

Déjeuner à l'Auberge du Père Bise Jean Sulpice, dîner au Bistrot 1903 de l'Auberge du Père Bise Jean Sulpice, déjeuner sur la terrasse de l'Auberge du Père Bise Jean Sulpice.



Les vins du déjeuner à l'Auberge du Père Bise Jean Sulpice avec au centre un vin que j'adore, la **Roussette de Savoie "Marestel"**
Altesse Domaine Dupasquier 1985.

Après deux magnifiques repas au restaurant Yoann Conte et au restaurant Le Clos des Sens nous avons dormi à **l'Auberge du Père Bise Jean Sulpice** dans une très belle suite dotée d'une terrasse d'où la vue s'étend sur le lac d'Annecy. Nous avons décidé de ne pas prendre le petit-déjeuner. Avant de déjeuner je vais saluer **Jean Sulpice** en cuisine qui me reçoit avec un large sourire. Il me montre les cuisines et le bistrot attaché à l'Auberge. **Magali Sulpice** son épouse m'accueille aussi avec chaleur.

Nos deux amis du sud nous ont rejoints sur la belle terrasse du restaurant et nous sommes donc au complet, sept, pour le déjeuner. **Lionel**, l'excellent sommelier, va nous accompagner pendant tout le repas dont nous ne saurons rien à l'avance. Mais **Cécile**, pour permettre nos choix de vins nous en donne un aperçu par oral.

Nous commençons par un **Champagne Jacques Selosse Version Originale dégorgé en septembre 2016**. Il est particulièrement doux, même étonnamment doux, agréable et subtil et correspond bien au style de la cuisine de Jean Sulpice. Aussi, quand il est terminé, alors que j'avais envisagé que l'on prenne ensuite un Krug, il me semble plus opportun de reprendre le même champagne pour que le talent de Jean Sulpice soit mis en valeur sans compétition entre deux

champagnes. Le deuxième **Champagne Jacques Selosse Version Originale dégorgé en septembre 2016** est plus vif et tout aussi charmant et va accompagner le début du repas.

Le menu composé par Jean Sulpice est : poireau, fruit de la passion / bœuf de “montbéliarde” mariné aux herbes / granny Smith féra fumé et foie gras (fumé) / radis, café, sésame / sarrasin croustillant aux herbes du jardin / soupe d’œuf safranée aux écrevisses du lac d’Annecy / gnocchi de polenta aux herbes sauvages et œufs de truite / omble chevalier, beurre maître d’hôtel au sapin / brochet quenelle et filet poché aux morilles de Talloires en sabayon et ail des ours / écrevisses sauvages, légumes printaniers de la nage, beurre de carapace et roussette de savoie et beurre de mélisse (citronné) / Plin d’escargots gros gris de Haute-Savoie, beurre aux herbes / carré d’agneau de Lozère, pistache et flouve des Alpes jus d’agneau infusé serpolet, épinard ou ris de veau, jus à la bière rousse du Mont-Blanc, carotte et cardamome / dans l’esprit d’un alpage, création fromage mousse beaufort herbe noisettes du Piémont / plateau de fromages alpins / chou pâtissier à la rhubarbe et reine des prés / chocolat, myrtille et glace génépi / fraise, crème brûlée antésite et fantaisie, coulant coco fraise.

Jean Sulpice est un magicien des herbes et des fleurs et du dosage des saveurs. Tout est d’une rare subtilité en tout moment du repas. Les chairs des poissons sont d’une grande précision, les écrevisses ont le goût d’écревisse, ce qui est rare, et les légumes nous enchantent.

Le rythme du repas est réglé par les agréables présentations et explications des charmantes serveuses qui nous entourent avec compétence et Lionel, le sommelier, sera de bon conseil. Au moment des fromages, la charmante **Margot** nous conseillera avec une maîtrise remarquable de son sujet.

Il serait bien difficile de décrire tous les plats. J’ai été frappé par la beauté esthétique du plat de gnocchis de polenta. L’omble chevalier nous a rappelé celui si réussi de Marc Veyrat. On est ici dans la même veine de talent sur un poisson tellement gastronomique. Les raviolis sont d’une force gustative extrême et le vin doit être fort pour soutenir le plat. Le carré d’agneau est succulent, les fromages sont parfaits et les desserts subtils et légers. Un rêve.

En souvenir de précédentes escapades savoyardes, j’ai commandé une **Roussette de Savoie “Marestel” Domaine Dupasquier 1985** car j’aime tout particulièrement les vins de ce vigneron qui m’avait reçu de façon fort amicale. Le vin est superbe, son âge lui donnant une sérénité d’une grande justesse. Il est étrange par rapport aux vins blancs que l’on boit habituellement, avec du fumé et des amers virevoltants. Il est profond et incisif aussi soutient-il bien la cuisine de Jean. Il s’accommode avec grâce des légumes forts et typés.

Si le choix du blanc était le mien, c’est Lionel qui nous a poussés avec habileté vers le **Chambolle-Musigny “Les Cras” Domaine Georges Roumier 2007**. Ce vin est d’une rare élégance. Tout en lui est subtil et raffiné. Il n’a pas la puissance d’un Grand Cru mais sa flexibilité gracieuse lui permet de briller sur tous les plats. Il est idéal sur le carré d’agneau.

Le **Champagne Krug “Grande Cuvée”** que j’envisageais au début du repas vient maintenant et s’impose par sa force conquérante. Il sera le mâle dominant dans les accords avec les fromages et les desserts. Il a une belle maturité, une belle rondeur, mais c’est surtout son caractère fonceur qui impressionne.

Alors que nous avions commencé le repas sur la terrasse avec un soleil radieux et fort comme un soleil d’été, une ondée a fait déplacer notre table en fin de repas pour éviter les gouttes entre deux parasols. Un pêcheur se présente avec un panier rempli d’écревisses car il vient juste de relever les casiers dont l’appât est des têtes de féra. Il nous les montre et les jette ensuite dans un bassin où elles vont se batailler, en quête de territoires.

Pour quatre de notre groupe de sept, les pionniers d’hier, ce sont trois repas d’affilée qui dépassent chacun les quatre heures à table voire cinq heures, aussi l’urgence est celle d’une sieste, car nous ne sommes qu’au milieu du gué.

Après une sieste bien trop courte, nous avons rendez-vous au **Bistrot 1903 de l’Auberge du Père Bise Jean Sulpice**. En me préparant je dis à ma femme que j’ai bien envie de rester dans la chambre

et de sauter ce dîner. Ma femme me dit que si je suis un homme fort, je saurai être aux côtés de nos amis en résistant à l'envie de manger.

Nous descendons au bistrot et j'ai la ferme intention de résister et de l'annoncer mais au moment de faire ma déclaration, c'est l'ami du sud qui me brûle la politesse en déclarant qu'il ne dînera pas. Que faire ? Je préfère rester coi. **Jean Sulpice** et **Lionel** le sommelier viennent nous saluer avec l'envie de nous tenter.

Notre amie du sud est emmitouflée dans de nombreux vêtements chauds alors qu'il fait très chaud dans la salle et elle fait pâle mine. Nos amis du sud décident de nous quitter car elle a dû attraper je ne sais quel mauvais virus qui l'affaiblit. Nous ne serons que cinq à dîner.

Il faut donc que je dîne – j'ai un rang à tenir – et je choisis les asperges vertes accompagnées de fines tranches de féra puis un sandre flanqué d'un pied de cochon dans une union que l'on verrait dans la peinture de Breughel l'Ancien. Je suis à l'eau et mes amis ont pris au verre une Roussette de Savoie de 2016. Trempant mes lèvres, je ne peux me faire à l'invraisemblable jeunesse de ce vin, trop brut de forge.

Jean Sulpice a manifestement l'envie de nous faire plaisir en son bistrot. Il fait venir un vin que l'on boira à l'aveugle. Je reconnaissais une Roussette mais je me trompe sur l'année, croyant le vin beaucoup plus vieux qu'il n'est. Il s'agit d'un **Vin de Pays d'Allobrogie Altesse Domaine Prieuré Saint Christophe 2013**. Il est extrêmement plaisant, bien typé avec de beaux amers qui m'ont trompé car je lui aurais donné quinze ans de plus.

Jean nous fait porter des toasts au saint-marcellin qui sont divins et des fromages dont un fromage au foin superbe sur le vin et un bleu de Termignon meilleur que celui du déjeuner car il est dans la belle partie bleue alors qu'à midi c'est la partie blanche qui nous avait été proposée.

L'ambiance bistrot est très sympathique, avec un service parfait. Les plats sont de haute qualité. Je n'ai pas tenu mes résolutions de jeûne, mais quand on mange de bon cœur, avec le sourire et la générosité de Jean Sulpice, on ne peut qu'être heureux.

Nous avons pu jouir d'une longue nuit après deux jours où nous n'avons pas mangé pour vivre mais vécu pour manger. La chambre sur le lac d'Annecy est un vrai bonheur. Les plus jeunes d'entre nous ont fait du jogging. J'ai choisi la voie du devoir et raconté nos agapes sur mon blog. Nous nous retrouvons tous dans le jardin de **l'Auberge du Père Bise Jean Sulpice**. L'amie du sud qui avait dû rentrer à son hôtel car elle se sentait malade est encore patraque et ne déjeunera pas. Les écrevisses ont presque toutes disparu de leur bassin, remplacées par des truites. Les nuages qui surplombent les montagnes tantôt enneigées tantôt découpées comme des dentelles sont lourds et forment des paysages d'une grande beauté.

Je m'enquiers d'une table au restaurant gastronomique mais Margot et Lionel me répondent que c'est impossible car le restaurant affiche complet. Plutôt que d'aller au bistrot nous préférions qu'on nous installe une table au bar, face au lac.

Jean Sulpice vient recueillir nos désirs, mais nous savons qu'il a son mot à dire. Il nous propose une quenelle de brochet. L'ami du sud qui n'a pas dîné hier mais avait vu les asperges que nous avions prises hier en exprime le désir. Le menu sera donc asperges et quenelles. Nous attendons que la table se dresse et je regarde au bar des photos de la période de gloire de cette auberge lorsque les Bise recevaient aussi bien le Shah d'Iran que Richard Nixon ou la reine mère « Queen Mom », mère de la reine Elizabeth. Une photo montre Marguerite Bise avec madame Brazier, Alexandre Dumaine et Fernand Point. Ce qui se faisait de mieux en cuisine française se trouve sur une même photo. Alors, je me plaît à imaginer que Jean Sulpice fasse venir en son mythique restaurant l'élite des dirigeants du monde et l'élite de la cuisine mondiale. Il faudra pour cela que son talent extrême de chef, qui est déjà atteint, se double d'une personnalité à la Claude Terrail qui accueillait le monde entier. Ce sera possible quand Jean aura son « outil » en main au point qu'il ne soit pas obligé de régler les questions matérielles du quotidien, ce qu'il fait aujourd'hui de bonne grâce. Dans quelques années, je lui souhaite de diriger le centre culinaire du monde, car il peut en avoir l'ambition, s'il en a l'envie.

La table est mise. **Lionel** le sommelier nous propose, pour ceux qui boivent, de finir l'Altesse de Roselyne et Michel Grisard 2013 car nous sommes tous à l'eau – du moins au début. Le talent de Jean Sulpice est sans limite lorsqu'il s'agit d'agencer mille herbes et épices vertes avec les asperges.

La quenelle de brochet aux écrevisses avec une tuile de parmesan est un plat gourmand. Le sevrage de vin explose en vol. Il y a deux camps, ceux qui veulent du blanc et les esthètes qui veulent du rouge. Ma fille est dans le camp du blanc qui n'est pas le camp du bien, et elle connaît le vin bio que suggère Lionel, un vin du mâconnais dont la couleur a tout du bio. Apparemment les audacieux du blanc se régalaient. A côté d'eux, les esthètes, dont je suis, boivent un **Châteauneuf-du-Pape Domaine du Banneret famille Vidal 2015**. Lionel nous dit qu'il explore les directions de Rayas et effectivement c'est un vin raffiné et subtil, tout en suggestions. Il est fort de 14,5° mais aussi délicat et charmeur. Nous nous régalaons et la bisque est à se damner.

La baguette qui permet de saucer est divine et le beurre au carvi que l'on étale sur le pain est un péché mortel.

Jean Sulpice nous a préparé un vacherin à la framboise très gourmand et des mignardises achèvent le travail de sape de toute tentative de raison.

Le service est d'une implication parfaite, Lionel est un conseiller de talent. On se sent bien à l'Auberge du Père Bise Jean Sulpice.

Amicales salutations de François Audouze