

9 JUIN, DÎNER D'EXCEPTION À 4 MAINS MAXIME LAURENSEN & JEAN SULPICE, ENSEMBLE À RUSTIQUE.

Ensemble, ils sublimeront le terroir rhônalpin avec un menu unique, imaginé à deux, en 10 services, mettant en avant leur univers gastronomique, restituant les saveurs brutes de notre territoire, avec pureté et authenticité.

« Accueillir dans ma cuisine Jean Sulpice me replonge avec plaisir et émotion dans l'époque de l'Oxalys à Val Thorens. J'ai découvert à ses côtés comment restituer en cuisine la force d'un terroir et d'une identité. Pour ce dîner, nous voulons régaler, faire plaisir et se faire plaisir à cuisiner ensemble, pour révéler les savoureuses richesses d'un territoire fascinant » explique Maxime Laurenson.

Même enthousiasme du côté de Jean Sulpice. *« C'est comme une évidence pour moi de réaliser ce premier service de réouverture sous le signe du partage, aux côtés de Maxime. Je suis fier de son parcours et de sa réussite depuis notre rencontre à Val Thorens. Maxime a su, au fil des années, imposer son style, entreprendre en respectant ses convictions. Il a su allier le plaisir de cuisiner à une démarche responsable et humaine. Maxime et Hélène font partie de cette nouvelle génération qui contribue au quotidien à faire grandir la gastronomie française avec sens ! »*



A propos de Maxime Laurenson

Le chef a grandi dans un petit village, Saint Just Malmont, au sud de Saint Etienne, auprès d'une arrière-grand-mère cuisinière, au milieu des exploitations agricoles et des champs. Une enfance en plein air, une table familiale généreuse : sa cuisine est forte de cette histoire de vie. L'attachement à la terre et au terroir, le respect de la tradition culinaire, notamment grâce aux sauces et aux jus, la force gustative du monde végétal et des herbes aromatiques. Âgé de 34 ans, Maxime a débuté sa carrière avec le chef Michel Hulin (1 étoile). En 2011, il devient chef de partie aux côtés du chef Mathieu Viannay chez la Mère Brazier. Il restera ensuite en région Rhône-Alpes pour compléter sa formation en altitude auprès de Jean Sulpice en 2013. En 2014, il rejoint Paris en tant que second de cuisine du chef Julien Roucheteau à La Table Lancaster, qui obtient, avec Maxime, 2 étoiles Michelin. Puis Maxime prend les rênes de la brigade du restaurant Loiseau Rive Gauche en 2016. Il sera récompensé du prix « Jeune Talent France » par le Gault&Millau avant d'obtenir une étoile Michelin, en 2018. Fort de son parcours, il a voulu retrouver sa région pour y ancrer profondément sa cuisine. Maxime est secondé en cuisine par Romain Souvignet, son ami d'enfance avec qui il partage, depuis 15 ans, la même passion de la cuisine. Maxime a été nommé « Grand de demain » dans le guide Gault&Millau 2021. Son restaurant Rustique a obtenu une première étoile au guide Michelin en janvier 2021.

A propos de Jean Sulpice

Après quinze années à Val Thorens, Jean et Magali Sulpice reprennent en 2017 l'Auberge du Père Bise, lieu mythique de notre patrimoine gastronomique. La même année, Jean Sulpice est sacré « cuisinier de l'année » par le guide Gault&Millau. En février 2018, le guide Michelin lui décerne deux étoiles. En 2019, Jean Sulpice est officiellement élevé au grade de Chevalier de l'ordre national du mérite. Enfant des montagnes, sportif à l'assaut des cols en ski de randonnée ou en vélo, Jean Sulpice continue aujourd'hui d'arpenter le terroir qui l'a vu naître et grandir.

Située à Talloires-Montmin sur les rives du lac d'Annecy, entre lac et montagnes, l'Auberge du Père Bise se veut avant tout un lieu de bien-être. Magali et Jean Sulpice ont su transformer cette maison presque centenaire en y apportant leur signature.

Au cœur du restaurant gastronomique, le chef Jean Sulpice, deux étoiles au Guide Michelin et Cuisinier de l'année Gault & Millau 2018, sublime les saveurs du lac, de la montagne, de ses producteurs locaux. Entre acidité, légèreté et gourmandise, il explore avec exigence toutes les facettes de son terroir. Avec son hôtel 5 étoiles et son spa, cette belle demeure Relais & Châteaux cinq étoiles se veut avant tout une invitation à la détente dont Magali est la cheffe d'orchestre aux côtés de Jean et de son piano. Des émotions sincères, sans artifices, avec vue sur le lac...

Informations Pratiques

Menu en 10 services - 145€ hors boisson - 19h

14 rue d'Enghien - 69002 LYON / Tél.04 72 13 80 81

Réservation possible dès le 1er juin par téléphone uniquement
www.rustiquelyon.fr