



«L'émotion du vin», c'est elle

Accords Magali Sulpice, sommelière, a rencontré son mari, Jean Sulpice, tête d'affiche du restaurant éponyme, chez le chef savoyard Marc Veyrat. Elle s'est fait une spécialité des vins de Savoie, dont la belle évolution lui a donné raison.

Trop souvent, elles sont dans l'ombre alors qu'elles font tourner la baraque. Etre femme de chef n'est pas un métier, c'est un sacerdoce. Déjà supporter un compagnon aux fourneaux de 9 heures à minuit et qui pense cuisine vingt-quatre heures sur vingt-quatre n'est pas une sinécure. Raccrocher les wagons entre une telle situation et une vie de famille relève de la haute voltige. Chez les Sulpice, il y a Jean le chef et tête d'affiche du restaurant éponyme à Val Thorens et Magali, sommelière, et leurs deux enfants. Mariés pour le meilleur du vin, de l'amour et de la bectance, et le pire, comme on peut le redouter quand un service peut partir en piquette. Comme Jean qui «*a toujours voulu être chef*», Magali a été attirée très tôt par «*le côté théâtral du restaurant*» où le service du boire et du manger tient à la fois de l'étude de caractères, de l'horlogerie suisse et de la science du tire-bouchon. Enfant, ses parents l'emmenent se taper la cloche à la Fontaine aux perles, une institution rennaise : «*C'était la sortie de l'année*», dit-elle. Le souvenir des crêpes sur les remparts de Saint-Malo la réjouit encore. Tout comme l'ouverture rituelle en famille d'une bouteille de vin jaune à la Toussaint. Dotée d'un bac pro services en restauration, avec une mention complémentaire en sommellerie, Magali Sulpice se frotte à la salle dans plusieurs maisons, dont celle de Marc Meneau dans l'Yonne. Elle veut pratiquer la sommellerie mais elle estime ne pas avoir d'expérience pour travailler en Bourgogne ou dans le Bordelais. «*Je voulais découvrir une petite région*



Magali Sulpice, le 7 décembre.

viticole comme le Jura ou la Savoie», raconte-t-elle. Ce sera finalement l'Atelier gourmand à Annecy (Haute-Savoie) puis la Maison bleue de Marc Veyrat, où le chef sommelier Bruno Bozzer lui met le pied à l'étrier dans l'univers à la fois intense et mouvementé du chef savoyard au chapeau noir. «*Il m'a appris à m'adapter au client, à vendre du très grand comme du très petit.*» Jean et Magali Sulpice se sont connus chez Marc Veyrat, avant de gravir la pente vers Val Thorens et les étoiles (lire ci-contre). Ils ont à peine plus que la vingtaine, pas trop de leurs quatre épaules pour «*tout porter*». «*Proposer une gastronomie et*

une carte des vins dans une station de ski, c'était un peu extrême pour moi», dit sobrement Magali avant de lâcher : «*On me proposerait le même projet maintenant, je n'irais pas. Au début, on s'est bagarré, des casseroles et des carafons ont volé.*» Cette Bretonne pugnace se met en tête de promouvoir les vins de Savoie, alors que l'époque les méprise comme des boissons de tartiflette. «*J'adore la mondeuse, cépage très complexe, très ancré dans sa terre. Avec elle, on peut faire des choses rustiques, animales, comme des choses très rondes, très fruitées*», dit-elle. La belle évolution des vins de Savoie a donné raison à Magali Sulpice :

«*Il y a une quinzaine d'années, une génération de jeunes vignerons est arrivée. Ils avaient fait des études d'œnologie. Ils maîtrisent la culture de la vigne, le terroir et ressortent de vieux cépages, alors que la génération d'avant n'était pas capable de le faire. Aujourd'hui, ces vignerons travaillent le vin avec plus d'élégance et de finesse pour des tables en train de se construire.*»

Entre le cuisinier et la sommelière, c'est une drôle de partition qui se joue, mélange de complicité, de subjectivité, de mémoires des goûts et des terroirs pour accorder le plus finement possible mets et vins (lire les recettes et les accords pages suivantes). «*Le vin doit accompagner le plat ; ce n'est pas un concours de puissance*», dit-elle. «*Elle a su construire une carte des vins autour de ma cuisine. Comprendre l'émotion du vin, c'est son côté féminin. L'équilibre des vins dans la sommellerie m'a beaucoup appris sur l'équilibre des plats*», dit-il.

A l'arrivée, cela donne un verre de gringet (Les Alpes, domaine Bel-luard 2013), un cépage blanc «*à l'acidité assez marquée avec de la fraîcheur et beaucoup de fruits*», analyse Magali Sulpice qui aime beaucoup ce vin avec la cuisine de Jean et que l'on boit avec ses «*coques, livèche*». Avec les «*Saint-Jacques, oseille, vanille*», on goûte également un Chignin Bergeron – comme avant – Jean-François Quénard 2011. Issu du cépage Roussanne, ce vin de Savoie soutient les plats les plus complexes de Jean Sulpice et «*est un des rares vins blancs qui tient sur la truffe*», explique Magali Sulpice. Parfois, il arrive qu'un plat divise le couple, comme «*L'huître Papin-Poget, topinambour, foie gras, vin jaune, noix de Grenoble*» sur laquelle Magali Sulpice n'a pas accroché mais qui a, visiblement, fait pas mal gamberger son mari qui, il est vrai, «*n'arrive pas à faire "on, off"*» quand il n'est pas aux fourneaux. Elle sur lui : «*Sa principale qualité est aussi son défaut : il veut tout, tout de suite*» ; lui sur elle : «*Elle ne sait pas assez se mettre en avant ; elle est trop modeste.*»

J.D.