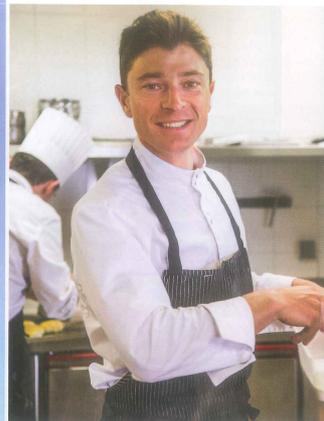


VERTIGE des saveurs



Val Thorens, point culminant du domaine des 3 Vallées, entièrement dévolu à la glisse, est devenu en quelques années un spot gastronomique de haut vol. Jean Sulpice et sa femme Magali insufflent leur enthousiasme à toute une station. Le chef propose une cuisine pointue qui trahit l'exigence du grimpeur. Cette quête d'absolu, inspirée par une cueillette quotidienne, fait briller les goûts d'un éclat rare.

TEXTE CÉCILE COULIER PHOTOS JEAN-MICHEL COULIER



La terrasse panoramique du Caron Freeride Café et la cuisine de Jean Sulpice, où le chef officie avec bonheur. Deux facettes de l'art de vivre à Val Thorens.

Ouvrir un restaurant à Val Thorens, la plus haute station d'Europe, cuisiner à 2300 mètres d'altitude où s'imposent d'autres lois physiques, gravir la Cime Caron à l'aube trois fois par semaine... Jean Sulpice aime les défis. Regard minéral, profond comme une combe, silhouette aiguisée, feu intérieur. Il a la montagne dans l'âme. C'est ici, dans cette station sportive qui n'est ni Megève ni Courchevel, que le chef savoyard a décidé de planter son drapeau, en dépit des obstacles et contre l'avis des pessimistes.

Défi de montagnard, car au sommet, l'eau bout à moins de 90°C, cuire un œuf mollet prend deux fois plus de temps qu'ailleurs, l'humidité est ridiculement basse – moins de 20% ! – et les aliments se dessèchent presque à vue d'œil. Jean Sulpice n'en a cure : « Je voulais retourner dans les montagnes, en Savoie, argumente-t-il. Cet univers me colle à la peau et me ressource, tout en me permettant de m'exprimer à travers une cuisine qui me ressemble. » Le disciple de Marc Veyrat balaie les embûches une à une. « On a mis des humidificateurs dans les frigos. Pour le pain, je ▶

VERTIGE des saveurs





« Ce terroir est une chance incroyable, c'est mon inspiration pour développer une cuisine proche de la nature. » Jean Sulpice

suis revenu aux sources, en me remémorant celui d'autrefois, avec une mie serrée et une croûte bien cuite. Nous avons élaboré notre recette dans ce sens.» Et pour les tempêtes de neige qui coupent les routes, stoppent les remontées mécaniques et vident la salle ? «*Là je n'ai rien trouvé*», avoue-t-il dans un demi-sourire.

Une cuisine à son image : efficace et sans artifice

Le parcours semble limpide : une première étoile en 2006 (à 28 ans !) avec l'Oxalys*, puis une deuxième en 2010. La réalité est plus complexe. Le chef savoyard a mis cinq ans pour faire émerger son identité. «*Il m'a fallu écouter mes clients, glisse-t-il, mieux ressentir mon environnement, et amener ma cuisine là où je voulais. La faire évoluer à mon image, vers l'efficacité, la simplicité.*» Tout en restant fidèle à ses racines, Jean Sulpice s'est forgé son propre répertoire : aller à l'essentiel avec des goûts et des saveurs cohérentes et percutantes. Affranchi de toute limite, il s'autorise ainsi des associations surprenantes : un velouté «*châtaigne, parmesan, pain*» (relevé de truffe râpée), une «*huître Papin-Poget, topinambour, foie gras*» ou encore un «*ris de veau, salsifis, fève tonka*». L'envie de nous faire partager son enthousiasme gustatif est sincère, dépourvue d'artifice. Et les accords deviennent une évidence. Comme dans cet autre

plat emblématique, la «*féra, vanille, oseille*». Sans garniture, sans herbes, le filet de poisson du Léman est juste laqué d'une sauce à l'oseille-vanille. «*La vanille apporte de la subtilité, adoucit l'acidité de l'oseille, qui, elle, vient titiller le palais, pour ensuite nous ramener vers la saveur poisson.*» Le chef nous déstabilise et nous accompagne. Sa cuisine gastronomique est spontanée et simple, tout en témoignant d'une immense maîtrise et d'une grande humanité.

Les produits locaux sont bien sûr au cœur de chacune de ses créations, même s'il ne s'interdit pas d'élargir son registre. «*Ce terroir est une chance incroyable, c'est mon inspiration pour développer une cuisine proche de la nature. La cueillette nourrit ma réflexion autour de la cuisine. Je ne choisis pas les herbes pour leurs vertus décoratives mais vraiment pour ce qu'elles peuvent apporter à un ingrédient. Leur puissance aromatique, leur mâche, leur goût, leur vigueur, constituent des points clefs pour la construction d'un plat, sa structure et son équilibre.*» Jean Sulpice n'hésite pas à faire tout le tour des montagnes en voiture pour se rendre à l'alpage de Gaël Machet, dans le massif de la Vanoise. On y trouve un beaufort exceptionnel, affiné 12 ou 18 mois... magique, avec des notes très florales. C'est avec ce fromage qu'il a imaginé sa «*mousse de beaufort*», qui incarne «*l'esprit de l'alpage*».

Dans cette géographie des saveurs montagnardes, le sucré n'est pas en reste. Le chef n'hésite pas à avouer que la pâtisserie a toujours été sa passion. «Le sucré offre une palette aromatique beaucoup plus ouverte que le salé, explique-t-il. Et il est très important de terminer un repas avec une belle note sucrée, comme un parfait contrepoint de l'équilibre du salé qui a précédé. Le dessert doit redonner envie de manger, apporter de la légèreté en fin de repas. De quoi faire dire aux convives : mais c'est déjà fini ?» Il n'y a qu'à goûter sa fameuse «pomme, meringue, miel de montagne, antésite» ou l'association «rhubarbe, amande, miel d'acacia» (brunoise et gelée de rhubarbe, blanc-manger miel-amande) pour en être convaincu !

Magali, la sommelière « hors piste »

Magali, épouse de Jean et sommelière, accompagne avec beaucoup d'intelligence et de subtilité cette cuisine si expressive. «Ce n'est pas toujours facile, il n'a pas "une cuisine pour sommelier" !» Chaque accord devient une performance. «Sa cuisine est poussée, délicate, fine, donc le vin qui l'accompagne ne doit pas être trop exubérant et marqué. Lorsque Jean travaille sur les acidités, les acidulés, parfois je choisis un vin au même caractère acide-acidulé, ou au contraire à

l'opposé. Pour le ris de veau pamplemousse-eucalyptus, un plat avec beaucoup d'acidité, beaucoup d'amertume, à la fois très tendu, très pointu, je propose un condrieu, un vin blanc très exubérant, très prononcé, aromatique et plus dans l'exotique. Les arômes du vin "tirent" ainsi la tension et la minéralité du plat.» Magali choisit des vignerons qui travaillent dans le même esprit que Jean ; elle affectionne les vins mettant un terroir, un millésime ou un cépage en avant. L'altitude constitue aussi un véritable casse-tête : le vieillissement est différent (les vins mal travaillés ou d'un millésime fragile se «fatiguent» plus vite), les vins élaborés en biodynamie sont plus instables. «Les vins destinés à la saison d'hiver, je les fais rentrer au plus tard dans l'automne. Il leur faut un minimum de trois semaines ici pour se stabiliser.»

Le chef et la sommelière puisent leur force dans une vision commune des choses. Un binôme parfait doté d'une vraie sensibilité, en harmonie avec le terroir, en accord avec la nature.

* L'Oxalys, de 2002 à 2012, mitoyen de la résidence de standing du même nom. Jean a depuis acquis la partie «restaurant», et lui a donné le nom de «Jean Sulpice».



1 et 2. Jean Sulpice dresse et assaisonne méticuleusement une assiette de fera du Lac Lemman à l'oseille et à la vanille.

3. Environnée du cirque des montagnes, la terrasse du restaurant double étoilé est déneigée par le chef chaque matin.

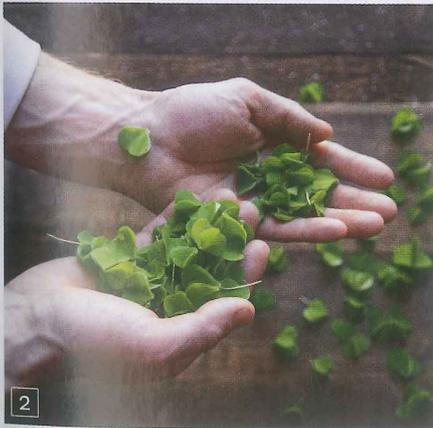
4. Rénovation harmonieuse. Depuis deux ans, un semis de fleurs stylisé donne un esprit montagnard chic à la salle baignée de lumière.

5. En parfaite complémentarité avec son mari, Magali officie en tant que sommelière et choisit avec beaucoup de discernement les vins qui viendront s'harmoniser avec les plats.

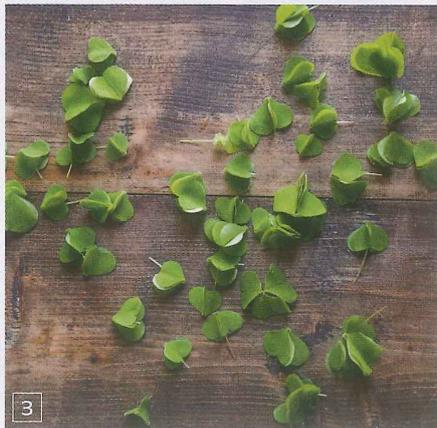




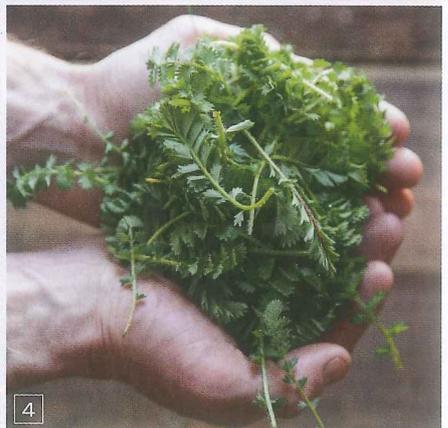
1



2



3



4

« Plusieurs matins par semaine, Jean Sulpice part cueillir, avec sa brigade et parfois quelques clients, les herbes nécessaires à sa cuisine. Celles-ci ne sont jamais utilisées comme un simple élément décoratif. Elles sont soigneusement choisies, soit pour leur mâche, soit pour leur goût utilisé à dessein. Ainsi l'oxalis apporte ses saveurs de pomme verte et de citron vert ; les feuilles d'ail des ours offrent un goût piquant, plus délicat que celui de l'ail cultivé [...] Parfois, les herbes reconstituent dans l'assiette tout un milieu naturel et inspirent un plat comme l'escargot-herbes-panais. »

Jean-Philippe Durand, *Jean Sulpice, d'un hiver à l'autre*

Une belle brassée d'herbes aromatiques cueillies le matin même par le chef. Soin qu'il confie parfois à sa ramasseuse : Mélanie Constantino. **1.** L'odorant ail des ours. **2 et 3.** L'oxalis porte-bonheur. **4.** La délicate pimprenelle.



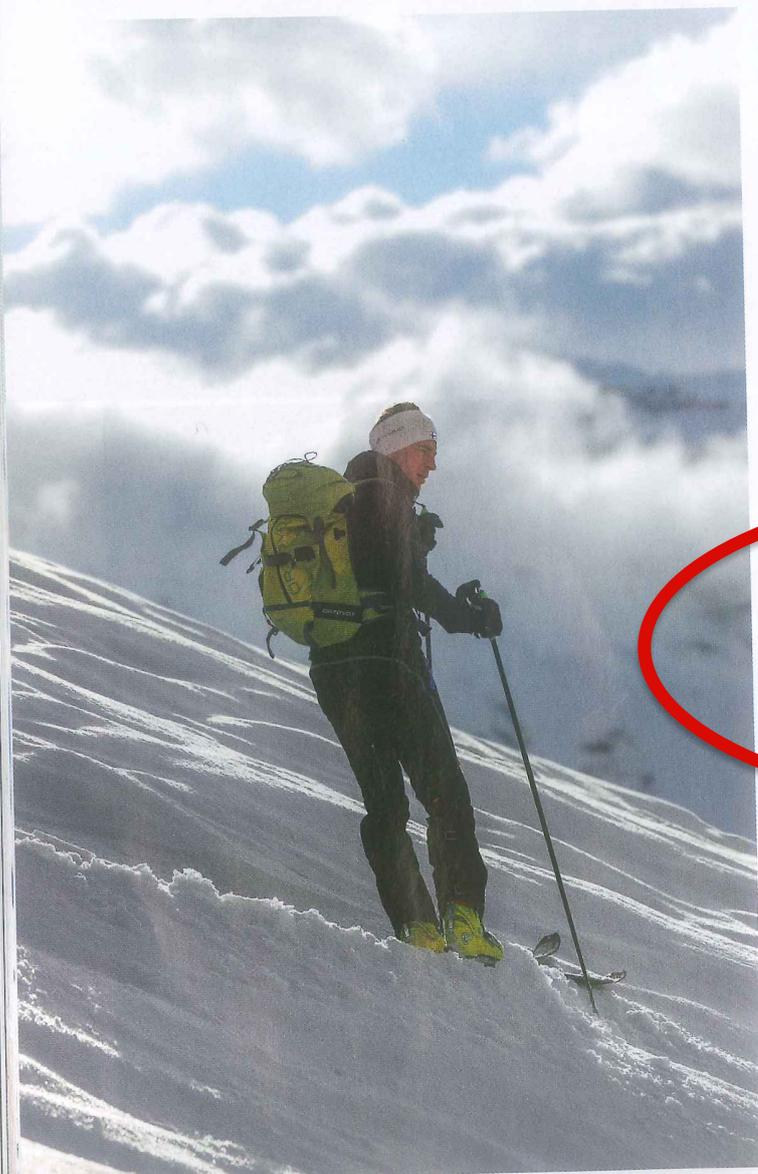
Jean Sulpice, *d'un hiver à l'autre*. Une ode vibrante à cette cuisine des sommets.

superieur 978 2 07 024 204 2 | Glénat, 49,50 €. ▶

Val Thorens, la bistronomie des neiges

«Val Tho», comme on l'appelle ici, est tout simplement la plus haute station de ski d'Europe (2 300 mètres). Elle forme avec Courchevel et Méribel le domaine skiable des 3 Vallées, le plus grand du monde, dont elle est le point culminant... Louée pour la qualité de sa neige, on y skie de novembre à mai. Depuis les 3 200 mètres de la Cime Caron, on admire à 360° les plus hauts sommets des Alpes.

Dans le sillage de Jean et Magali, c'est toute une station qui tend vers une «bistronomie des neiges». Une gastronomie de montagne variée, inventive (il n'y a pas que la fondue et la tartiflette !) et basée sur la qualité des produits et des préparations. Les restaurateurs font parfois des miracles malgré des conditions dantesques : altitude, froid, météo, livraisons aléatoires..., et il y a toujours un endroit accueillant pour un break gourmand.



Sportif aguerri, trois fois par semaine au lever du jour, Jean se ressource en gravissant la Cime Caron à ski avec ses peaux de phoque.

En bas des pistes, au cœur de la station, on trouve à **la Maison Blanche** la plus grande terrasse de Val Thorens et un intérieur cosy et lumineux. Romain et Fabien, deux jeunes Aveyronnais sympas et dynamiques, ont repris le lieu récemment pour en faire une halte conviviale et décontractée, avec au menu de bons plats simples et copieux, entre Aubrac et Savoie.

Un peu plus haut, **le Chalet de la Marine**, tenu par Arnaud et Cédric Gorini, propose deux formules. Au **Bistro Self**, les skieurs pressés peuvent se sustenter en piochant dans une carte simple et copieuse. Tout est excellent, et on rechauffe ensuite les skis sans avoir l'estomac «plombé» ! Le **Restaurant Tradition** lui, offre une carte élaborée par Romuald Fassenet (chef étoilé et MOF), et le buffet des desserts est signé Xavier Brignon (vice-champion de France des desserts à deux reprises). Les deux frères ont réalisé la prouesse de se voir attribuer une fourchette au guide Michelin, une première pour un restaurant d'altitude !

Chez Pépé Nicolas on trouve l'essence même de l'esprit montagnard et des pionniers de la station. On y déguste l'hiver les fromages fabriqués sur place l'été, et bien d'autres recettes traditionnelles. Et enfin, à 3200 mètres d'altitude, c'est **le Caron Freeride Café** et sa vue époustouflante. Un petit creux avant de redescendre ? Jean-Pierre Barolo et Eva, son épouse suédoise, réalisent la prouesse de proposer malgré l'altitude et l'approvisionnement parfois délicat, une cuisine du jour juste et savoureuse : croziflette aux chanterelles, burger de bison au beaufort, smörgåstårta suédois, renne de Suède aux champignons... ou tout simplement un sublime chocolat chaud, à déguster en se régalant du panorama !

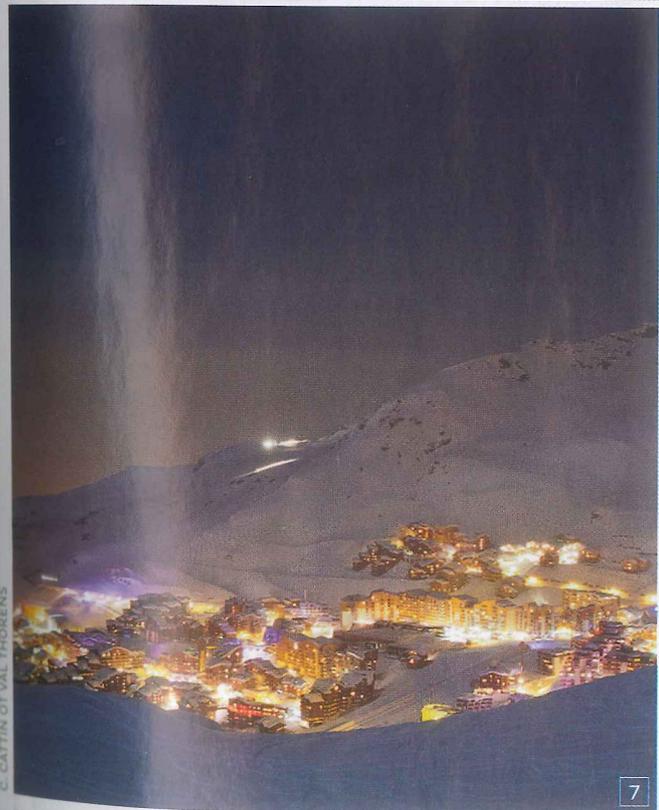
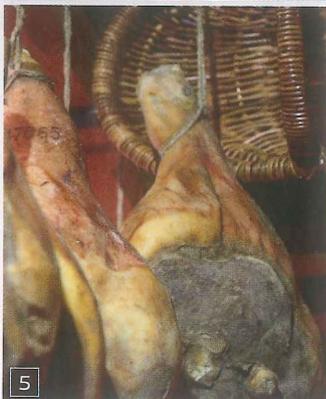
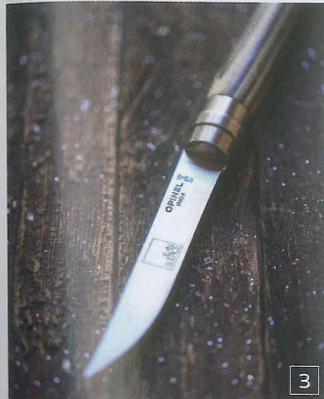
DANS MON PANIER

La Belle en Cuisse est le temple des produits de montagne issus de producteurs locaux : fromages fermiers, salaisons et charcuteries, vins de Savoie... Cette maison authentique propose également toute une gamme de spécialités à emporter (fondue, reblochonade, gratin de crozets...).

À **Paris Gourmand** on trouve un exceptionnel beaufort d'alpage, de grands crus de Savoie, un genépi typique, des confits de cerises noires ou d'oignons : tout est là pour se régaler, sur le moment ou au retour des vacances.

L'Opinel, le fameux couteau à virole plus que centenaire, à la lame estampillée de «la main couronnée», constitue un joli souvenir, emblématique de la Savoie. Jean Sulpice propose le sien, marqué de son logo.

Aurélien Arnaud, artiste peintre et ami de Jean, transmet dans ses tableaux son amour de la montagne et son rapport à la minéralité. Une jolie façon de rapporter chez soi un peu de Val Thorens !



1 et 2. L'Altopura constitue un véritable cocon au cœur de la station. Les volumes élégants et généreux, la pierre et le bois donnent à cet hôtel une atmosphère feutrée, à la fois contemporaine et vintage. L'escalier de l'hôtel se dresse comme une œuvre monumentale tapissée de plus de 200 skis anciens. Trois restaurants, un spa avec une piscine chauffée extérieure et une terrasse plein sud complètent ce beau tableau.
3. L'émblématique Opinel marqué du logo Jean Sulpice. 4. Les toiles d'Aurélié Anaud transmettent une vision sensible et palpable d'une montagne omniprésente. 5 et 6. Souvenirs gourmands de Savoie : les jambons de la Belle en Cuisse et le génépi de l'Ours Gourmand.
7. Lové au cœur d'un vaste cirque naturel, Val Thorens scintille dans la nuit bleue. 8. Café gourmand au Chalet de la Marine. 9. Le charme de la Maison Blanche avec la montagne pour témoin.

DI OROBIS

C. CATTIN OT VAL THORENS

Plins d'escargots aux herbes

POUR 6 PERSONNES (36 PLINS). PRÉPARATION 40 MIN REPOS 12 H CUISSON 5 MIN

36 escargots.

POUR LA PÂTE • 250 g de farine 00

• 10 jaunes d'œufs (200 g).

POUR LA CRÈME AUX HERBES • 50 cl de crème liquide à 35 % • 35 g de persil • 18 g de menthe • 18 g de ciboulette • 12 g de coriandre • 8 g d'aneth • 12 g d'estragon • 1 petite branche de thym • 12 g d'ail épluché • 8 g de gélatine (4 feuilles) • 1,5 cl de vinaigre blanc • Sel.

POUR LE BEURRE NOISETTE AUX HERBES

• 50 g de beurre • 1 petit bouquet de chacune des herbes précédentes (persil, menthe, ciboulette, aneth, estragon, thym) • Sel, poivre du moulin.

LA CRÈME AUX HERBES (à faire la veille)

● Faites tremper la gélatine dans de l'eau glacée. Portez la crème à ébullition, puis ajoutez toutes les herbes et l'ail. Dès que l'ébullition reprend, retirez du feu, mixez et ajoutez la gélatine essorée. Filtrez à travers une passette et ajoutez le vinaigre. Salez si besoin. Filmez et mettez au frais.

Le lendemain, fouettez cette crème « prise » afin de la lisser pour qu'elle soit assez souple, et mettez-la dans une poche à douille.

LA PÂTE

● Mettez les ingrédients dans la cuve du batteur et, à l'aide du crochet, pétrissez 5 min. La pâte est prête lorsqu'elle est bien homogène (il est aussi possible de la travailler à la main).

● À l'aide d'un laminoir à pâte* (ou d'un rouleau à pâtisserie), étalez une bande de pâte le plus finement possible. Si la pâte est trop humide, farinez-la légèrement (1).

LE BEURRE NOISETTE AUX HERBES

● Dans une casserole, portez le beurre à une coloration noisette. Salez. Hors du feu, ajoutez les herbes finement hachées. Réservez.

LE MONTAGE

● Sur une moitié de la bande de pâte, pochez des points de crème aux herbes tous les 2 cm (2). Disposez un escargot sur chacun d'eux (3). Repliez l'autre moitié de la bande de pâte en recouvrant complètement et au contact les dômes crème-escargot, sans laisser d'air (4).

● Mouillez légèrement la pâte entre les dômes et sur le pourtour, et soudez-la en appuyant avec les doigts (5). Découpez les plins à l'aide d'un coupe-pâte cannelé puis



repliez chaque raviole sur elle-même (6).

● Dans une grande casserole, portez de l'eau salée à ébullition, plongez les plins et faites-les cuire 2 min à partir de la reprise de l'ébullition, puis égouttez-les et poivrez.

Dressez sur une assiette et nappez de beurre noisette aux herbes ■

* Le laminoir est un ustensile pourvu de deux cylindres, qui permet d'étaler la pâte de façon régulière et très fine.



Le menu de Noël de Jean pour les enfants

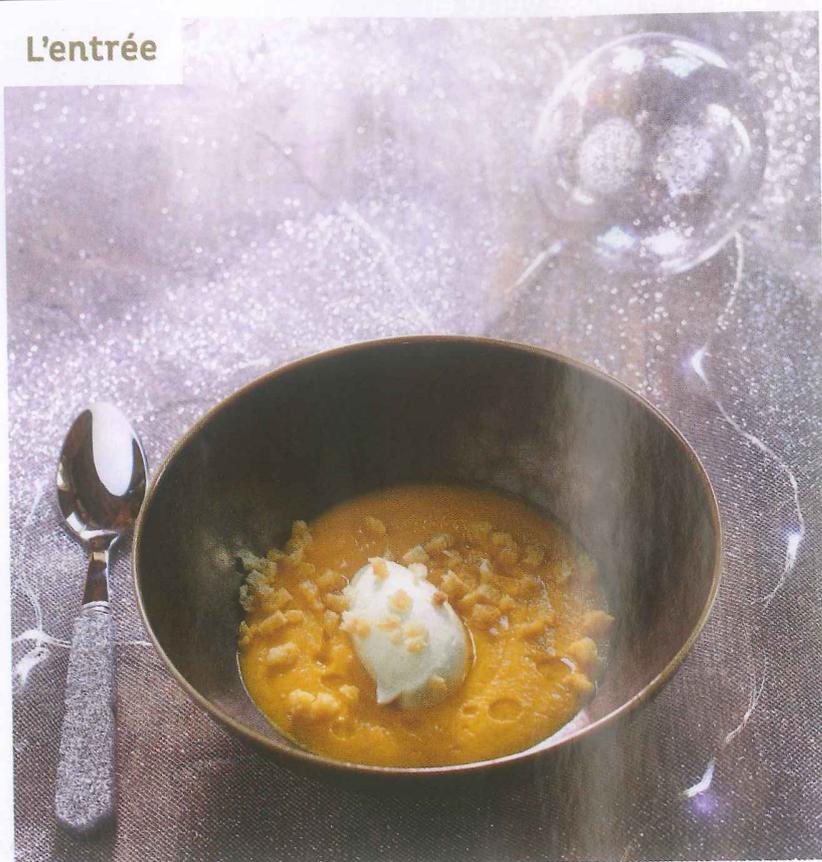


Jean Sulpice a élaboré les menus de la crèche de Val Thorens : repas équilibrés avec des produits frais qui figurent aussi à la carte du restaurant.

Une cantine étoilée

Heureux bout'choux qui déjeunent «deux étoiles» au quotidien ! C'est en effet le restaurant Jean Sulpice qui élabore et prépare tous les repas de la crèche de Val Thorens... «Quand j'y ai inscrit mon fils et que j'ai vu les menus proposés, j'ai tout de suite noté des incohérences, des menus mal équilibrés, des produits qui venaient de loin ou hors saison – des tomates, ici, en plein hiver !» raconte Jean. «Nous avons réfléchi ensemble avec les responsables de l'établissement, mon épouse et mon équipe, pour finalement organiser cela très simplement : les repas de la crèche sont aussi ceux du personnel du restaurant, moi y compris. Tout le monde bénéficie ainsi de repas variés et équilibrés». Son fils est maintenant à l'école, mais Jean met un point d'honneur à pérenniser cette collaboration. L'intérêt du chef pour l'éveil gustatif des enfants et la transmission culinaire se retrouve également dans sa participation au programme Ben's Beginners. «Apprendre à reconnaître les goûts, à bien manger, c'est aussi important que d'apprendre à lire et à écrire !»

L'entrée



Chaud-froid de potimarron et crème passion

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION 1 H CUISSON 30 MIN

POUR LE VELOUTÉ • 1 potimarron

• 1 poireau • 50 cl de lait • 10 g de beurre
• 1 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de croûtons de pain • Sel, poivre.

POUR LA CRÈME PASSION • 2 fruits de la passion • 25 cl de crème liquide à 35 %.

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON

● Lavez et coupez le potimarron en deux, ôtez les graines et la partie fibreuse. Placez les deux morceaux dans une grande casserole avec un verre d'eau et laissez cuire 15 min. Coupez-les en cubes une fois tiédés.

● Prenez uniquement le blanc du poireau, coupez-le en deux et rincez-le sous l'eau. Taillez-le en fines lamelles et faites-les revenir dans une casserole avec le beurre

et un filet d'huile d'olive. Versez le lait dessus et ajoutez les cubes de potimarron.

● Portez l'ensemble à ébullition, puis laissez cuire 15 min à petits bouillons. Vérifiez la cuisson : vous devez pouvoir transpercer les cubes de potimarron avec la pointe d'un couteau.

● Mixez ensuite la préparation dans un blender. Salez, poivrez et réservez.

LA CRÈME PASSION

● Montez la crème en chantilly à l'aide d'un batteur. Videz les deux fruits de la passion et incorporez leur pulpe à la chantilly. Salez et poivrez.

DRESSAGE

● Versez le velouté dans un bol. Déposez une cuillère à soupe de crème passion et parsemez de petits croûtons émiettés ■

Volaille en croûte d'estragon

POUR 6 PERSONNES.

PRÉPARATION 10 MIN CUISSON 8 MIN

180 g de blancs de poulet (3 à 4 suprêmes)
 • 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
 • 1 œuf (50 g) • ½ botte d'estragon • 1 pincée de sel fin de Guérande, poivre noir du moulin.

- Préchauffez le four à 250 °C (th. 8-9).
- Coupez les blancs de poulet en 6 pavés de 30 g. Salez-les et poivrez-les. Posez quelques feuilles d'estragon sur chacun d'eux.

Déroulez les pâtes feuilletées, affinez-les au rouleau à pâtisserie. Répartissez les 6 pavés de poulet en les espaçant de 8 cm.

Découpez la pâte autour de chaque pavé de manière à pouvoir la refermer. Humidifiez les pourtours. Fermez chaque feuilleté en appuyant avec les doigts, puis retournez-les de manière à placer la soudure en dessous.

- Badigeonnez les feuilletés d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.

Posez-les dans un plat sur du papier sulfurisé et enfournez-les 8 min.

- À la sortie du four, laissez reposer 5 min avant de servir. Coupez chaque pavé en deux et servez avec des légumes de saison (carottes, chou de Bruxelles, haricots verts...) et un peu de jus de viande ■

ASTUCES

Vous pouvez préparer les pavés de volaille dans leur pâte la veille et les entreposer au frais. Faites-les cuire le jour même. Ces petites volailles en croûte peuvent également être servies en apéritif pour les plus grands.



Sous son manteau de neige, Notre-Dame-de-la-Vie, la ravissante chapelle de Val Thorens.

Le dessert



Bonhomme de neige des cimes

POUR 6 BONSHOMMES

PRÉPARATION 20 MIN REPOS 1 NUIT AU FROID

MATÉRIEL 2 CUILLÈRES À GLACE, L'UNE DE 3 À 4 CM DE DIAMÈTRE (POUR LA TÊTE), L'AUTRE DE 5 CM DE DIAMÈTRE (POUR LE CORPS).

1 l de glace à la vanille • 1 l de glace aux marrons • 250 g de chocolat blanc (Ivoire, Valrhona) • 50 g de chocolat noir • 30 g de pâte d'amande orange • 6 truffes au chocolat • Sucre glace.

- Avec la petite cuillère à glace, prélevez 6 demi-sphères de glace au marron et 6 demi-sphères de glace à la vanille. Assemblez les demi-boules. Elles formeront la tête des bonshommes de neige.
- Recommencez l'opération avec l'autre cuillère pour former les corps. Mettez ces sphères bicolores une nuit au congélateur pour qu'elles durcissent et se soudent. Sortez les sphères du congélateur et piquez-les chacune avec un cure-dent.
- Dans un petit saladier profond, faites

fondre le chocolat blanc au micro-ondes, en remuant de temps en temps, ou au bain-marie. À l'aide des cure-dents, trempez rapidement chaque sphère glacée dans ce chocolat fondu afin de les napper uniformément. Posez chaque tête sur un corps et ôtez les cure-dents. Réservez au congélateur.

- Faites fondre le chocolat noir et dessinez les yeux, la bouche et les boutons sur les bonshommes. Coiffez-les d'une truffe en chocolat. Réalisez le nez avec une petite pointe de pâte d'amande orange. Saupoudrez chaque bonhomme de neige d'un voile de sucre glace
- Réalisez ce dessert en famille : chacun son bonhomme de neige, à personnaliser avant de le dévorer ! ■