

# JEAN SULPICE,

la montagne  
dans l'assiette



**A**NCIEN ÉLÈVE DE L'ATYPIQUE MARC VEYRAT, JEAN SULPICE EST UN AMOUREUX FOU DE NATURE ET DE MONTAGNE. DANS SON ÉTABLISSEMENT NICHÉ AU PIED DES PISTES, IL CUISINE LA SAVOIE COMME PERSONNE. RENCONTRE AU SOMMET.

TEXTE Marjorie Fenestre PHOTOGRAPHIES Franck Juery

« Tout petit déjà, je voulais toujours monter en haut des montagnes. » Jean Sulpice, issu d'une famille de restaurateurs et d'agriculteurs, a réalisé son rêve. Son restaurant, deux étoiles au guide Michelin, se situe dans les Alpes à Val Thorens, la plus haute station de ski d'Europe. Cette ascension fulgurante démarre dès son plus jeune âge lorsqu'il débute son apprentissage dans un restaurant du Bourget du Lac. C'est un véritable coup de foudre pour le métier. « J'arrivais toujours très tôt le matin en cuisine pour en repartir le dernier, le soir. » Quelques années plus tard, il n'a qu'une seule idée en tête : rejoindre l'homme au chapeau noir, Marc Veyrat. Pendant cinq ans, il se familiarise avec le terroir savoyard « J'étais totalement perdu au début. En voyant comment on cuisinait les légumes et les poissons, les plantes et les fruits, j'avais l'impression de n'avoir rien appris jusqu'ici. »

C'est en 2002 qu'il se lance le défi, avec son épouse Magali, de monter son propre restaurant. Par hasard, il s'installe à Val Thorens à 2 300 m d'altitude. Un challenge plus compliqué qu'il n'y paraît. ■

**Restaurant Jean Sulpice**  
73440 Saint-Martin-de-Belleville  
☎ 04 79 40 00 71

Lors des Trophées de la Gastronomie 2015 qui se sont déroulés début novembre à Lyon, Jean Sulpice a obtenu le **Trophée Grande Table de l'année** pour son restaurant.





## INTERVIEW

# Jean Sulpice

PROPOS RECUEILLIS PAR **Marjorie Fenestre**  
 PHOTOGRAPHIE **Denis Rouvre**

**Anecdote ...** // *Je me souviendrai toute ma vie du premier œuf à la coque que m'a commandé une cliente. Estimant qu'il n'était pas suffisamment cuit, elle laisse entendre au serveur que je ne sais pas faire cuire un œuf. Surpris, je lui en prépare donc un deuxième. De nouveau il me revient.* //

**En effet, à une telle altitude, l'eau ne bout pas à 100 mais à 80° !**

**CÔZ : JEAN SULPICE, COMMENT EST-CE QUE L'ON ARRIVE À IMPOSER UNE CUISINE GASTRONOMIQUE AU PAYS DE LA RACLETTE ?**

**Jean Sulpice :** Lorsque j'ai débuté, tout le monde me prenait pour un fou de proposer autre chose que des fondues et des crêpes ; mais je trouvais inadmissible que les gens n'aient d'autres choix pour se restaurer. J'ai eu à cœur de prouver que l'on pouvait faire rimer station de ski avec gastronomie !

**AVEC LES CONTRAINTES QU'IMPOSE L'ALTITUDE, LE PARI ÉTAIT LOIN D'ÊTRE GAGNÉ...**

Il faut apprivoiser l'environnement dans lequel on évolue et adapter la cuisine. Les premiers marchés sont à plus d'une heure de route, quand la neige tombe en abondance, les accès sont très difficiles. Ici, le taux d'humidité est de 17%, tout se dessèche très vite. La température d'ébullition de l'eau n'est pas la même... En plein milieu de l'Aubrac, Michel Bras est bien arrivé à sublimer son terroir, je devais être capable de faire la même chose ici !

**COMMENT AVEZ-VOUS RÉUSSI À VOUS APPROPRIER CE TERROIR HORS NORME ?**

J'ai passé beaucoup de temps à observer. La vie des villages, l'ADN des savoyards, leur passé. Ma cuisine retranscrit cette histoire et des souvenirs. Comme avec la soupe de châtaigne de mon enfance où l'on mettait du pain et du fromage. Le pain est devenu un croûton, le fromage une mousse froide.

**VOS 2 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN, C'EST UNE PETITE VICTOIRE SUR CEUX QUI DOUTAIENT DE VOUS ?**

J'entendais à longueur de journée « Tu n'auras pas d'étoile parce que tu es à Val Thorens ! Tu n'auras pas d'étoile parce que ton restaurant est saisonnier ! Tu n'auras pas d'étoile parce que les gens viennent manger à ski ! Tu n'auras pas d'étoile parce que tu n'as pas de nappe sur les tables ! ». Sauf que je me sens bien ici et que j'ai un restaurant qui me ressemble. Aujourd'hui, je suis fier de ce que nous avons accompli avec ma femme Magali et toute mon équipe.

**D'AILLEURS, LA MONTAGNE FAIT PARTIE DE VOTRE ÉQUIPE EN QUELQUE SORTE...**

Oui ! Elle me ressource, elle me donne de l'énergie, elle enrichit ma cuisine. Je construis mes recettes en m'inspirant d'elle.

**LA SAISON D'HIVER VIENT DE REDÉMARRER, QU'EST-CE QUE VOUS NOUS CONCOCTEZ ?**

Je viens de publier un nouveau livre avec Stéphane Meyer (NDLR : voir page 64 sélection livres), *L'assiette sauvage*. J'y partage ma passion des plantes, des herbes et des fleurs.