



# LES CHEFS ET LE LAC

PAR ÉDOUARD AMOIEL

Ils sont trois, tous doublement étoilés du Guide Michelin: Laurent Petit, Yoann Conte et Jean Sulpice se partagent les rives du lac d'Annecy. Un nouveau centre de la haute gastronomie française?

Depuis Genève, il faut juste une petite heure de voiture pour atteindre Annecy. «La Venise des Alpes» fait ainsi référence à son réseau de canaux qui parcourent le centre-ville. Et le Romand quitte ainsi «son» lac pour en découvrir un autre. Sauf qu'ici, l'attrait n'est pas tout à fait pareil. Avec l'arrivée récente de Jean Sulpice, tout juste illuminé de deux étoiles au Guide Michelin en reprenant la mythique Auberge du Père Bise, la capitale de la Haute-Savoie n'a jamais été tant convoitée sur le plan culinaire. Partons à la découverte de Laurent Petit, Yoann Conte et Jean Sulpice, trois chefs, aussi indépendants que différents, aussi respectueux que protecteurs, officiant vers la même quête d'excellence gourmande, sur une ligne droite d'à peine sept kilomètres. Au point de faire d'Annecy le nouveau centre de la haute gastronomie hexagonale.

#### CHARME FOU

En quittant Val-Thorens, Jean Sulpice a repris un des grands temples de la cuisine française. Longtemps portée par une famille incontournable dans la galaxie gastronomique, l'Auberge du Père Bise représente le parangon de l'art culinaire à la française. Autant par la beauté des paysages qui l'entourent que par son implantation géographique, l'établissement a conservé un charme fou. «Il fallait continuer l'histoire sans céder le pouvoir à un grand groupe financier. Tout s'est passé exactement comme nous l'avions rêvé», explique le «Cuisinier de l'année» GaultMillau 2018. «Les conditions étaient réunies pour pouvoir assumer ce pari fou. Nous avions l'envie sans savoir si tout allait fonctionner. Ce que je voulais surtout, c'était de m'exprimer à travers les quatre saisons.»

Descendu des sommets enneigés de Val-Thorens pour atteindre les rives turquoise de Talloires, Jean Sulpice se sent enfin chez lui. «Avant, je n'avais qu'un restaurant; maintenant, je gère une véritable maison. Là-haut, j'avais atteint mon niveau d'expression maximal et le lieu ne s'y prêtait plus.» Après quinze années passées à la montagne, le chef a opéré une complète remise en question. Tout en valorisant les produits de son terroir, sa cuisine s'affine, gagne en maturité et en subtilité. «Malgré l'approche de la cuisine moléculaire et plus récemment l'école scandinave axée sur le végétal, la cuisine française avec ses sauces, ses assaisonnements et ses produits reste unique au monde.»

La fêra cuite à la vapeur d'eau du lac et son foin d'alpage sont l'illustration parfaite d'une mise en valeur régionale, à cheval entre lac et montagne. Le plat a été imaginé par Jean Sulpice le jour des obsèques de Paul Bocuse. Le poisson est partiellement cuit sur un sarment de vigne. Puis le chef verse de l'eau sur une pierre brûlante – les deux éléments en provenance du lac – pour produire de la vapeur, achevant ainsi la cuisson de la fêra jusqu'à rendre sa chair parfaitement nacrée. «Le goût de lac alpin renforce l'expérience», précise-t-il en nappant la préparation d'un beurre au foin, exécuté comme un beurre maître d'hôtel.

A quelques encablures de là se dresse une superbe maison, dont la couleur bleu ciel se reflète dans les eaux du lac. A Veyrier-du-Lac, l'ancienne demeure de Marc Veyrat est depuis sept ans le fief de Yoann Conte. «Aujourd'hui, j'ai décidé d'aller bien, d'être heureux et d'entreprendre», assure le chef d'origine



DE HAUT EN BAS  
Jean Sulpice,  
Yoann Conte  
et Laurent Petit.

A GAUCHE  
Une invitation  
au plaisir du Clos  
des Sens, signée  
Laurent Petit.

bretonne pour qui l'aventure en cuisine n'a pas toujours été un long fleuve tranquille. Lequel reconnaît que l'arrivée de Jean Sulpice a renforcé et dynamisé la région. «Ici, c'est un peu la place Vendôme de la Haute-Savoie. Malgré la proximité et le nombre de bijouteries, aucune n'a fait faillite. C'est la même chose pour nous, le monde attire le monde. Nous ne sommes pas une menace les uns pour les autres, bien au contraire.» Bienveillance et bienséance ne sont-ils pas les maîtres mots d'une entente cordiale?

Entièrement vêtu de blanc, Laurent Petit est un poète des fourneaux aux faux airs de savant fou. Celui qui décrit sa crise de la cinquantaine comme un «cooking out» est un homme libre et affranchi. Le 2 mars 2015, il a décidé de retirer la viande de sa carte et de se recentrer sur le local. «Même si avant tout allait bien, ma grande fierté est d'avoir tout changé à l'âge de 50 ans. Je n'ai plus de temps à perdre. Un passeur, voilà ce que je veux être, plus que tout.»

Pour lui, les saisons ont toutes un rapport avec le végétal. «L'année calendaire démarre quand l'ail des ours embaume la forêt. Je vis complètement au rythme de la nature qui m'entoure», déclare le chef. La première étape est la rencontre avec tous les producteurs de saveurs, comme il les appelle. «A ce niveau, ce ne sont plus des métiers, ce sont des passions.» Sa cuisine n'a jamais été autant en symbiose avec ses sens et son environnement. La tarte au chou qu'il propose est en cela très évocatrice de son changement. Sur une pâte abaissée très fine, tartinée d'un tarama maison, les feuilles du légume à peine blanchies sont disposées comme un millefeuille avant d'être coiffées par la chair fumée du lavaret. «L'histoire de notre région continue sur sa lancée et c'est génial. Le monde en parle et je n'ai jamais été aussi enthousiaste.»

#### DESTINATION PRISÉE

Même si la quête d'une troisième étoile occupe leurs esprits, les trois chefs se concertent et s'accordent à l'unisson «dans une quête chevaleresque, élégante et respectueuse de l'autre, reprend Yoann Conte. Nous sommes des gentlemen. Alors que le meilleur gagne.» Les répercussions de leurs trois établissements sur les commerces avoisinants sont indéniables. Annecy gagne en popularité et attire la clientèle. «La ville est une destination prisée. Nous sommes devenus un modèle économique et social et avons démontré qu'il est possible de réussir dans notre pays.»

Malgré ses différences, c'est l'harmonie du trio qui reste le plus important. «Nous sommes unis et uniques et affichons une concentration d'excellence dans quelques mètres carrés. C'est notre fil conducteur, ce qui fait notre force et le début d'une belle histoire», poursuit le cuisinier, créateur de la carotte dans tous ses états. Laurent Petit ne pense pas autrement. Considéré comme le parrain des hauteurs d'Annecy dans son restaurant Le Clos des Sens, lui aussi l'avoue: «Le fait d'être ensemble n'est pas une concurrence mais une chance. Ce n'est pas une compétition mais un rapprochement imposé par une proximité géographique.»

Auberge du Père Bise, route du Crêt 303, 74290 Talloires-Montmin, +33 4 50 60 72 01, perebise.com

Yoann Conte, Vieille-route-des-Pensières 13, 74290 Veyrier-du-Lac, +33 4 50 09 97 49, yoann-conte.com

Le Clos des Sens, rue Jean-Mermoz 13, 74940 Annecy-le-Vieux, +33 4 50 23 07 90, closdessens.com

EN CARAFE  
PAR PIERRE-EMMANUEL BUSS

## GAMAY 2016, DOMAINE DU PETIT CHÂTEAU

Un gamay du Vully fribourgeois qui séduit par sa belle palette aromatique

Fabrice Simonet fait partie de la nouvelle génération des œnologues suisses. Depuis 2010 il s'occupe des vinifications du domaine familial du Vully fribourgeois et il cherche sans cesse à progresser. Des efforts ont été consentis à la cave, où il a apporté son regard nouveau en développant des cuvées rouges haut de gamme. Avec son frère Stéphane, chef de culture, il a également poussé pour le renouveau à la vigne: la totalité des 9 hectares du domaine est en conversion en biodynamie. Une démarche qui, pour eux, constitue une évidence.

Né sur une terre à blancs, Fabrice Simonet s'intéresse particulièrement à la vinification des vins rouges. Le trentenaire cultive des cépages peu communs dans la région comme la syrah, le cabernet franc et le cabernet sauvignon. Mais il a une affection particulière pour le gamay, qu'il élève sous bois, comme son modèle helvète, Philippe Bovet, à Givrins (VD).

Dans le millésime 2016, son gamay est très expressif, avec un magnifique équilibre. Il séduit par ses arômes de cerise, de framboise, de pivoine et sa note épicée. La bouche est élégante et racée, avec un bois très bien intégré. Un panier de fruits à la texture chatoyante qui se mariera très bien avec la finesse d'une côte de veau.

Où l'acheter? Le Petit Château, Simonet Père & Fils, route du Lac 134, 1787 Môtier, lepetitchateau.ch. Prix: 23 francs.

