



SPORT

Jean Sulpice, le Maillot jaune des cuisiniers



Jean Sulpice devant L'Auberge du Père Bise, à Talloires.

YVES PERREI / WWW.YPMEDIAS.COM

AUTOUR D'ANNECY, le Tour propose une pause gourmande. Sur les rives du lac, Jean Sulpice, deux étoiles Michelin, élu cuisinier de l'année Gault et Millau 2018, qui a redonné son lustre d'antan à L'Auberge du Père Bise, à Talloires, y sert ses plats sublimes d'herbes et fleurs des montagnes, tout en cultivant son goût du cyclisme. Avec le même soin du détail. Cet homme pressé (39 ans) vient en effet de boucler (135^e en 5h54) « l'étape du Tour » courue le 8 juillet dernier sur le tracé de l'étape Annecy-Le Grand Bornand qu'empruntera le peloton, ce mardi (158,5 km, 4000 m de dénivelé positif).

Le vélo lui colle à la peau. Depuis toujours. Si ses grands-parents tenaient un hôtel-restaurant, son frère, Patrice, était un cycliste d'élite. Numéro 1 mondial sur piste, rival et ami de Florian Rousseau. « Tous les week-ends, on faisait les courses, j'ai grandi dans cette ambiance-là. En 1995, mon frère a eu un tragique accident aux championnats du

monde de Bogota, il est devenu paraplégique. A 15 ans, il m'a fallu trouver ma voie, j'étais en troisième, j'ai fait des stages dans deux restaurants complètement différents et il s'est avéré que c'est ce que je voulais faire. C'est là que j'ai appris et compris que ce métier était différent des autres. On transmet du plaisir autour d'une table. Se retrouver, partager. C'est magique. Ce n'est pas travailler pour travailler. Il faut le faire avec la passion, sans la passion... »

Tombé sous le charme de la Maison Bleue de Marc Veyrat, il envoie un CV sur du papier bleu, retient l'attention. Echappée belle. « Le 20 juin 1997, je me suis pris une grosse gifle en arrivant là-bas. J'ai appris et compris une cuisine différente. Je me suis accroché. » Ensuite, comme les cyclistes, il a fait un tour de France. Les étapes se nommeront Jean-Georges Klein, Pierre Gagnaire, Patrice Jeffroy... En 2002, il accepte une place de chef dans un établissement à Val Thorens. Il est récompensé d'une



étoile en 2006, la deuxième suit, en 2010. Avant L'Auberge du Père Bise, un col « hors catégorie », une adresse gastronomique prestigieuse, assoupie. Un défi qu'il relève en compagnie de son épouse. « Il fallait remettre l'énergie suffisante. C'est comme Romain Bardet : sans ses équipiers, il ne peut pas décrocher le Graal. On est 90 salariés aujourd'hui. C'est une belle maison. Une belle demeure. Dans un lieu magique, on récite et on décline l'art à la française. »

« Sur le vélo, je pense à mes recettes »

Dans un emploi du temps ne supportant pas le répit, le sport, et notamment le vélo, s'inscrit comme un besoin indispensable pour Jean Sulpice : « Quand je suis sur le vélo, je pense à mes recettes. Si je monte le Semnoz, je ne suis pas en train de me dire que j'ai mal aux jambes, je suis dans ma bulle, je suis bien. C'est un effort qui me fait du bien. Une hygiène de vie. Venir autour de notre table, c'est une

éducation, une culture, du bien-être, du goût. Pour vivre une expérience à laquelle je participe à travers ma personnalité sportive, simple, dynamique. Ma cuisine reflète ça. » Le vélo, il le conjugue en toute saison : « Le vélo est, pour moi, synonyme de liberté, d'évasion. Il y a des parfums extraordinaires, quand c'est l'époque de la reine-des-prés, vous en prenez des bouffées, c'est magique. Le vélo permet de s'évader et de suivre le rythme des saisons. En automne, je sors plutôt le VTT. Dans la nature, la saisonnalité n'est pas la même qu'enfermé dans la cuisine. C'est important de l'observer, de l'analyser, de l'écouter et de la respecter. » Pour la partager. Et la raconter dans des livres. Lui qui roule parfois la route avec des coureurs de l'équipe AG2R-La Mondiale glisse : « Comment font-ils pour rester aussi maigres ? Moi, je suis trop tenté... Mais je fais deux sports dans la journée : du vélo et de la cuisine. » ■

J.-J. E.