

# CLOS DES SENS

Tables & Chambres  
★★★★★

LAURENT PETIT, ARTISAN CULINAIRE - CHEF 2 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN



« Epuré et raffiné, le cadre sert à merveille la cuisine subtile et inventive de Laurent Petit, qui la résume ainsi : végétale, lacustre et singulière. Il fait la part belle aux produits régionaux, et l'on accompagne tout cela de vins bien choisis. Jolie terrasse dominant Annecy ».

« Beaux matériaux, équipements dernier cri, vue sur le lac ou la ville d'Annecy : on se sent comme chez soi dans les chambres de ce Clos des Sens. Le petit coin salon, avec sa cheminée et ses fauteuils clubs, ravira les lecteurs ; quant au beau couloir de piscine, il fera la joie de tous ».

**Guide Michelin 2017** - Classement : 2 étoiles



**HÔTEL \*\*\*\*\* RESTAURANT GASTRONOMIQUE**

**CLOS DES SENS**

13 rue Jean Mermoz - 74940 Annecy-le-Vieux

+33 4 50 23 07 90 - artisanculinaire@closdessens.com - www.closdessens.com

Contact presse pour le Clos des Sens :

**Yves Bontoux**

+33 6 07 57 59 13 - ybontoux@orange.fr

Contact presse pour Annecy et son lac :

**Anaïs Alaurent**

+33 6 77 35 96 54 - presse@lac-annecy.com

Crédits photos : **Matthieu Cellard, Anthony Cottarel, Jean-Claude Allard**

Design & conception graphique : **Adrien Madelon**

Les textes du présent dossier de presse ont été rédigés par Yves Bontoux avec l'aide de Jacques Méjean et Catherine Ravix.

## SOMMAIRE

PAGE 5

Le Clos des Sens aujourd'hui...

PAGE 6

Relais & Châteaux

PAGE 8

L'art de la simplicité

PAGE 11

Cooking-out

PAGE 12

Nouvelle cuisine,  
nouvelle salle de restaurant

PAGE 18

Arts de la table

PAGE 20

Informations & tarifs





## LE CLOS DES SENS AUJOURD'HUI, C'EST L'HISTOIRE D'UNE **DOUBLE RÉVÉLATION**.

**Révélation d'une vision**, celle d'un homme hyper sensible - **Laurent Petit** - qui après **25 ans de métier**, vient de trouver pleinement son chemin, ose être sans aucune compromission, et se manifeste dans toute sa plénitude, dans toute sa vérité.

**Révélation du potentiel d'un terroir extraordinaire et pourtant insoupçonné**. Car Laurent Petit, dans une démarche humble, ne prétend qu'une chose : donner de ce terroir une interprétation singulière et en dévoiler la race.

Le CLOS DES SENS est au centre de gravité d'un territoire exceptionnellement riche. Ses bijoux sont les **trois plus beaux lacs naturels de Savoie**, et peut-être de France : l'immense lac **Léman** au Nord (à la frontière Suisse), le sauvage Lac du **Bourget** au Sud et le rayonnant Lac d'**Annecy** au cœur.

Rappelons que de l'époque de la Renaissance jusqu'à son annexion par la France en 1860, le Duché de Savoie était reconnu pour son savoir-faire, son identité et son patrimoine culinaire. Si les visiteurs affluent depuis 2 siècles pour la beauté des paysages, le potentiel de la région en matière de haute cuisine ne s'affirme à nouveau dans toute sa complexité que depuis peu.

Avec Yoann Conte à Veyrier-du-Lac, Jean Sulpice qui reprend la mythique adresse du Père Bise à Talloires, et Marc Veyrat sur les montagnes voisines à Manigod, Laurent Petit contribue à faire de la région du Lac d'Annecy un **pôle gastronomique majeur**, où s'écrit l'actualité culinaire en France et même au-delà (4 chefs doublement étoilés et 2 Chefs étoilés ; et même 16 étoiles si on inclut le lac du Bourget tout proche). Avec son épouse Martine et son équipe, toute l'énergie de Laurent, sa sensibilité, sa force de travail sont mobilisées dans un seul but : faire vivre aux hôtes une expérience sensorielle unique, partager son amour d'Annecy et des lacs savoyards, et en révéler les trésors.

Comme l'écrit **Michelin** dans son **Guide France 2017**, la cuisine est en pleine évolution, vers un retour aux sources :

« place au produit, au terroir, à l'identité du goût, aux légumes de mon jardin. Priorité au locavorisme ; à savoir les circuits courts, et les partenariats avec les producteurs locaux, qui font vivre leur terre ». Laurent Petit incarne viscéralement, au plus profond de lui, un tel mouvement.

## DEPUIS 2015, LA CONCRÉTISATION D'UN RÊVE, L'ABOUTISSEMENT D'UNE VIE.

### LE CLOS DES SENS DEVIENT UNE MAISON RELAIS & CHÂTEAUX

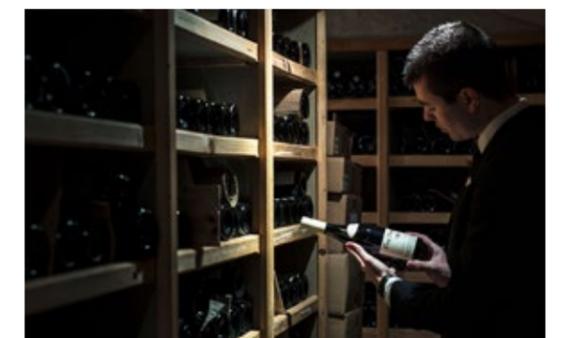
Ayant obtenu la 2ème étoile Michelin en 2007, Le Clos des Sens a pris un nouvel élan à partir de l'été 2012 avec l'acquisition de la première école d'Annecy-le-Vieux. Un bâtiment historique du Second Empire (1866), qui était attenant au restaurant. Cette importante extension - la surface intérieure passant de 500 à 1000 m2 - a été l'occasion de repenser totalement les espaces et de créer une nouvelle réception, un salon spacieux et contemporain, une école de cuisine, une cave d'affinage pour les fromages et surtout un **hôtel\*\*\*\*\* de 10 chambres**.

Et en extérieur de développer un jardin d'une quarantaine d'aromates, d'aménager un bassin de nage long de 21 mètres, puis en 2016 un bain nordique.

### Un cap a été franchi le 1er juillet 2016 en devenant membre des Relais & Châteaux.

Une promotion logique venant couronner une permanente montée en gamme, le sens du détail, et le partage avec ce label prestigieux de valeurs essentielles : l'excellence, l'authenticité, la famille, l'art de vivre, l'hospitalité, la constitution d'un réseau sans pareil de producteurs locaux...

Mais c'est avant tout l'évolution de la signature culinaire, qui a été décisive, irréductible à partir de mars 2015, conduisant à de nouveaux investissements lourds.



**A TRAVERS UNE VISION PERSONNELLE,  
LAURENT PETIT EXPRIME AUJOURD'HUI L'ESSENCE DES 3 GRANDS LACS DE SAVOIE**

**LAURENT PETIT OU L'ART DE LA SIMPLEXITÉ**

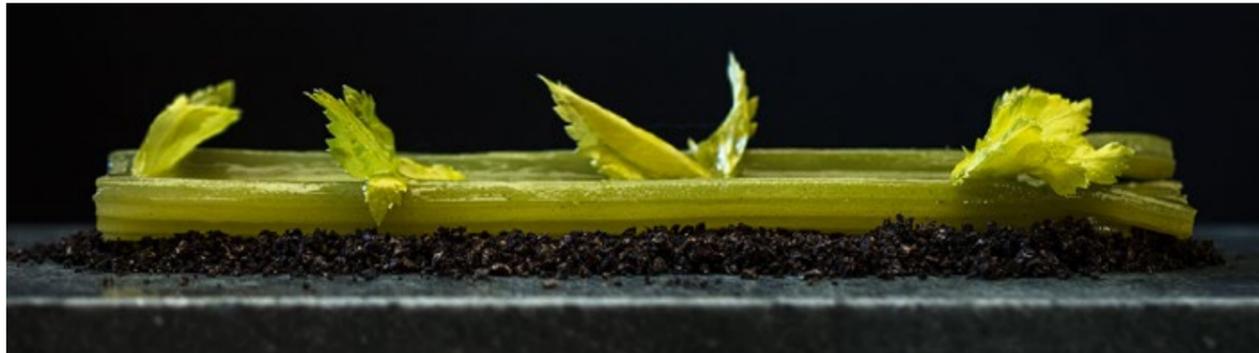
Quand un Chef entre dans le monde de la haute cuisine, il crée au départ de la complexité, il cherche à contribuer à l'histoire culinaire en inventant de nouvelles associations de saveurs. Il essaye de trouver un chemin personnel, tout en tenant compte des tendances culinaires en cours. Dans cette phase, il expérimente, se cherche, complique ses assiettes par excès d'éléments, se perd parfois en étant trop démonstratif.

Depuis le printemps 2015, après 25 ans de métier, après avoir tellement réfléchi, observé, tâtonné, Laurent Petit a eu comme la révélation de ce qu'il est fondamentalement. Sa vision est devenue limpide comme un ciel pur de montagne. Son geste a gagné subitement en cohérence, en simplicité. Les éléments superflus ont disparu. La complexité et la technique, présentes en amont, ne sont désormais pas ou peu visibles. Le Chef est centré sur la magie du produit, qu'il interprète. Ses créations culinaires sont devenues beaucoup plus fluides, avec une impression d'apparente facilité. C'est ce qu'il appelle « la simplicité » : **une complexité tellement aboutie et mature, que tout devient essentiel et évident**. L'excellence, c'est l'art de faire avec beaucoup de facilité ce que les autres tentent de réaliser avec beaucoup de difficulté.

Le regard de Laurent est sans concession. Ce qui émerge, transparait - comme si on le découvrait pour la première fois -, c'est **le produit dans sa vérité** : ses couleurs, ses formes, ses volumes, ses textures, son goût originel. Et son potentiel gustatif, grâce à des cuissons de haute précision, des associations millimétrées avec les aromates du jardin et des mariages vibrants avec de grands vins de terroir.

Les poissons les plus subtils des lacs savoyards et les légumes de l'Albanais prennent leur vraie dimension, qui n'a rien à envier aux produits les plus nobles du luxe gastronomique français.





### LAURENT PETIT FAIT SON « COOKING OUT »

A 53 ans, Laurent Petit a compris que pour donner le meilleur de lui-même, il devait **ne plus s'imposer de limites**, et assumer sa personnalité, sa sensibilité. Il se libère donc, pour **aller au bout de ses rêves**. En conscience, d'une façon engagée mais humble, il ose être, tout simplement, pleinement.

Jour après jour, son monde intérieur, son équilibre, son bonheur d'être favorisent sa créativité. Et façonnent son art de cuisiner. En mars 2015, Laurent Petit a fait son « Cooking Out », et la concrétisation de sa vision est totale depuis janvier 2017, avec la création de la nouvelle salle de restaurant.

Plus sa signature culinaire grandit, devient irréductible, plus Laurent Petit prend plaisir à **partager son univers avec ses hôtes**. Chaque convive a sa propre histoire, sa sensibilité. Les dialogues, les impressions fugitives fusent. L'enrichissement est réciproque. Chaque déjeuner, chaque dîner est une expérience sensorielle et cérébrale unique.

Laurent Petit transmet son **amour des trois plus beaux lacs de Savoie (d'Annecy, du Léman et du Bourget)**. Plus il zoome sur son territoire, avec une **approche à 99 % locavore, lacustre et végétale**, plus le champ s'approfondit. Comme en arrivant à un col, on découvre subitement un immense paysage avec tant de possibles insoupçonnés. La richesse et la subtilité de la nature toute proche offrent un potentiel immense, dont la découverte n'est qu'à ses balbutiements.

A notre connaissance, rares sont les Chefs à aller aussi loin dans la compréhension, l'admiration et le respect de leur environnement.

Le Cooking Out, c'est **être vrai, authentique**. Il fallait donc un lieu qui soit le prolongement naturel de cette vision, qui renforce ce sentiment de transparence, de vérité.

## NOUVELLE CUISINE, NOUVELLE SALLE DE RESTAURANT : UN ECRIN VIVANT ET MAGIQUE SUBLIMANT UNE SIGNATURE CULINAIRE UNIQUE.

L'évolution de la philosophie culinaire du Chef imposait celle de la conception même du lieu. Après avoir mené à bien la montée en gamme de l'hôtel, Laurent et Martine Petit ont donné une nouvelle dimension à leur Maison, en créant au printemps 2016 une nouvelle cuisine, puis en janvier 2017 une nouvelle salle de restaurant. En 4 ans, ce ne sont pas moins de 4 M€ qui ont été investis pour que Le Clos des Sens reflète parfaitement leur pensée.

Dès leur arrivée devant la façade végétalisée et entièrement vitrée, les hôtes perçoivent que **le Chef n'est pas seulement un cuisinier, mais aussi un architecte, un metteur en scène d'émotion**. Avec son épouse Martine, Isabelle Chapuis Martinez et Etienne Martinez de ICM Architectures, il a conçu un lieu vivant comme un **musée d'art expérientiel, propice à la contemplation et à la découverte sensorielle**.

C'est un véritable univers, un monde clos (où l'on se sent protégé comme dans une bulle) et pourtant ouvert sur la nature, qui a été imaginé, agencé, façonné. Il reflète la **sensibilité de Laurent et Martine Petit : force des éléments naturels, énergie et vie de la matière, amour du beau reliant l'ancien au contemporain, épure et transparence. Et avant tout, amour et interprétation du territoire tout proche**.

La Maison, par son histoire et sa situation, a une âme. Le défi pour le couple était de respecter son caractère originel, son **ancrage**, en la faisant vivre dans une nouvelle modernité. Elle doit être aussi et surtout le **prolongement de la signature culinaire, mais aussi de l'environnement**. Ce dernier est unique, car il est à la fois **urbain, villageois et de pleine nature**. Du Clos des Sens, le regard embrasse en contrebas l'agglomération Annécienne (120 000 habitants), plus haut et tout proche le charme et la quiétude du village d'Annecy-le-Vieux, et face à soi la puissance des montagnes et la splendeur du lac.



### L'ARRIVÉE AU CLOS DES SENS : UNE IMMERSION DANS L'UNIVERS DE LA CUISINE

De la rue montant au clocher roman d'Annecy-le-Vieux et à la Maison Gabriel Fauré, se révèle à travers les vitres le fourmillement de la brigade de cuisine. Sur une surface de 150 m<sup>2</sup>, cette dernière a été agrandie et équipée en 2016 pour permettre à Laurent Petit, au Chef Exécutif Franck Derouet et à leur équipe d'exprimer tout leur potentiel. De toute part baignée par la lumière du jour, pensée pour une grande fluidité de travail, elle offre aux 15 cuisiniers un lieu de création exceptionnel, où la concentration du geste devient acte naturel.



## LE NOUVEAU RESTAURANT : ÉNERGIE ET RACE D'UN LIEU SINGULIER

La cuisine est désormais ouverte sur la salle de restaurant, puis la terrasse, révélant une vue panoramique dominante sur Annecy et son lac, et face à soi le massif des Bauges. La Maison est donc tout en transparence. **Vérité, transparence, engagement : telle est la philosophie de Laurent Petit, et l'âme du lieu.**

Franchir le seuil du Clos des Sens, c'est entrer dans un cocon. **Les sommets, le lac, les marronniers centenaires, les hôtes, les brigades de la cuisine et de la salle sont comme unis par un immense chant de la nature.** Bien loin de la trépidation d'Annecy à ses pieds.



Libérant une force tellurique, un **monumental bloc taillé dans la pierre bleue de Savoie** fait le lien entre l'univers de la cuisine et le restaurant. Issu d'un rocher unique au monde (à la Vilette près d'Aime), dont le veinage de quartz remonte à nos origines, il symbolise l'évidence, la puissante authenticité du parti pris culinaire. Ses 14 tonnes ont été sculptées par l'artisan - tailleur de pierre Sébastien Delahaye.

La nouvelle salle contemporaine inspire une **élégante sérénité invitant à entrer dans un monde en soi.** Le credo de Laurent Petit et de son architecte est la vérité constructive : ne pas créer un décor ostentatoire ou superficiel à la mode, mais servir le propos culinaire. Révéler et rentrer dans la matière, dans les matériaux. Aller à l'essentiel, privilégier l'épure. Car de même que dans un plat, tout doit être essentiel.

Depuis janvier 2017, les murs du restaurant sont recouverts de bois de mélèze, d'épicéa et de frêne de la région (*Brunier Bois à Annecy*). A la façon ancestrale de sa conservation en Savoie et au Japon, le **bois a été sculpté au feu** par toute l'équipe du Clos des Sens. Sa matière a été coupée, préparée, cuite (comme le Chef le fait avec ses poissons de lac) pour dévoiler ses intensités d'expression. Et entrer en son cœur. Ainsi naissent des formes, des courbes, des émotions multiples. Selon s'il a été brûlé sur le fil ou à la perpendiculaire, poncé, brossé ou non, le bois révèle des jeux infinis de nuances de couleurs, de profondeur et de texture entre dureté et tendresse. Les surfaces sont vivantes, caressées par la lumière du lever au coucher du soleil. Vers la terrasse, où la vue s'échappe vers le lac d'Annecy et le massif des Bauges, les tons sont clairs. Plus l'on s'approche de la cuisine, plus les bois sont teintés, foncés, jusqu'à des noirs rappelant le peintre Soulages.

La salle offre une unité, une harmonie saisissantes, renforcées par une isolation phonique exceptionnelle. **On se sent en lévitation, en apesanteur.** Tous les sens sont prêts pour vivre une expérience unique.

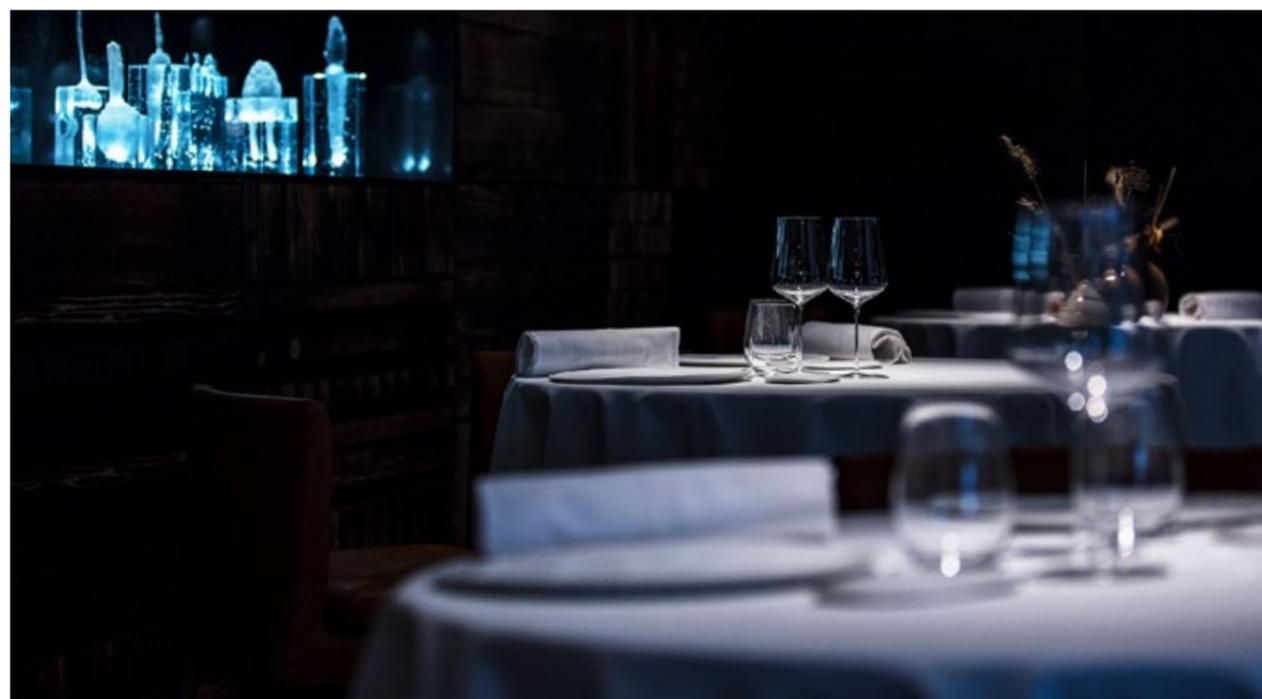


Il fallait un tel **lieu, combinant douceur, raffinement et énergie**, pour **mettre en scène les créations culinaires** de Laurent Petit.

Ces dernières, pensées comme de l'architecture, sont **mises en exergue** par un éclairage subtil conçu sur mesure. L'entreprise « 100% LIGHT » est le seul fabricant au monde à avoir été capable de répondre aux critères souhaités par le Clos des Sens. Les LED « Bulet Hole 60 » possèdent un nid d'abeille et un filtre correcteur, pour un confort optimal évitant tout aveuglement.

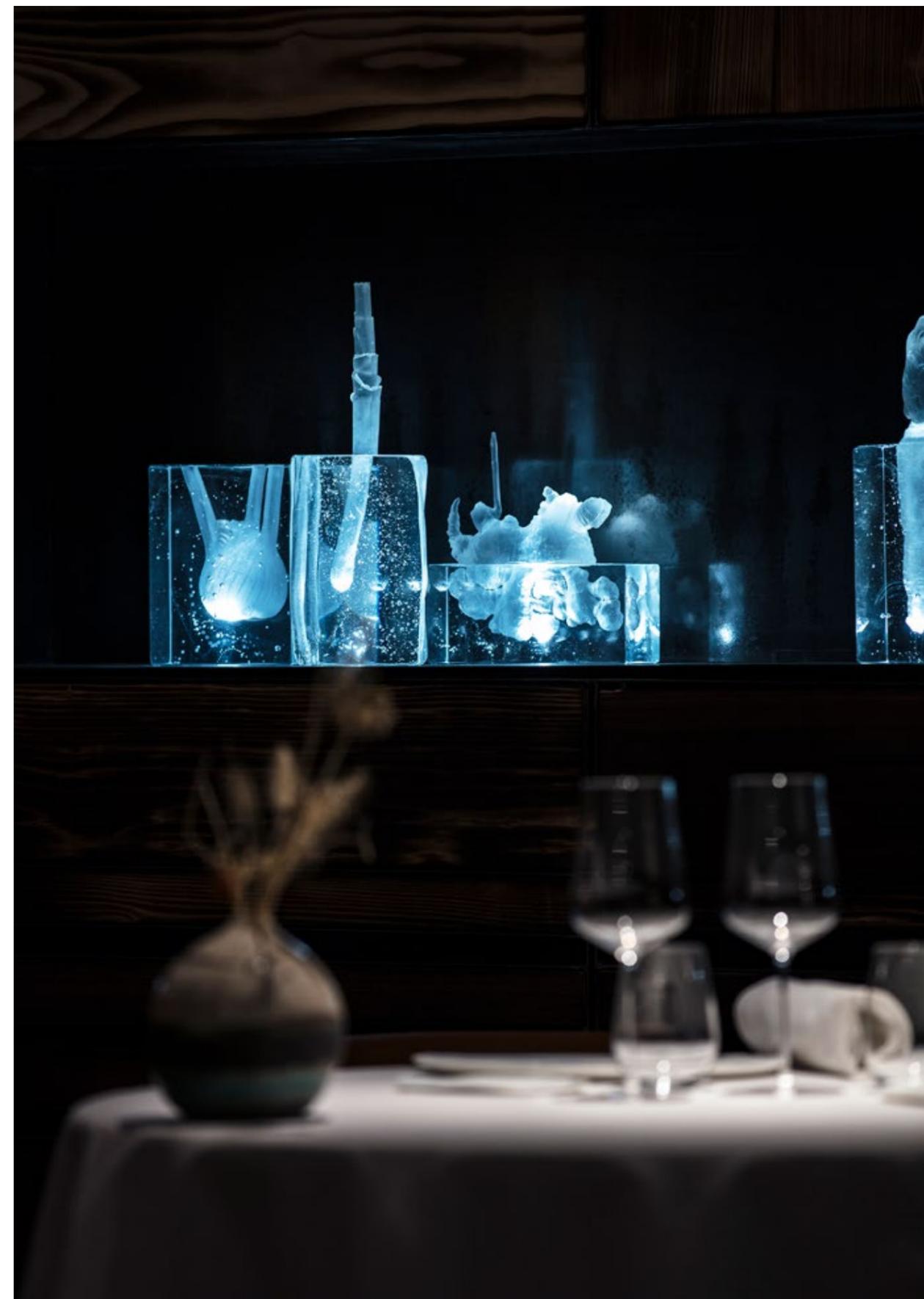
Le diamètre de diffusion de la lumière a été étudié spécifiquement pour correspondre exactement à celui de chaque table et concentrer le faisceau verticalement sur les assiettes.

Le respect des couleurs originelles est remarquable avec un indice de rendu de 95%. Et le ton des blancs est apaisant, chaleureux (température couleur de 3000 K).



Grâce à ses jeux de lumière subtils, les hôtes ont comme l'impression de bénéficier d'une **bulle**, d'un **îlot de confort et de bien-être** qu'ils partagent avec leurs proches. Ils sont chacun le cœur du restaurant, alors que le reste de la salle - plus mystérieux - s'éclipse. **La salle, en disparaissant**, en étant la négation même d'un décor classique, **prend une force extraordinaire**.

Les sens se focalisent naturellement sur l'assiette, illuminée comme une œuvre d'art dans un musée. **Entre ombres et lumières**, la salle est rythmée par le mouvement et la lueur jaillissant de la cuisine, l'élégant et discret ballet du service - entrant en scène à l'approche des tables -, le feu de la cheminée, et surtout le féérique et vibrant **potager de cristal créé par l'artiste Aurélie Abadie**. Colrave, artichaut, racine d'endive, fenouil..., représentant les principaux légumes sublimés par Laurent Petit, prennent des dimensions cosmiques.

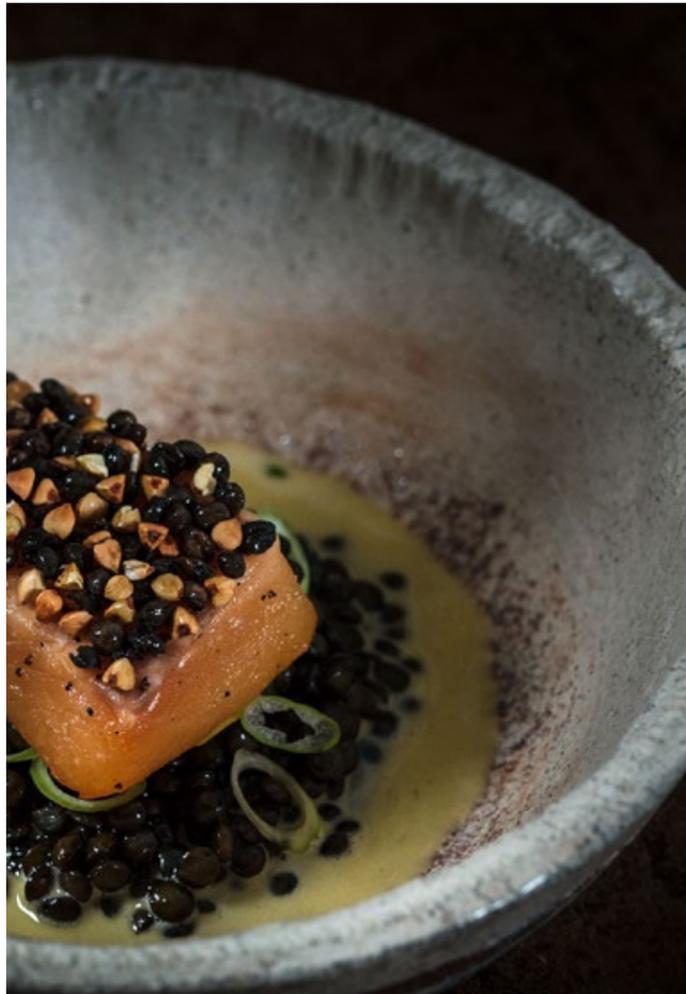


## ARTS DE LA TABLE : LE BEAU AU SERVICE DU SENS

Un soin particulier est apporté au raffinement des arts de la table. Laurent et Martine Petit ont noué des relations humaines très fortes avec des petits artisans locaux, pour créer en 2017 des pièces uniques. Les services de table sont conçus sur mesure pour démultiplier la dimension esthétique et graphique des créations culinaires du Chef, et favoriser par leur forme une dégustation optimale.

A l'image de l'âme de la Maison, la préciosité contemporaine des porcelaines « Sylvie Coquet » dialogue à merveille avec la rusticité élaborée des **poteries en terre brute** de **Jean-Paul Bozone** (à Seythenex, à 28 km d'Annecy). A travers la pratique du Raku, la terre durcie au feu, façonnée par la flamme, prend une teinte profonde et puissante, qui sublime sa texture.

C'est l'art du dépouillement, de la simplicité, du vivant : la quête de l'essence.



## INFORMATIONS PRATIQUES & TARIFS

### SITUATION

Sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux (20 160 habitants), à 3 km du lac et de la vieille ville d'Annecy. A 30 min. des stations de montagne des Aravis (La Clusaz, le Grand Bornand).  
À 30 min. de l'aéroport international de Genève.

### HÔTEL \*\*\*\*\* Relais & Châteaux

10 chambres dont 4 suites : spacieuses (28 à 70 m<sup>2</sup>), toutes équipées de bain balnéo au pied du lit et d'un balcon ou une terrasse. 8 chambres sont dotées d'une cheminée graphique ou à bois. 2 chambres peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes. 1 chambre est accessible aux personnes à mobilité réduite.

Nuit à partir de 230 € pour 2 personnes, possibilité de forfait en semaine.

Petit déjeuner « Autrement » servi au salon au prix de 25 € ou en chambre au prix de 30 €.

### RESTAURANT GASTRONOMIQUE\*\* Michelin

Membre des Grandes Tables du Monde.

Une salle d'une capacité de 30 couverts, un salon permettant d'accueillir des hôtes de façon privative. Une terrasse ombragée de même capacité avec vue sur Annecy et le lac.

Menu « Découverte » proposé le soir en 5, 8 ou 10 saveurs

aux prix respectifs de 110, 150 ou 190 € par personne (hors boissons).

Menu « PETIT Déjeuner » le midi en semaine au prix de 70 € (hors boissons).

### CAVE

1200 références, dont 400 en vieillissement et 200 de l'arc alpin. Vins au verre.

Les menus sont proposés avec des accords mets - boissons.

Le Clos des Sens a le privilège d'être « Ambassade Krug ».

Il offre également une très belle sélection de liqueurs Chartreuse.

### CUISINE

Axée sur les produits de la région, la cuisine locavore de Laurent Petit propose un thème « Lacustre & Végétal » : les poissons des 3 grands lacs savoyards (Léman, Annecy, Bourget) et les légumes des maraîchers de l'Albanais, sublimés par les 40 aromates du jardin.

### CAS D'ÉCOLE

Cours de cuisine le jeudi matin animé par le Chef exécutif et le Chef pâtissier.

Par groupe de maximum 8 personnes. Suivi d'un déjeuner autour d'un verre de vin et le livre des recettes dédié par le Chef.

### ÉQUIPE

30 personnes dont 6 à l'hôtel et 24 au restaurant (14 en cuisine, 10 en salle).

### CLIENTÈLE

50% française, 50% venant de l'étranger dont 90% de la Suisse.

### DATES D'OUVERTURE

Du 13/01/2017 au 03/09/2017 et du 19/09/2017 au 24/12/2017.

Le restaurant est ouvert du mardi soir au samedi soir ;  
et le dimanche soir durant les mois de juillet et d'août.

L'hôtel est ouvert du mardi au samedi, et tous les jours durant les mois de juillet et d'août.  
Ouverture exceptionnelle le dimanche de Pâques et de Pentecôte.



ÉQUIPE DE SALLE



BRIGADE DE CUISINE

CLOS DES **SENS**  
Tables & Chambres  
★★★★★



NOUVEAU SITE WEB  
[www.closdessens.com](http://www.closdessens.com)