

AUBERGE DU PÈRE BISE

Depuis. 1903 TALLOIRES-MONTMIN JEAN SULPICE

Communiqué de Presse

*L'Auberge du Père Bise poursuit son histoire :
10 ans de vision portés par Magali et Jean Sulpice*

Restaurant gastronomique, accueil, bar, salle
du petit déjeuner, boutique, nouvel espace séminaire...
L'Auberge se redessine en réaffirmant ses valeurs
et son positionnement dans son environnement.



01.

LE PROLONGEMENT NATUREL D'UNE VISION

Dix ans après la reprise de cette institution emblématique du *lac d'Annecy*, Jean et Magali Sulpice franchissent une nouvelle étape. L'Auberge du Père Bise rouvre ses portes, révélant l'aboutissement d'une décennie de maturation. Cette transformation ne réinvente pas, elle prolonge une identité construite avec audace et authenticité.

Là où d'autres auraient cherché la performance architecturale, le couple privilégie l'essentiel : une architecture au service de l'émotion et de l'hospitalité.



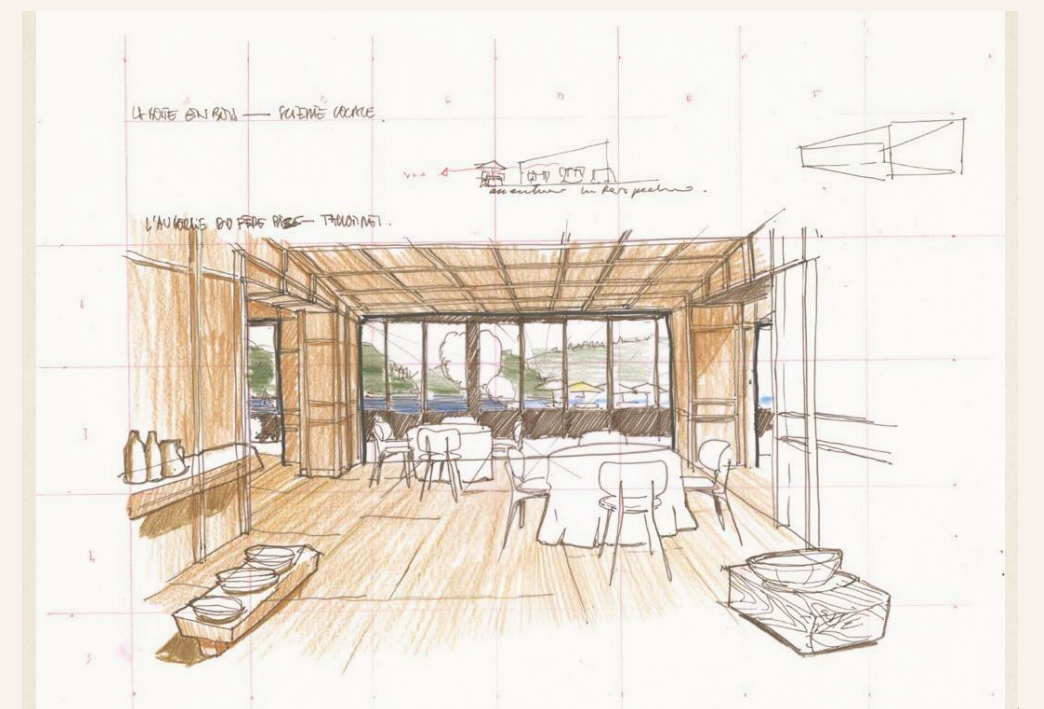


02.

UNE ARCHITECTURE DE SINCÉRITÉ

Tout commence par une rencontre et des valeurs partagées entre l'architecte *Antoine Ricardou* (*ASL Architecture* à Paris et New-York), *Jean* et *Magali Sulpice* : le goût de la nature, la sensibilité, la recherche de simplicité, la passion du travail bien fait. Cette complicité créative a permis de traduire en architecture le prolongement de l'identité que le couple a construite depuis dix ans.

Le projet repose sur une philosophie assumée : pas de fioritures ni de signature spectaculaire, mais une épure qui sublime les matériaux bruts, revisite les codes des alpages et révèle l'essentiel – le lac et sa nature environnante.



Ensemble, ils ont créé deux atmosphères complémentaires.
Le restaurant gastronomique se déploie comme
un refuge contemporain, épuré et puissant.

L'*Auberge* s'affirme comme un lieu où convivialité et esprit
familial dialoguent avec modernité. Un fil conducteur
les relie : le bois travaillé en différentes essences et des
tonalités vert sapin qui résonnent avec la nature alentour.

ref. *Le restaurant gastronomique*



ref. *Le garde-manger*



*Entre refuge contemporain et hospitalité face au lac :
deux atmosphères, une cohérence.*



03.

LE RESTAURANT JEAN SULPICE :

Un refuge contemporain, fenêtre sur le lac

S'envelopper à l'intérieur d'un arbre. Cette image poétique a guidé la transformation du restaurant doublement étoilé. Un refuge contemporain où l'architecture se met au service de la gastronomie alpine du chef et du paysage. Un couloir en bois crée un seuil, prélude à l'expérience. Le marbre bleu de *Savoie* ponctue l'alcôve. Du sol au plafond, le chêne clair habille l'espace dans une pureté absolue offrant un cadrage épuré sur le lac. La salle devient ainsi une fenêtre mettant le lac en scène tout en créant une atmosphère enveloppante, en lien constant avec la nature environnante.

Ces assemblages de bois, ponctués de niches, évoquent la créativité de *Jean Sulpice* : une naturalité apparente qui cache une grande technicité. Comme dans l'assiette, les matériaux bruts sont sublimés pour créer un ensemble puissant et élégant. Un sanctuaire de la gastronomie alpine où architecture, matière et assiette ne font qu'un.

« Créer sa propre identité, savoir où l'on est et où l'on va, cela se construit avec le temps, les rencontres, le lien que l'on crée avec son territoire. Je me sens prêt aujourd'hui à proposer une expérience plus personnelle et unique. Avec l'architecte Antoine Ricardou, nous avons pensé ce refuge contemporain en lien avec ma cuisine : nous avons sublimé des matériaux bruts comme je le fais avec les produits dans l'assiette. Beaucoup d'épure, beaucoup de sincérité. Le but n'est pas d'être dans la performance, mais dans l'émotion. »

jean SULPice

ref. Myrtille aux cent-trente plantes



AUBERGE DU PÈRE BISE

JEAN SULPICE



ref. Blette, camomille



COMMUNIQUÉ DE PRESSE





04.

L'AUBERGE :

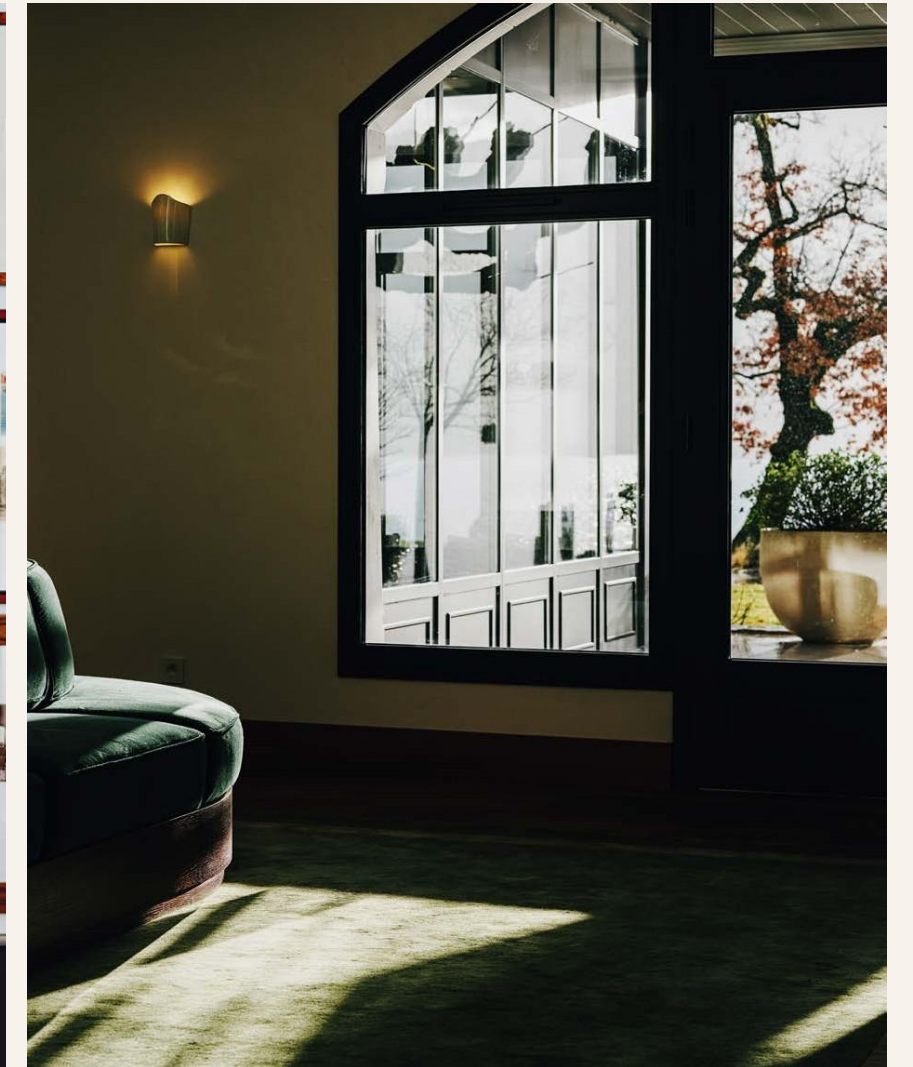
L'esprit familial retrouvé en bord de lac

Aux côtés du restaurant gastronomique, l'*Auberge* incarne une tout autre atmosphère, toujours en lien avec le lac et la cuisine du chef.

« *Nous voulions revenir à l'essence même de ce qu'est une auberge,* » explique Magali Sulpice. « *Recréer de la vie, de la convivialité, retrouver cet esprit familial qui fait battre le cœur d'un tel lieu. Nous avons souhaité nous recentrer sur nos valeurs essentielles : le lac, l'hospitalité, cet environnement unique qui nous entoure.* »

L'entrée a ainsi été repensée pour offrir un accueil plus chaleureux tout en maintenant une ouverture agrandie sur le lac, élément central du lieu.

Le nouveau bar se veut un espace d'échanges. Il s'agrémente d'un "wall of fame" célébrant les amis, le parcours du chef et l'histoire de la maison, ainsi que d'une tisanerie qui fait écho au travail de *Jean Sulpice* sur les plantes.



Véritable innovation, le garde-manger incarne également la philosophie de l'hospitalité et de la générosité. Habillé de carreaux blancs en écho à l'univers de la cuisine, ce nouvel espace est avant tout vivant : petit-déjeuner face au lac le matin, lieu de douceurs et de découvertes gourmandes tout au long de la journée, célébrant les richesses du terroir.

Un état d'esprit que l'on retrouve dans la nouvelle boutique, écrin entièrement rénové réunissant produits du terroir et spécialités du chef, où l'art de vivre se partage et s'emporte.





Pour donner vie à cette vision, *Jean et Magali Sulpice* ont fait appel à des artisans locaux qui partagent leur sensibilité. La créatrice *Lauriane Josselin* a imaginé le mobilier de l'accueil et les clefs des chambres en s'inspirant des cairns – ces empilements de pierres qui guident les randonneurs, ici réinterprétés en bois noble. Au bar, *Magali Aubier*, vitrailliste annécienne, signe une ligne de vitrail racontant la chaîne de montagnes entourant le lac. Une œuvre unique qui sculpte littéralement la lumière alpine.

Nouveauté de l'*Auberge*, la salle de séminaire prolonge naturellement cette philosophie des lieux. Située côté jardin dans un espace à l'écart, elle offre l'indépendance nécessaire au travail tout en bénéficiant d'un cadre apaisant. Baignée de lumière naturelle, cette salle de 50 m² entièrement équipée des dernières technologies dispose d'un espace cuisine dédié. Se retrouver dans un cadre exceptionnel tout en profitant des services de l'*Auberge* : une invitation à réinventer les moments professionnels.

Entre refuge contemporain et esprit familial retrouvé, l'histoire continue à l'Auberge du Père du Bise.

AUBERGE DU PÈRE BISE

303. Rte du Port, 74290. TALLOIRES-MONTMIN
@aubergeduperebise www.perebise.com +33 04 50 60 72 01

