



wine-dinners

14 février 16

Bulletin 673 – François Audouze - 1

Trois repas d'exceptionnelle qualité au restaurant de Jean Sulpice à Val Thorens, chef d'un immense talent.



Le **Chambertin domaine Trapet & Fils 1996** a montré élégance, charme et délicatesse sur une cuisine dotée des mêmes qualités.

A l'occasion de mon anniversaire, des amis m'avaient annoncé qu'ils m'offriraient, ainsi qu'à mon épouse, un week-end gastronomique dans un restaurant où nous voulons en France. Mon choix s'était porté sur le **restaurant de Jean Sulpice à Val-Thorens**, où Jean a été gratifié de deux étoiles au guide Michelin.

De bon matin un vendredi nous nous retrouvons à quatre à la Gare de Lyon, direction Moutiers. Un taxi nous conduit à Val-Thorens, à 2300 mètres d'altitude, ce qui permet à Jean Sulpice d'affirmer avec humour qu'il est le chef étoilé le plus haut du monde.

L'**Hôtel Fitz Roy** est situé au départ des pistes de ski et tout est organisé pour favoriser les skieurs. Les chambres sont petites mais bien agencées. L'accueil est très professionnel ce qui est agréable. A 18h30 nous nous retrouvons au salon bibliothèque de l'hôtel pour partager une bouteille de **Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune sans année**. La bouteille arrive chaude et lorsqu'il est refroidi, il est sympathique mais n'a pas la vivacité habituelle que je lui connais.

Nous nous rendons par navette au restaurant Jean Sulpice, qui s'appelait Oxalys mais est rebaptisé de son nom. L'accueil est chaleureux. La salle est grande, d'une décoration compliquée et parfois un peu chargée. J'avais téléphoné à Jean pour lui demander si je pourrais apporter une bouteille. Lorsque Jean voit la bouteille il regrette de ne pas avoir eu le temps d'étudier un plat pour elle et suggère qu'elle soit laissée pour demain car il est prévu que nous dinions ici à nouveau le lendemain. Dans le même esprit Jean suggère que nous ne fassions pas d'emblée un grand menu ce soir mais que nous répartissions ses spécialités sur deux jours. Nous sommes d'accord et nous allons nous laisser entraîner par le rythme du chef.

Il faut maintenant choisir les vins. La carte des vins est intelligente et proposée avec des prix dont la plupart sont raisonnables, ce qui permet d'avoir de beaux choix. **Alexandre**, le jeune sommelier est sympathique et de bon conseil. Il va gérer les choix et le service de façon brillante.

Le menu composé par **Jean Sulpice** est : galette de polenta / rissole au Beaufort / les amuse-bouche : parmesan, poire et roquette polenta, truite marinée, citron caviar, risotto de céleri, vin

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

jaune, comté / œufs aux cèpes / tartiflette, bouillon d'oignons / légumes retrouvés, truffes / truite, sapin / Saint-Jacques, oseille, vanille / pigeon, foie gras, réglisse / beaufort, esprit d'un alpage / safran, biscuit de Savoie / pomme, meringue, miel de montagne, Antésite / comme un éclair, café, cardamome, orange.

Il paraissait opportun de commencer par un vin de la région et ce sera une **Roussette de Savoie Marestel Dupasquier 1991**. Le vin est légèrement ambré. Le nez est très noble, avenant. En bouche le vin est un peu oxydé et a perdu de la vivacité de sa jeunesse. Il a des notes de tisanes et de thé. C'est avec les œufs aux cèpes qu'il va trouver toute sa puissance et sa joie de vivre. Les vins de Dupasquier sont remarquablement faits et nous trouvons notre bonheur avec ce 1991.

L'**Hermitage Jean-Louis Chave blanc 2010** est mis en valeur par le vin précédent car il a une ampleur ensoleillée remarquable. Il est serein, puissant, large, glorieux. Il va créer un accord d'anthologie. La truite du lac Léman est un plat exceptionnel de subtilité, de raffinement et de gourmandise. La sauce au fumet de sapin est diabolique et le vin s'en empare pour une symbiose rare, de celle qui donnent des frissons dans le dos. Ce moment de grâce gastronomique pure est un de ceux que l'on recherche et que l'on savoure lorsqu'ils apparaissent. A notre table, ce ne sont que des « oh », des « ah », et des échanges de regards de complicité, face à ce plaisir absolu.

Le **Champagne Jacques Selosse 1999** dégorgé en 2010 est d'une année où Anselme Selosse a fait des miracles. J'ai le souvenir d'avoir bu ce vin en magnum dans un état d'accomplissement exceptionnel. Ce champagne est bon, mais n'atteint pas le niveau du souvenir que j'en ai. Il a le charme énigmatique des vins de Selosse et rappelle un peu les notes fumées que l'on a trouvées dans le Dupasquier. Il est largement mis en valeur par les magnifiques coquilles et la combinaison oseille vanille si exotique et originale.

Le **Champagne Krug Vintage 1995** claque sur la langue comme un coup de fouet. Ce champagne d'une vivacité extrême est au sommet de sa gloire. C'est le plus grand Krug 1995 que j'aie bu, qui affiche sa grandeur, plus généreux que le Selosse.

Le repas est d'un très haut niveau. On sent des influences de Marc Veyrat mais Jean Sulpice a une cuisine qui se caractérise par sa cohérence, son intelligence et sa gourmandise. Car ce n'est pas la complexité qui est mise en avant, mais le plaisir de manger. Et c'est le plus grand compliment que je pourrais faire à sa cuisine. Il ne fait pas de doute que l'on est au niveau de trois étoiles Michelin. Le plat le plus brillant, magnifié par l'accord avec l'Hermitage, c'est la truite avec ce goût de sapin exceptionnel. L'œuf aux cèpes est d'un dosage parfait. Les coquilles avec l'oseille et la vanille sont d'un rare niveau. En un mot, c'est un repas de première grandeur.

Nous classons rapidement les vins. Mes deux amis mettent le Chave devant le Krug puis Selosse et Dupasquier. Mon choix est Krug puis Chave et Selosse et Dupasquier. C'est le coup de fouet magistral qui m'a fait placer le Krug devant l'opulent et glorieux Chave.

Comme au restaurant de David Toutain, on nous annonce les plats avec : « c'est le plat signature du chef », « c'est le plat exceptionnel du chef ». De plus en enlevant les assiettes on nous demande : « comment avez-vous trouvé le plat merveilleux du chef ». Rien n'empêche d'annoncer ce que le chef a voulu faire sans avoir le besoin de multiplier les coups d'encensoir. En contraste avec ces présentations l'attitude du sommelier est parfaite et celle du chef encore plus. Jean est venu s'asseoir à notre table et nous avons longuement bavardé de façon décontractée de sa cuisine et de ses ambitions. J'ai connu Jean lors de dîners à quatre mains qu'il a réalisés aux Avisés d'Anselme Selosse, ailleurs avec David Toutain et en d'autres occasions. C'est notre ami Jean-Philippe Durand, co-auteur du livre de Jean « d'un hiver à l'autre » qui m'a fait connaître Jean et m'a donné envie de découvrir sa cuisine chez lui.

Ce dîner est mémorable, et nous recommençons demain !

La nuit fut agitée et très mauvaise pour ma femme et moi. Un hôtel au bord des pistes, c'est bien, mais les souïards de tout poil qui ont envie de hurler le font sous nos fenêtres. Ajoutons l'air sec et l'effet de l'altitude, la nuit ne nous a pas réussi. En conséquence, ma femme décide de ne pas aller

déjeuner au **restaurant Jean Sulpice** et je prends la ferme résolution de ne rien boire à déjeuner, pour « ménager ma monture » en vue du dîner qui nous attend.

C'est à pied que nous rejoignons le restaurant, pour prendre un peu d'air frais. Nous sommes trois, à la même table qu'hier. **Jean Sulpice** nous accueille, je raconte mes déboires nocturnes aussi annonce-t-il que ce sera une entrée, un plat et un dessert. De même nous disons à Alexandre : déjeuner à l'eau.

Alors que nous sommes en Savoie, voilà des promesses de gascons. Lisez donc comment Jean Sulpice envisage le concept « entrée / plat / dessert » : galette d'épeautre, crème fumée / amuse-bouche : tartelette chou-fleur, muscade - canapé au beaufort - foie gras myrtille, génépi / beignet d'huître, noix de Grenoble / cresson, brochet, citron confit / châtaigne, parmesan, truffes / langoustine de Porcupine, livèche / agneau, pimprenelle, noix de Grenoble / plateau de fromages de Savoie / clémentines, gentiane / myrtille, carvi / rissole, chocolat Tanaisie.

De son côté **Alexandre** a parfaitement compris notre volonté de rigueur et nous apporte un verre du **Roussette de Savoie Marestel Altesse Dupasquier 1991**. C'est le reste de la veille. Immédiatement on perçoit que le vin s'est élargi, étoffé et a gagné en équilibre. Il est superbe et accompagne divinement les plats, beaucoup mieux que la veille.

Il récidive avec le reste du **Champagne Jacques Selosse 1999** dégorgé en 2010 qui montre aussi que l'aération a rendu le champagne beaucoup plus civil et gastronomique.

Le reste de l'**Hermitage Jean-Louis Chave blanc 2010** a un nez en feu d'artifice. Le vin est glorieux et même si nous ne buvons pas le Krug 1995 qui a été fini, je rejoins mes amis qui avaient plébiscité le Chave hier, car cet Hermitage est à un sommet d'épanouissement.

Le menu est absolument exceptionnel et j'ai envie d'être encore plus dithyrambique qu'hier. C'est un repas qui vaut pour tous ses plats les trois étoiles Michelin, mais je vais plus loin. Nous nous sommes demandé avec mes amis si dans les cinq dernières années nous avons eu un repas de ce niveau et la réponse est non. Car Jean a le talent, le sens de la pesée de chaque goût, de chaque épice, et le résultat est non seulement brillant mais aussi particulièrement gourmand. Je n'arrête pas de glousser en mangeant, lançant des oh, des ah et des miam. Le cresson qui accompagne le brochet avec des petits œufs de poisson est exceptionnel d'intensité. La truffe est divinement mise en valeur par la châtaigne, grâce à sa découpe en copeaux, la langoustine est dynamisée par une petite gelée de citron et la livèche fortement parfumée. Chaque plat est un crescendo gustatif et je me demande à chaque fois où Jean va puiser dans son imagination pour atteindre des goûts aussi purs.

Après l'agneau on nous propose le plateau de fromage. Je refuse mais quand mes amis acceptent, je tends aussi mon assiette pour en profiter. Dérailson quand tu nous tiens ! Jean est venu à notre table et nous a fait goûter un dessert myrtille et carvi qu'il a mis au point il y a deux jours. La mâche du plat est si belle que je mettrais de côté la tuile à la noisette très croquante pour rester dans la douceur de la mâche du gâteau. Mes amis sont plutôt favorables au fait que la tuile soit conservée comme elle est. Les goûts sont différents et tant mieux.

Alexandre tentateur propose de nous faire goûter « **Une Chartreuse** » **jaune** ou « **Une Chartreuse** » **verte**, bouteilles qui sont faites en nombre limité en utilisant de vieux muids qui contiennent des liqueurs anciennes. Mes amis disent oui, je dis non mais je trempe quand même mes lèvres dans ces deux délicieuses chartreuses, la jaune plus sensuelle ayant mes préférences.

Jean Sulpice avait lu le compte-rendu du dîner d'hier sur mon blog et aucun plat ne nous fut exposé par ses collaborateurs avec des propos ronflants. C'est sympathique d'avoir ainsi donné suite à ma recommandation et de plus c'est plus agréable quand on nous présente les plats. Quand Jean nous a raconté la genèse du plat de brochet et cresson, personne ne pourrait le faire aussi bien que lui.

Malgré l'absence de vins nouveaux, ce repas est pour moi encore plus brillant que le dîner d'hier avec des plats magiques marqués par l'intelligence, le talent et la gourmandise. De plus, il ne fut pas privé d'accords puisque les vins de la veille ont brillé sur ces recettes nouvelles. Pourra-t-on aller

encore plus loin ce soir ? J'ai ouvert en fin de repas ma bouteille qui sera bue ce soir. Vite, une sieste pour être en forme.

Nous nous retrouvons tous les quatre pour dîner au **restaurant Jean Sulpice**, ce qui sera notre troisième repas en ce lieu. J'avais ouvert en fin de déjeuner la bouteille qui va constituer le point fort de ce repas, luttant contre un bouchon qui se déchiète. Nous ne savons pas ce que le chef a prévu. Les indications de tendances que délivre Alexandre me permettent de commander le vin d'avant et celui d'après.

Le menu que nous ne connaissons pas à l'avance, conçu par **Jean Sulpice** avec le sommelier Alex et peut-être, dans l'ombre et à distance, avec Jean-Philippe Durand (qui sait ?) est : galette de sarrasin / amuse-bouche : langoustine litchi – joue de bœuf – caviar d'Aurenki, cresson / écrevisses, cèpes, noix de Grenoble / variation de légumes, sarriette / huître Papin-Poget, topinambour, foie gras / Plin, escargots, herbes / boudin à la truffe, réglisse / truffe noire en croûte ris de veau / chevreuil, gentiane, betterave / myrtilles, absinthe / crémeux chocolat, livèche, citron / chocolat, passion, jasmin / chartreuse, chocolat, mûre.

Le **Champagne Jacques Selosse Substance dégorgé en octobre 2014** est au sommet de son art, vif, cinglant et riche à la fois. Un ami dit que c'est pour lui la définition du champagne. Je ne suis pas d'accord car c'est un champagne qui explore des saveurs hors des sentiers battus. Il y a des fruits roses, des tisanes et le champagne se montre extrêmement gastronomique. Il crée sur les légumes un accord idéal.

Le **Château Chalon Jean Bourdy 1929** a un parfum d'une rare puissance. Il est riche, fort en alcool, et n'a pas le moindre signe d'âge. Il est glorieux, joyeusement oxydatif. Jean et Alexandre l'ont associé à deux plats en prenant des risques. Avec l'huître magnifique, l'accord se trouve. Qui l'eût dit ? Avec les raviolis (Plins) aux escargots, l'accord est pertinent. Une longue discussion porte sur l'intérêt de la réglisse associée à ce vin du Jura. Je ne suis pas favorable à associer réglisse et vin jaune alors que mes amis, le chef et, par la voie de SMS, Jean-Philippe, sont d'accord. Nous resterons sur cette divergence de vision tout en applaudissant à la fois le vin grandiose, un vin jaune d'exception et les plats de haute cuisine.

Lorsque j'ai choisi sur la carte le **Chambertin domaine Trapet & Fils 1996** avec les indications données, Alexandre m'a dit que le chef et lui auraient recommandé ce vin. Il est magique de finesse et de distinction. Son nez est d'une subtilité extrême, sa mâche est gourmande et racée. C'est un très grand vin fruité, élégant et noble. Sur la truffe noire il accompagne le plat alors que le Château Chalon eût pu le faire aussi. Sur le chevreuil il est idéal.

Jean Sulpice est un magicien des herbes, dans la lignée de Marc Veyrat et sait trouver toutes les splendeurs gustatives des herbes, épices et légumes. Chaque plat, même osé, est d'une rare cohérence, pertinent et gourmand. On aurait pu penser qu'au troisième repas nous aurions fait le tour de la cuisine du chef mais il découvre chaque fois des pistes nouvelles qui nous ravissent. Le plat de légume m'a émerveillé, comme les huîtres chaudes goûteuses et le chevreuil gourmand et fin à la fois. Lorsqu'on croque le Plin, on se représente en bouche la forme de l'escargot. Lors d'un amuse-bouche, le cresson intense et vivant emplit nos narines. La betterave avec la chair du chevreuil est magique. Tout est saveur.

Magicien des herbes, assembleur de saveurs, doseur d'émerveillements, on cherche quel qualificatif lui donner mais je crois que trois mots résument bien sa cuisine : talent, cohérence et gourmandise. Il lui faut vite trois étoiles, peut-être dans un nouvel écriin.

L'équipe de service est très attentionnée, Alexandre, un peu pince sans rire, a du talent et une science affirmée des accords. Jean Sulpice est un être exquis, ouvert et chaleureux. Au-delà de l'astuce facile sur les 2.300 mètres de Val-Thorens, Jean Sulpice est au sommet de la cuisine française.

Amicales salutations de François Audouze