



האם אפשר לעשות מטבח עילי בגובה 2300 מטר?

לאפות לחם זמן קצר לפני הגשתו כדי שיהיה טרי. התברר שאריזות מזון



ז'אן, נעלב עד עמקי נשמתו, נגש לברר את סיבת התקלה. הוא היה אמנם אז בתחילת שנות העשרים שלו, אולם כלל לא היה ילד באומנות הבישול, כאשר מאחוריו ארבע שנות עבודה כסו-שף של מארק ווירה, במסעדה בעלת שלושה כוכבי מישלן. אחרי בדיקות גילה ז'אן שבגובה 2300 מטר מעל פני הים ביצה רכה יש לבשל דקה נוספת, כיוון שהמים רותחים כבר ב-85 מעלות. אך זו היתה הפעוטה בבעיותיו. הסתבר לו, למשל, שעקב היובש הקיצוני בגבהים אלו, יש

אשר ז'אן סולפיס (Jean Sulpice) רק פתח את מסעדתו בוואל ת'ורנס (אתר סקי מהמובילים באירופה, הממוקם באלפים הצרפתיים) והסועד הראשון בקש ביצה רכה, ז'אן בישל אותה כמקובל 3 דקות בדיוק במים רותחים והגישה לאורח. הצרפתי המקומי, בז'קט טוויד חום וגס, דחה את הביצה מעליו, הטיח את המפית המעומלנת בשולחן ויצא בכעס מהמסעדה. "כך לא עושים ביצה רכה", הוא הפטיר עם צאתו.



המסעדה אינה נראית כלל כמסעדה מכוכבת טיפוסית. השטיח בעל העיצוב המשוגע משתלב עם הטפט המקושקש, ושולחנות העץ הכבדים והחשופים אינם מעוטרים במפות שולחן מעומלנות כמקובל

מהגובה הרב, כיוון שהבועיות קטנות ומתעדנות.

לפני עשר שנים אנשים רבים ניסו להניא את ז'אן מלפתוח את מסעדתו, בטיעון שבישול עילי לא יצליח בגובה רב. כיום, לאחר מאמצים רבים, הוא קוטף את הפירות (או נכון יותר את גרגירי היער המקומים) בכך שמסעדתו מוגדרת כמסעדה המכוכבת הגבוהה באירופה.

טוקבקים

"וואו- איזו חווייה, הכל היה מושלם: טעמים, תפאורה ושירות. גדול המנות מתאים לגולשים לאחר יום סקי מאומץ".

"הייתי בהרבה מסעדות צרפתיות בצרפת ומסעדה זו היא קרם-דלה-קרם!"

"התאכזבנו מאוד. הזמנו יונה וקבלנו גווייה. שלמנו 110 יורו על לובסטר אחד".

מידע מועיל

כתובת: Val Thorens, France 73440

טלפונים: +33(0) 479 4000 71

כתובת דוא"ל: contact@jeansulpice.com

שעות פתיחה: 12:15-13:30, 19:15-21:30 בקיץ-למעט יום ב', בחורף- כל יום

שמירת כשרות: לא כשר

הזמנה: נחוצה

חנייה: לרכב- בחזית המסעדה, אך ניתן להגיע גם בגלישה...

אתר אינטרנט: <http://www.jeansulpice.com/en>

עדין ועשיר בטעמים. אלתית בחליטת עלי אורן, הרגיש באופן מופלא כהליכה בחורשת אורנים. השירות היה אדיב ומדויק. למסעדה תפריט יין ובו מאות יינות צרפת המקוטלגים לפי אזורים גיאוגרפים. מבחר היינות בכוס או בחצי בקבוק אף הוא עשיר. מגאלי, אשתו של ז'אן משמשת כסומלייה של המסעדה. מגאלי ערכה בדיקות מעמיקות יחד עם מעבדה מקומית לגבי השפעת הגובה בו מצוייה המסעדה על היין המוגש בה, ועל פיהן מסתבר כי הוא מתיישן באופן מואץ. שמפניה יוצאת נשכרת



תרבות אוכל לילדים כבר מגיל צעיר. בחורף האחרון, כאשר נערם שלג בגובה של שלושה מטר מחוץ למסעדה, התברר שאין דרך להעביר את הארוחה המובטחת לילדי הגנון, כיוון שהדרכים חסומות. ז'אן הזעיק את ידידו בעל מפלסת שלג המשמשת כל לילה בהידוק מסלולי הסקי, וביחד הם דהרו בשדות המושלגים, כאשר בצידניות אוכל חם לילדים...

המסעדה אינה נראית כלל כמסעדה מכוכבת טיפוסית. השטיח בעל העיצוב המשוגע משתלב עם הטפט המקושקש,

ושולחנות העץ הכבדים והחשופים אינם מעוטרים במפות שולחן מעומלנות כמקובל. "אני לא מנסה לשדר נפיחות גנדרנית", מסביר ז'אן, "גם עיצוב זה הינו מפואר בהשוואה לדרך בה נראתה המסעדה טרם קבלת הכוכב השני. המטרה שלי היא שהמטבח ידבר". והמטבח אכן מדבר, ובגדול. טעמנו לדוגמא רביולי ממולאי שבלולים, כאשר הרוטב בפנים ולכן יש לאכלם בשלמותם. היה



המגיעות מהעמק מתפקעות טרם הגעתן למסעדה עקב לחץ אוויר נמוך בגבהים אלו. ישנן תקופות בחורף בו אספקה טרייה כלל לא יכולה להגיע למסעדה, כתוצאה מסופת שלגים כבדה או סלע שהתדרדר וחסם את הכביש היחיד המוביל לעיירה. ז'אן ואשתו לא וותרו, הם בנו לאיטם מסעדה המבוססת על אהבתם למחוז סבואה, על עשבי התיבול, הגבינות וחיות הבר שבו. בגיל 26 כבר זכה ז'אן בכוכב מישלן הראשון שלו ובשנת 2010 בכוכב השני והיה בכך השף הצעיר ביותר שזכה לניקוד המכובד. ז'אן גם תורם לקהילה בכך שבימים קבועים הוא מכין ארוחה לילדי הגנון שבעיירה. לטענתו חשוב להקנות

דירוג גינוסר

| | |
|------------|-------------|
| אוכל | ★★★★ |
| תרבות יין | ★★★★ |
| אווירה | ★★★★★ |
| שירות | ★★★★★ |
| מחיר | שש שש שש שש |
| תמורה לכסף | ★★★★☆ |