



renversant !

Un Contresens

VOUS VOYEZ LE CONTRESENS... ET BIEN OUBLIEZ TOUT, OU PRESQUE. NE GARDEZ EN MÉMOIRE QUE CE QUE VOS PAPILLES VOUS EN DISENT. QUANT À VOTRE SENS DE LA VISION, IL DEVRAIT ÊTRE SURPRIS. LA DÉCO Y EST DÉSORMAIS RENVERSANTE !

Par Fleur Tari Flon
Photos : Fabien Delairon



Ce café culinaire, c'est le bistrot du chef Laurent Petit, doublement étoilé au Clos des Sens. Titillé par l'envie de jouer une autre gamme culinaire, il a ouvert cette adresse urbaine à Annecy en 2005. Le succès a vite été au rendez-vous et le Contresens est devenu l'un des restaurants préférés des Annéciens, non sans raison. La cuisine, inventive, légère et savoureuse, n'a pas manqué d'interpeller les guides. Ainsi, à chaque édition et depuis plusieurs années, le Contresens, comme l'autre café culinaire du chef, le café Brunet, est consacré par un Bib Gourmand au Guide Michelin. Une notation qui salue une bonne petite table, avec un excellent rapport qualité prix.

Ouvert depuis sept ans le Contresens avait besoin d'un coup de frais. Laurent Petit a donc confié les clés du restaurant à Isabelle Chapuis Martinez (ICMArchitecture) et à son imagination débordante. "Elle a déjà fait des merveilles dans l'extension du Clos des Sens", expliquent Laurent et Martine. Le

résultat est à la hauteur...

Clin d'œil au nom de l'établissement, tout ici est désormais à l'envers, à Contresens. Le plafond reproduit les losanges gris et blanc d'un carrelage. Les lustres, chahutés, penchent la tête en bas. Une chaise, rescapée de l'ancien décor, est suspendue au plafond. "Nous avons voulu bousculer les codes", explique Isabelle Chapuis Martinez. L'espace est rythmé par zones tantôt apaisantes, tantôt dynamiques. Tous les matériaux choisis sont phoniques. Aussi, les boxes dans des tons acidulés préservent l'intimité. "Il s'agit d'interpeller, au même titre que Laurent interpelle avec sa cuisine".

CUISINE DE CHEF

Si la décoration est une réussite, la cuisine ne pouvait être en reste. Laurent Petit a confié les manettes à Nicolas Mouroux, un jeune chef, plein de talents, et la salle à la souriante Sylvie Lagache. "Nous devons satisfaire aussi bien le gourmand au régime que l'épicurien, la bande de copains ou l'homme d'affaires". La carte

originale propose donc une formule ABCD (A pour 6 entrées, B pour 7 plats, C pour 5 légumes, D pour 6 desserts), que l'on combine en toute liberté, à l'infini. Rien n'empêche de prendre 2 plats, ou 2 entrées ou 3 desserts ! Pour la combinaison complète, comptez 29 €.

"Je propose une vraie cuisine de cuisinier", explique Laurent Petit. "N'espérez pas ici une entrecôte-frites !" La carte change toutes les six semaines, difficile donc de citer un plat. Cependant, pour vous faire une idée, lors de notre passage, nous y avons dégusté une «Raviole ouverte de betterave Choggia, Sérac et petits légumes», un «Filet de féra (pêché par Vincent Coly), sur sa fine croûte de champignons», adoré un «Siphon de potiron et châtaignes» et fini ce délicieux repas par un granité mojito revisité. La carte de vins de propriétaires est servie au verre, à 3 € ou à la bouteille.

Le nouveau Contresens va assurément bousculer vos sens et ça fait du bien ! ■

+ d'infos Restaurant Contresens
10, rue de la Poste - Annecy - 04 50 51 22 10