

Jean Sulpice est le cuisinier de l'année 2018 du Gault Millau



Lundi 6 novembre 2017, Jean Sulpice, Auberge du Père Bise à Talloires (74) a été désigné Cuisinier de l'année dans le palmarès du guide Gault Millau France. Il affiche 18,5/ 20 et 4 Toques.

« A Val Thorens, à près de 3000 m d'altitude, l'élève de Marc Veyrat avait déjà montré qu'il était de cette trempe-là, un athlète capable de comprendre, après avoir beaucoup appris, de traduire, de transformer des herbes et des parfums en émotions.



Come de Chérissey avec Magali et Jean Sulpice

Après plus de 15 ans de gastronomie en haute-montagne, **Magali et Jean Sulpice** ont décidé de s'installer à **Talloires, pour reprendre l'auberge du Père Bise**. « Depuis mai 2015, nous poursuivons avec fierté l'histoire d'une maison emblématique et tournée vers l'excellence et le partage... des valeurs qui, comme vous le savez, nous sont très chères ! », soulignent-ils. « Avec Alain Chapel, Paul Bocuse ou Jean Troigros, camarades d'apprentissage, François Bise appartenait à une génération brillante de cuisiniers. Alors, imaginez donc ! Il s'agit d'un formidable défi que de marcher sur les traces de ces chefs d'exception et d'apporter ma signature à l'histoire de cette maison. »



Céline et Alexandre Couillon (Cuisinier de l'année 2017), Magali et Jean Sulpice (Cuisinier de l'année 2018 et Come de Cherisey, directeur du Gault Millau ©SandrineKauffer

« Un titre de Cuisinier de l'Année Gault&Millau, ça vous chamboule une carrière, parfois une vie. C'est une médaille d'or aux Jeux Olympiques, un César du Meilleur Réalisateur, un titre pour toujours. Cette distinction est acquise à vie. On peut se Cette année-là, j'ai été cuisinier de l'Année Gault&Millau ! » reconnaît **Marc Esquerré**. « Jean Sulpice est un chef solide, un battant, un compétiteur, un sportif de haut niveau. Comme les grands champions, il était programmé pour réussir. Avec des paliers, qu'il a respectés sans faire d'erreur, comme un grimpeur dans un col mythique. Son installation dans la grande maison du Père Bise, sur les bords du lac d'Annecy est une nouvelle ascension. Un challenge énorme, une machinerie mue par soixante-dix personnes, un patron, un chef d'orchestre... Une cuisine, lac et montagne, paisible et fulgurante, souple et pointue, qui porte une vision, celle d'un chef en pleine maturité transcendant chaque ingrédient pour créer l'instant parfait, la conjonction des saveurs réunies par magie dans l'athanor de cet alchimiste du XXIe siècle. »

CLIQUER SUR LE VISUEL POUR VOIR LA VIDÉO

A 39 ans, Jean Sulpice, cet enfant des alpages et des sommets, retrouve le lac d'Annecy de ses premières années de cuisinier. C'est à cette époque qu'il a aussi rencontré Magali, alors sommelière à l'auberge de l'Eridan, qui deviendra son épouse et la mère de leurs deux enfants.

Issu d'une famille de restaurateurs depuis trois générations, Jean Sulpice vit intensément deux passions simultanées : les grands espaces et la gastronomie. Sa cuisine en fait la synthèse.

Une cuisine spontanée, de précision et d'équilibre, qui révèle la saveur authentique de produits nobles, d'herbes aromatiques, pour offrir son expression originale d'un territoire.

Pendant quinze ans, ce sera à 2300 mètres d'altitude, dans la plus haute station d'Europe, que Jean Sulpice réussira le pari de proposer une cuisine gastronomique en haute montagne.

www.jeansulpice.com