fleurs d'alpages, respectueuse du terroir sans sombrer dans le régionalisme. Son dernier livre, *L'Assiette sauvage* (Éditions du Cherche Midi), résume bien, en deux mots, la philosophie de l'homme. Prenez les escargots. Il les sert en « plin » (prononcez « pline »). Une fine pâte à raviole remplace la coquille de la bestiole, laquelle, à l'intérieur, fait ce qu'elle sait faire de mieux : se prélasser sur un tapis vert. Sauf qu'il s'agit là d'une purée d'herbes, cinglante et parfumée, qui jaillit sous la dent. On en reste baba de bonheur, surtout qu'une lampée d'un vin blanc de Savoie vient, dans le verre, parfaire l'équilibre de l'assiette - le viticulteur, Philippe Héritier, fournit aussi les escargots qu'il ramasse dans ses vignes, de sorte que le gastéropode, finalement, termine en apothéose dans son élément. Dîner à Val-Thorens, c'est aussi se dire qu'il n'y a qu'à se baisser pour faire une cuisine de haut vol - même si, évidemment, c'est un peu plus compliqué dans la réalité.

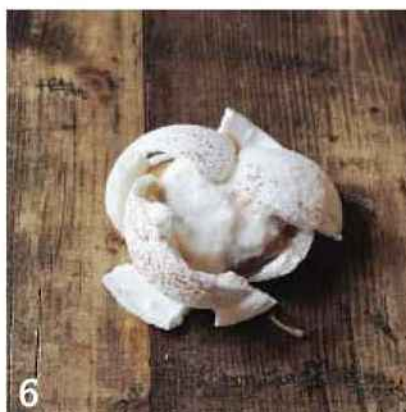
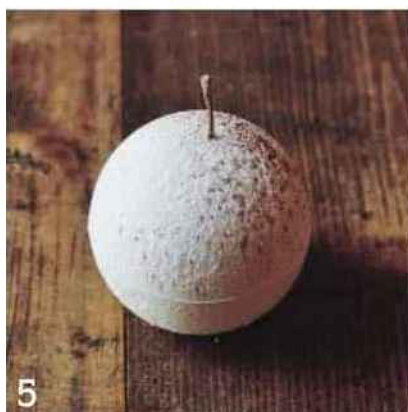
Jean Sulpice, qui chérissait son poulailler quand il était petit, adore les œufs et les prépare de diverses manières. En voici un, à la coque, agrémenté de cèpes ramassés dans le coin : la suavité du jaune contient les assauts telluriques d'un champignon non domestiqué, les deux font la paire. Continuons. La lourde tartiflette des stations alpines devient ici chantilly évanescence et se marie à un bouillon doux d'oignons des Cévennes, chaud et sincère. Le cresson du ruisseau voisin est réduit en mousse verte, coiffée de grains de caviar dorés : la noblesse et la plèbe réconciliées sous la forme d'une caresse exquise - peut-être manque-t-il juste ce presque rien qui ferait de la caresse un souvenir impérissable.

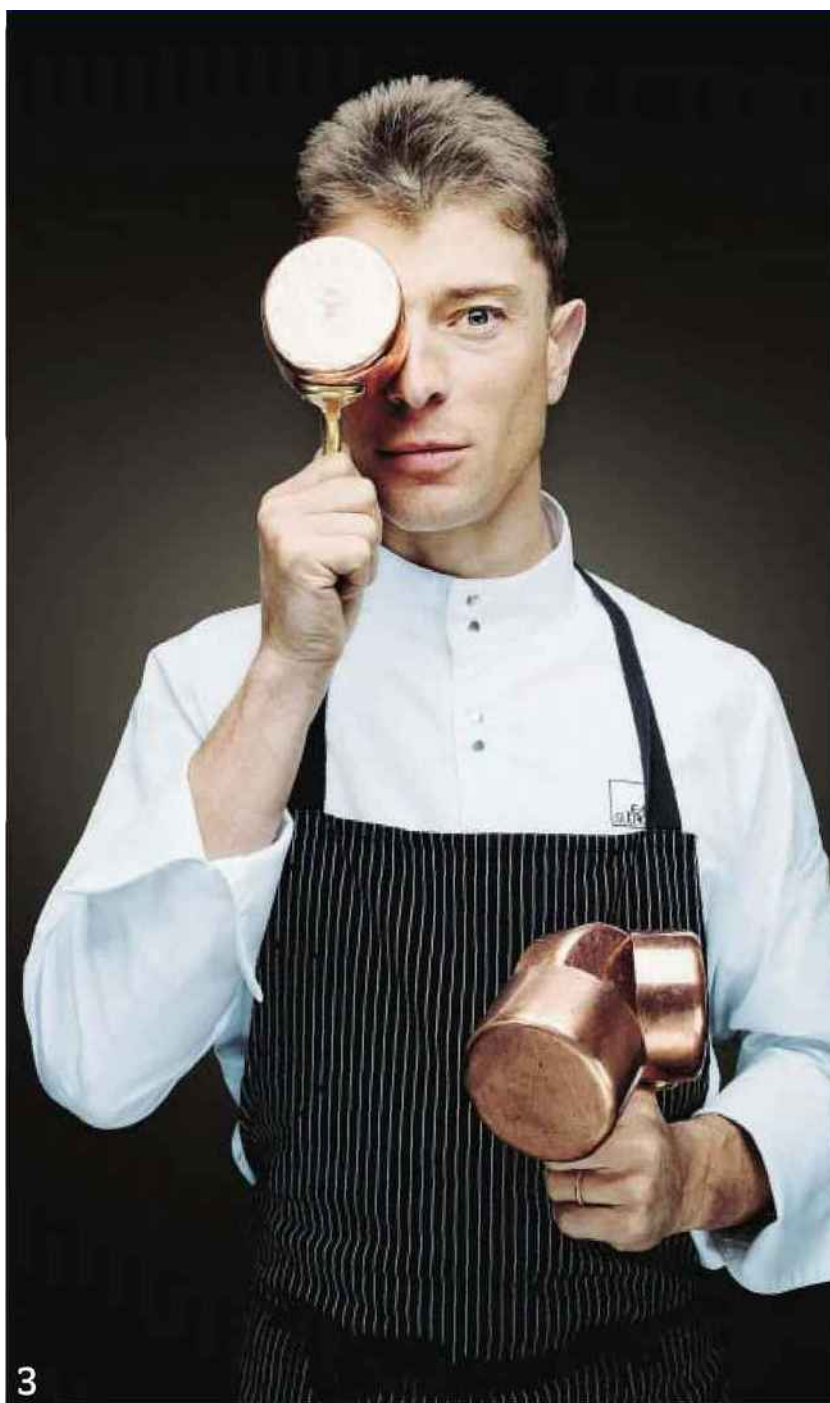
Encore !

Parfois, tel un horloger farceur à ses heures, Jean Sulpice se lance dans la complication. Cela donne, par exemple, un velouté de châtaignes (chaud), assorti d'une mousseline de parmesan (froide) et coiffé de truffe (noire). Une dégustation en quatre temps :

1. - l'odeur de la truffe, inattendue à 2300 mètres, renversante ;
2. - le sucré du velouté de châtaigne, comme un dessert, escorté des miettes croustillantes d'une sorte de pain d'épices ;
3. - la mousse de fromage, aérienne, parfumée et porteuse d'acidité ;
4. - encore !

Le plus culotté, ce sont ces marennes pochées, servies avec une émulsion au vin jaune, un crémeux foie gras-topinambours et des éclats de noix. Vous vous dites que le chef s'est emmêlé les pinceaux, voire qu'il est pour de bon devenu fou, qu'il confond la poularde et les huîtres. Eh bien non. Poché, le co-





3

quillage ne crache plus son iode, il faut aller le chercher en mâchant, tandis que le crémeux foie gras-topinambours tapisse votre palais d'un édreton confortable et familial. La noix s'accommode parfaitement de ce compagnonage, qui réalise ainsi la jonction Grenoble-Oléron.

Citons encore les saint-jacques, courtauds donjons nacrés veillant sur

des douves d'oseille-vanille d'un vert profond. L'acidité de l'oseille secoue le mollusque, la vanille, dans le même temps, le cajole, votre bouche s'interroge sur ce qui est en train de se tramer, mais elle en redemande : un plat formidable, en équilibre fragile tant l'oseille, pétulante, insolente, exige un dosage précis. C'est le cas ici, Jean Sulpice réussit cette épreuve de funambu-



4

1. Saint-jacques, oseille, vanille.
2. Velouté de châtaigne.
3. Jean Sulpice.
4. Tartiflette.
- 5 et 6. Pomme meringuée entière et cassée.

MARIE PIERRE MOREL, DENIS ROUVRE,
FRANCK JUERY

lisme. Et retombe sur ses pieds avec d'impeccables côtelettes d'agneau de lait (cuisson à enseigner dans les écoles) accompagnées de pimprenelle et de noix.

Le dessert, à présent. Encore un grand moment. Posée sur l'assiette, une boule de neige parfaitement sphérique, d'où dépasse une tige, comme si elle venait d'être cueillie d'un arbre givré. C'est, en réalité, une fine coque de meringue qu'on vous invite à démolir du dos de la cuiller. À l'intérieur, vous trouvez de la pomme, une glace au miel de montagne, le tout rehaussé d'Antésite (un concentré de réglisse parfumé à l'anis). C'est peu sucré. C'est merveilleux. Le miel dégage des parfums de jasmin et de fleur d'oranger qui dansent la farandole avec la pomme, sous le patronage croustillant de la meringue.

Dîner chez Jean Sulpice, c'est mieux qu'un repas : une ascension. ■
Jean Sulpice, Val-Thorens (73).
Tél. : 04 79 40 00 71. Menus à 78,
144 et 169 €. À la carte, compter environ
160 € hors boissons.