



L'OBJET | LEUR USTENSILE FAVORI

CHEZ JEAN SULPICE

Le bonheur de passer à la casserole

LE CHEF **JEAN SULPICE**, DEUX ÉTOILES À VAL THORENS, VA BIENTÔT POSER SES CASSEROLES À « L'AUBERGE DU PÈRE BISE », SES BELLES CASSEROLES EN CUIVRE AUXQUELLES IL TIENT TANT.

PAR SYLVIE BONIN

On peut être un jeune chef créatif et utiliser des ustensiles traditionnels. Comme Jean Sulpice : « J'ai depuis toujours une passion pour la casserole, la vraie casserole en cuivre. J'y ai appris mon métier de cuisinier. J'y ai fait ma première sauce Nantua, mon premier poulet chasseur, ma première blanquette, toutes ces recettes traditionnelles de la cuisine française qui exigent une cuisson lente, un mijotage, de la patience... Cuire sur le coin du fourneau un pot-au-feu qui ne fasse pas une grosse ébullition mais un petit plof, plof, plof, cuisiner un paleron ou une joue de bœuf, un jarret de veau, une souris d'agneau, une sauce aux crustacés, un beurre blanc, faire une réduction de porto jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux, rissoler une échalote pour la caraméliser sans la brûler et obtenir ce côté moelleux, gourmand, sans l'amertume... Tout cela n'est possible que dans une bonne casserole à fond épais qui répartit bien la chaleur. Même si je recherche dans ma cuisine la légèreté, la fraîcheur, la créativité, même si j'aime surprendre en mettant en scène le produit avec différentes saveurs, je suis très respectueux de ces plats qui restent les bases de la cuisine française. J'appartiens à cette génération qui a eu la chance d'apprendre à cuisiner dans des casseroles en cuivre, ce qui n'est malheureusement plus tellement le cas aujourd'hui. Mais tous les jeunes qui passent chez moi apprennent dans des casseroles en cuivre. »

La casserole, pour Jean Sulpice, est plus qu'un ustensile, elle représente la transmission : « J'ai hérité de cinq casseroles en cuivre de mes grands-parents qui étaient restaurateurs. Je les ai vus cuisiner avec. Quand je les

utilise, je pense à toutes les bonnes choses qui sont passées là-dedans, sauces, viandes, poissons... Ma préférée, c'est celle que mon grand-père m'a offerte quand j'avais dix-neuf ans : une sauteuse en cuivre, très grande et très lourde, il faut être deux pour la porter ! Je l'avais inaugurée en faisant pour le jour de l'An un énorme pot-au-feu cuit sur un poêle à bois et partagé par trente copains dans un chalet d'alpage au milieu de nulle part. Un grand souvenir ! »

Jean Sulpice parle de la casserole en cuivre comme un musicien parlerait de son violon. En artiste, pour la beauté du geste : « On ne la prend pas bêtement, n'importe comment. On a la fierté de la décrocher en haut du fourneau, on écoute le bruit particulier qu'elle fait quand on la pose, on la maintient bien en main car elle est lourde et on lui transmet ce qu'on veut faire en démarrant une cuisson... c'est magique ! » Ses casseroles, le chef les chouchoute : « On fait une pâte à base de vinaigre, de farine et de gros sel, et avec on les frotte, on les astique. Elles brillent, elles sont comme neuves, prêtes à me suivre toute ma vie. »

En arrivant à L'Auberge du Père Bise à Talloires, sur le Lac d'Annecy, Jean Sulpice a trouvé dans les cuisines une cinquantaine de casseroles en cuivre, de toutes les tailles, qui s'ajoutent aux siennes. Le bonheur ! « Elles ont un vécu, ces casseroles : celui des générations successives qui y ont mis leur âme, leur énergie, leur sensibilité, leur savoir-faire. Elles portent, gravées, les initiales des cuisiniers qui ont écrit l'histoire de ce restaurant mythique : François Bise, Marguerite Bise, Sophie Bise... » Jean Sulpice va bientôt pouvoir y ajouter les siennes. ☺





Jean Sulpice :
« Tous les jeunes
qui passent chez
moi apprennent
dans des casseroles
de cuivre. »