



## Jean Sulpice, l'autre sommet de Val Thorens

► La station savoyarde la plus haute d'Europe (2300 m) s'enorgueillit d'héberger, depuis 2002, l'un des jeunes sordoués de la haute gastronomie française. Entre une piste noire et une méga-tyrolienne, la pause déjeuner chez ce double étoilé s'avère magique.

### Rencontre Pierre-François Lovens

EN RALLIANT VAL THORENS, à la fin du mois de janvier, on pensait en revenir avec l'image de la station jeune, dynamique, innovante, image qu'elle véhicule depuis de nombreuses années. Une station où - pour reprendre un de ses slogans - on pratique "le meilleur du ski dans la meilleure des ambiances. *Snow, sun and fun!*" Val Tho", comme on dit la station (la station est perchée à 2300 mètres d'altitude, ce qui en fait la plus haute d'Europe), c'est effectivement ça. Mais c'est bien d'autres choses aussi.

Lors de notre petite escapade savoyarde, nous avons surtout fait la rencontre d'un lieu et d'un homme qui donnent la furieuse envie de s'attarder à Val Thorens. Le lieu, vous le découvrirez aisément. Il est situé à l'entrée de la station, au pied d'un télésiège. Vous pourrez y accéder sans aux pieds, comme c'est le cas pour la plupart des hôtels, résidences et restaurants de Val Thorens. Notre lieu est un restaurant. D'abord connu sous le nom de "L'Oxalya" (l'hôtel qui l'abrite depuis 2002), il a, depuis peu de temps, pris le nom de son chef, Jean Sulpice.

Le rendez-vous était fixé à midi, ce samedi de la fin janvier. La matinée, splendide, nous avait permis de faire une ultime sortie à ski dans le "cercue blanc" de Val Thorens-Oréille, sommet des Trois Vallées qui, avec les stations voisines de Courchevel, Méribel et des Menuires, forme le plus grand domaine skiable au monde). Jean Sulpice est apparu alors que nous dégustions les premières mises en bouche du chef. La conversation se

noue instantanément, comme si nous nous connaissions depuis longtemps. Jeune (36 ans à peine), beau gosse, naturellement chaleureux, causant tout en étant à l'écoute, énergique... Jean Sulpice a l'allure sportive, celle d'un coureur de fond ou d'un moniteur de ski. Chaque matin, à l'aube, il chaussé ses skis de randonnée pour gagner l'un des sommets environnants. Le chef cuisinier dit avoir besoin de ce contact physique avec la montagne, à la fois rude et minérale à cette altitude. Durant les courts mois d'été, c'est en jougour qu'il parcourt ces lieux grandioses. Avec des membres de sa brigade ou même des clients avec lesquels il se lie d'amitié, il part en quête d'herbes et de fleurs qu'il intégrera dans ses plats.

La salle de restaurant, refaite tout récemment, est dans les tons gris, taupe et chocolat. Avec des tables en bois, sans nappes, et de larges baies vitrées qui offrent une vue panoramique magnifique sur le domaine skiable et les cimes enneigées. Le lieu est sobre, sans estréorie, au service de l'art culinaire d'un jeune chef sordoué.

"Comme les enfants précoces, écrit son ami Jean-Philippe Durand dans un splendide ouvrage qui lui est dédié", Jean Sulpice a connu l'excellence de manière anticipée". Pour faire bref, Jean Sulpice est originaire d'Aix-les-Bains. Il a grandi au bord du lac du Bourget. Sa formation se fait, pour l'essentiel, aux côtés du chef charismatique Marc Veyrat (dont il a été le second à Veyrier-du-Lac, sur les rives du lac d'Annecy, et à Megève, deux restaurants triplement étoilés). Il n'a que 24 ans quand, en décembre 2002, il s'installe à Val

Thorens avec sa femme Magali, jeune sommelière. Il ne lui faudra que deux ans pour décrocher sa première étoile Michelin, la deuxième lui sera décernée en 2010.

Les plats signés de Jean Sulpice allient simplicité, créativité et proximité (par le recours aux produits du terroir, qu'ils proviennent des alpages ou des lacs). Le chef joue avec les goûts, les saveurs, les textures et la fraîcheur. L'un des plus beaux exemples est le "Beaufort - Esprit d'un alpage", le produit provient d'une ferme de la Tarentaise; il le transforme en une mousse légère qu'il recouvre d'une multitude d'herbes sauvages (fleurs d'épilobe, silène, pimprenelle, oxalis, ache des montagnes...) et de quelques croûtons de pain, des noisettes et noix concassées. L'explosion aromatique est sublime.

La cuisine de Jean Sulpice et celle de Val Thorens se ressemblent terriblement. Le chef est en ligne parfaite avec l'esprit pionnier qui fut celui des concepteurs de la station, au début des années 1970 (lire ci-contre). Il n'y avait alors rien et tout le monde leur disait de ne pas faire Val Tho. Mais, tous, ils ont emprunté la voie de la créativité, de l'innovation, de l'audace, du courage et de la persévérance. Ce ne fut pas simple au début. Mais quand la saucée a pris, l'envol fut impressionnant.

► (1) "Jean Sulpice, d'un hiver à l'autre, 55 recettes", par Jean-Philippe Durand (textes) et Marie-Pierre Morel (photos), Édié chez Glénat. ► Restaurant Jean Sulpice, à Val Thorens. En hiver (de fin novembre à début mai), il est ouvert tous les jours, midi et soir. En été, uniquement en juillet et août. Prix: de 74 à 250 euros.

### BONS PLANS

Il n'est plus indispensable d'être accro au ski, et à toutes ses déclinaisons, pour passer du bon temps dans une station de haute altitude. Val Thorens, fidèle à son esprit pionnier et innovant, a multiplié les activités "hors ski". On ne vous prie bien-être barbeaux ou des bars branchés. Les bons plans, à Val Tho, restent très sportifs. Lors de notre passage, nous avons pu tester trois activités assez décoiffantes. La plus insolite et spectaculaire est, sans nul doute, la méga-tyrolienne. Altitude de départ (Pointe du Bouchet, sur le domaine d'Oréille) 2320 m. Altitude d'arrivée (Crête de Thorens) 2000 m. Entre les deux, vous effectuerez un vol de 1 minute 45 à une vitesse montant jusqu'à 100 km/h et une hauteur de 250 mètres ! Le tout suspendu à un fil Plus classique, mais tout aussi sportif: le toboggan. Suit la piste de luge la plus longue de France (6 kilomètres de descente). Si vous avez toujours rêvé de jouer les Thierry Neuville ou Sébastien Ogier, le circuit de glace Alain Prost est le lieu idéal. Cette "académie de pilotage sur glace" offre plusieurs formules (kart ou voitures). Dans un tout autre genre, il faut aller jeter un œil au dance-floor de La Folle Douce. Situé à 2600 m d'altitude (à l'arrivée du télésiège Plain Sud), le club a été transformé en méga-club plein air, avec DJ, mastéiens, prise de deuse et bars.

### BON À SAVOIR

S'y rendre ? Bon, si vous ne pouvez vraiment pas vous passer de votre voiture, sachez que Val Thorens est une station piétonnière et qu'il vous faudra parquer votre véhicule dans l'un des parkings de dissuasion. Ce qui n'est pas gratuit... Donc, préférez de très loin l'option du Thalys Neige. Chaque samedi, du 20 décembre 2014 au 18 avril 2015, Thalys relie directement Amers et Bruxelles aux stations des Alpes Françaises. Pour Val Thorens, Méribel est la gare de référence. Au départ de Bruxelles-Midi, la durée du trajet est de 5h40. Comptez 45 minutes supplémentaires pour rejoindre Val Thorens. Infos: <http://www.thalys.com>. S'y loger ? Vous aurez l'embarras du choix entre studios de location, clubs de vacances (dont le Club Med qui a rouvert ses portes en décembre après une rénovation de fond en comble), résidences, hôtels, etc. Nous avons eu l'occasion de loger au Hameau du Kashmir, qui combine à la fois hôtel (avec suites/appartements) et appartements en résidence. Infos: <http://www.le-hameau-du-kashmir.com>. Un cran au-dessus, nous pouvons recommander les hôtels Koh-Le-Nor (<http://www.hotel-kohnor.com>) et le Fitz Roy (<http://www.hotel-fitzroy.com>). S'informez ? <http://www.valthorens.com> et Office de Tourisme: +33 (0) 4 79 00 08 08

### ADRESSES GOURMANDES

S'il représente le meilleur de Val Thorens, Jean Sulpice n'est toutefois pas le seul à avoir créé un plan financier - qui méritent assurément le détour. À même les pistes, notre coup de cœur va au **Châlet de la Marine** tenu de très belle manière par Arnaud Gortin. Gratifiée d'une fourchette rouge au Michelin, c'est une table très authentique, avec des plats traditionnels (pot-au-feu, parmentier avec queue de bœuf, épaule d'agneau confite) et un buffet de desserts à ne pas vouloir rehausser ses skis pour l'après-midi !

L'hôtel Koh-Le-Nor, l'un des 5 étoiles de Val Thorens, peut se féliciter d'avoir pu attirer le chef étoilé Eric Samson. Il propose une cuisine à la fois inventive et raffinée.

Les **Restaurants du Montana** - qui regroupent Le Montana, L'Épuration et Le Châtrou magique - organisent, chaque mois, les "Mercredis du Montana". Le chef Jérôme Gillon est rejoint par un autre chef pour un dîner à quatre mains très chaleureux. Moins onéreux et tranchant avec les raclettes et autres fondus savoyards, on recommande son **Musli** dont la spécialité est la cote d'Alpage, son alpage !

Enfin, si vous tenez à préparer vous-même un repas composé de produits typiquement savoyards (fromages, salaisons, vins, etc.), l'adresse incontournable de Val Thorens est **La Belle en Cuisine**, située en plein centre de la station.

Un "musli" de Jean Sulpice: "La pomme", avec meringue, miel de montagne et Antisé.

SEMAINE DU 28 FÉVRIER AU 6 MARS 2015 LIBRE MOMENTO

### (R)ÉVOLUTION

Val Thorens est en mouvement permanent.

Depuis sa création au début des années soixante-dix par une joyeuse bande de quinze pionniers visionnaires (dont les ingénieurs Pierre Schnebel et Pierre Jossrand, de même que les sœurs Gotschel, médaillées aux Jeux olympiques d'Innsbruck en 1964 et toujours actives dans la station), Val Thorens bouge, innove, voire même se remet en cause. "C'est fatigant de vivre à Val Tho ! Il faut toujours aller de l'avant !", nous confiait une jeune monitrice de l'École de ski français avec amusement. Mais ça paie ! Depuis deux ans, les récompenses (internationales affluents). Le 22 novembre dernier, alors que s'ouvrait la saison d'hiver, Val Thorens a reçu le titre de "Meilleure station de ski du monde" pour la deuxième année consécutive. Implantée à 2300 mètres, la station peut aussi s'enorgueillir d'être la plus haute d'Europe. On y skie entre 2000 et 2320 m d'altitude. Ce qui constitue un atout certain: l'enneigement est (quasi) garanti durant toute la saison d'hiver (qui, cette année, s'étale du 22 novembre 2014 au 10 mai 2015). Le positionnement de Val Thorens a sensiblement évolué ces dix dernières années. "On est monté en gamme mais sans délaisser les autres segments. On ne veut pas devenir Courchevel. Notre ADN reste le sport et l'amusement", résume-t-on à l'Office du Tourisme. Cette évolution se traduit notamment par l'accroissement du nombre d'hôtels et de résidences - quatre et cinq étoiles - et de centres de bien-être. Les Infrastructures (remontées mécaniques, zones Wi-Fi gratuit, etc.) bénéficient à plein de la politique de la Setam (Société d'Exploitation des Téléphériques de l'arbitraire-Maurienne, qui gère les remontées mécaniques de la station de Val Thorens). Chaque année, elle investit plusieurs millions d'euros dans les projets liés au développement de la station. Le succès commercial est au rendez-vous. Chaque année, quelque 400 000 personnes séjournent à Val Thorens (dont 320 000 durant la saison d'hiver). Après les Français et les Néerlandais, les Belges représentent la troisième clientèle.



**Val Thorens** France  
**Situation:** Val Thorens est implanté au cœur du Massif alpin de la Vanoise, en Savoie. La distance, depuis Bruxelles, est de 950 Km.  
**Domaine:** Val Thorens fait partie du domaine skiable des Trois Vallées (le plus grand au monde avec ses 600 Km de pistes skiables). Le seul domaine de Val Thorens-Oréille compte 150 km de pistes, situées entre 2000 et 2320 m d'altitude.