



LAURENT PETIT

LE CLOS DES SENS, À ANNECY-LE-VIEUX

L'incroyable champion de la cuisine lacustre et végétale

On connaissait les carnivores, les herbivores, les omnivores... Une nouvelle espèce se développe en cuisine depuis quelques années : le locavore. Entré dans le dictionnaire Larousse en 2007, ce nouveau venu ne consomme que des produits de saison élevés, pêchés ou cultivés dans un rayon de 200 km maximum. Bref, il mange local. Laurent Petit, chef du Clos des Sens à Annecy-le-Vieux, en est l'un des apôtres les plus inconditionnels. Une conversion récente, qui date de 2015. Comme saint Paul sur le chemin de Damas, il n'y eut guère de signe avant-coureur, il fut comme foudroyé par l'évidence. Avant, Laurent avait suivi une voie plus classique, qui avait porté ses fruits, ou plutôt ses lauriers – un prénom prédestiné pour la gloire : du latin « laurentius », il signifie « celui qui porte les lauriers »... En l'occurrence, 2 étoiles depuis onze ans.

Né à Bussièrès-lès-Belmont, un village de Haute-Marne de 700 habitants à quelques kilomètres de Fayl-Billot, la capitale de l'osier, Laurent Petit n'est pas pour autant devenu vannier. « Mon père était boucher-charcutier. Les effluves des pâtés en croûte sortant du four, des saucissons à sécher,

IL N'A DE PETIT QUE LE NOM. LAURENT EST UN GRAND CUISINIER ET UN GRAND BÂTISSEUR. DEPUIS QU'IL A OUVERT LE CLOS DES SENS À ANNECY-LE-VIEUX IL Y A VINGT-SIX ANS, IL FAIT ÉVOLUER EN PERMANENCE SA CUISINE ET SA MAISON.

PAR SYLVIE BONIN
PHOTOS MATTHIEU CELLARD

de la poitrine de porc fumée, de la cuisson du boudin noir, m'ont donné mes premières émotions culinaires et m'ont poussé vers une école hôtelière. La révélation, c'est, à 21 ans, un stage de quinze jours chez Michel Guérard à Eugénie-les-Bains. Le choc ! La découverte émerveillée de l'univers de la gastronomie, qui va donner un sens à ma vie. »

Laurent reste trois ans à Paris au Bistrot du Sommelier, qui vient d'ouvrir, profitant de ses congés pour travailler chez des chefs étoilés qui le font rêver : Gérard Boyer, Charles Barrier, Georges Blanc, Pierre Gagnaire... À 24 ans, il décide de voler de ses propres ailes et il ouvre un restaurant à Briançon.

C'est là qu'il rencontre Martine, sa femme, qui tient une crêperie à Serre Chevalier. Elle est originaire d'Annecy, et ils décident de s'installer dans cette région privilégiée. Ils rachètent en 1992, aux enchères, le restaurant de Didier Roque (1 étoile) à Annecy-le-Vieux, un charmant village groupé autour de son clocher roman, dominant le lac. C'est le début de l'aventure du Clos des Sens.

En 2000, il obtient sa première étoile. « Je me souviens, j'étais à Dubaï pour une semaine gastronomique avec mon second de l'époque, Alain Perrillat-Mercerot, qui a aujourd'hui une étoile dans son restaurant, Atmosphères, au Bourget-du-Lac. Quand on l'a appris par un coup de téléphone, c'était comme un cadeau de Noël ! Je suis resté sur un nuage pendant deux ou trois ans, tranquille. Et puis j'ai commencé à m'ennuyer, à vouloir aller plus loin chercher l'émotion. Or dans le cadre de l'opération "Fou de France" organisée par Alain Ducasse, j'ai eu l'occasion de passer une semaine à Tokyo et j'ai découvert la cuisine des chefs japonais. Ils traitaient le poisson comme mon père traitait le cochon : tout est bon, des arêtes ►



Fidèle à ses convictions,
sans compromis
ni concession, adepte
d'une cuisine pure...
mais pas dure, Laurent
Petit est un chef en
noir et blanc.

L'acquisition en 2012 de l'ancienne école du village a permis de doubler la surface du Clos des Sens et d'aménager une grande terrasse extérieure, avec un bassin de nage et un bain nordique.





Dans le petit salon, avec sa cheminée moderne en hauteur, comme dans les chambres, le bois réchauffe un décor contemporain aux lignes épurées.

► aux écailles... Cette recherche intrinsèque du produit, tout comme la présentation épurée de l'assiette, m'a fait réfléchir, et inspiré. »

En 2007, Laurent obtient sa deuxième étoile : « C'est le bonheur ! Avec la première étoile, tu reçois ton passeport de cuisinier. Avec la deuxième, tu te sens reconnu parmi les chefs qui t'ont fait rêver. » Tout allait bien. Mais pour ce rebelle, cet électron libre qui n'a jamais supporté l'autorité ni la soumission aux codes établis, cet « anarchef » qui trace son chemin hors des sentiers battus, plus ouvrier que suiveur, pas question de s'endormir dans sa zone de confort, même sous un ciel doublement étoilé. C'est là que le locavore va pointer son museau... « Serait-ce la crise de la cinquantaine ? se demande-t-il malicieusement. Je me suis interrogé sur la cohérence de ma cuisine, et cette remise en question a débouché sur un tournant radical. Début 2015, après vingt-cinq ans de métier, j'ai fait ce que j'appelle mon "cooking out" : j'ai décidé de me libérer, de ne plus m'imposer de limites, d'écouter ma sensibilité, d'être tota-

lement vrai, authentique, d'aller à l'essentiel. Zéro compromis, pas de faux-semblant. Je suis passé de généraliste à spécialiste, j'ai fait un zoom : au lieu de tout survoler à grande échelle, j'ai approfondi la connaissance des hommes et des produits à côté de moi. Cassons les codes ! Pourquoi faudrait-il servir obligatoirement du foie gras, du homard, des coquilles Saint-Jacques

“La cuisine commence dans le jardin, la source de notre métier”

ou des truffes dans un restaurant gastronomique ? Et pourquoi s'approvisionner loin de notre terroir, en multipliant les intermédiaires, alors que notre région regorge de merveilleux producteurs de saveurs – je ne veux pas les appeler “fournisseurs”, c'est pour moi un gros mot ! Ici, je travaille en direct avec les pêcheurs des trois lacs, Annecy, Léman, Le Bourget, avec les maraî-

chers de l'Albanais, avec le potier de Seythenex pour notre vaisselle... J'ai décidé de n'utiliser que des produits locaux, dans un rayon de 100 km autour de mon restaurant, ce qui autorise des incursions dans les pays frontaliers, en Suisse et en Italie. Je suis passé à une cuisine lacustre et végétale. Aucun produit de la mer, pas de viande. C'est le fruit d'un cheminement, d'une construction. Je ne pourrai plus retourner en arrière, je suis un irréductible dans mes convictions ! Je recherche la “simplicité” : la complexité technique des préparations en amont est tellement aboutie que le produit apparaît dans l'assiette dans son évidence et sa simplicité. »

Son chef exécutif, Franck Derouet, à ses côtés depuis sept ans, l'a accompagné dans cette démarche, cautionnée par son épouse, Martine, qui connaît la musique du terroir depuis l'enfance : son père était jardinier en Val de Loire, et il apportait ses paniers de fruits et de légumes aux cuisiniers des châteaux...

On l'a compris, au Clos des Sens, il vaut mieux être piscivore d'eau douce, herbivore, légumivore et ►



La cuisine est séparée de la salle par un bloc de pierre bleue de Savoie, choisi par Laurent et Martine Petit dans la carrière, puis taillé.

► fructifère... Mais les carnivores pur sang pourront compléter leur expérience dans l'un des deux restaurants omnivores de Laurent Petit. La Brasserie Brunet, son ex-restaurant Contresens ouvert en 2005 près de la gare d'Annecy, s'est offert un nouveau décor en avril 2018 : cuisine ouverte, murs en pierres apparentes, boiseries, banquettes moleskine, coin bibliothèque... Ici, on peut (mais pas seulement) déguster de la très bonne viande, sélectionnée par le boucher Claude Bocquet et préparée par le jeune chef Nicolas Guignard : carpaccio de veau aux câpres, pigeonneau au barbecue et céleri soyeux, poitrine de porc caramélisée aux tomates fenouil... avec une mention spéciale pour la pièce de bœuf maturée quatre-vingt-dix jours.

L'autre restaurant, le Café Brunet, existe depuis 1875, avec sa terrasse sous les marronniers donnant sur la place du village d'Annecy-le-Vieux. En le reprenant en 2008, Laurent et Martine Petit ont conservé son cadre de bis-

trot authentique et convivial, en le dotant d'une cuisine « canaille » (Tatin de boudin aux pommes, sandre rôti, joue de bœuf braisée, épaule d'agneau confite...).

Si ce locavore ayant fait son cooking out vers la simplicité... aime jouer avec les mots, c'est

“La création est un état d'esprit, toujours et partout en éveil”

d'abord les saveurs qu'il conjugue avec passion. « Laissez-vous cueillir ! » propose-t-il à ses clients avec son menu Découverte en 5, 8 ou 10 plats. Pour purifier les papilles, on commence par une infusion d'épicéa, fraîche et tellement parfumée qu'après l'avoir respirée on a l'impression de boire de l'arbre... Les amuse-bouches s'enchaînent : petite friture du lac, crémœuf de

féra, feuille à feuille de champignon, mini-salade d'herbes aromatiques. Puis le menu déroule ses surprises. Écrevisses en deux services, crémeux et tartare, utilisant tout, de la tête à la queue, la carapace étant frite façon chips ; fenouil soyeux, confit, croquant, joliment accordé à un verre de vermouth proposé par le chef sommelier Thomas Lorival, qui veille sur les 1500 références de la cave ; soupe de poutargue et omble chevalier, lentilles Beluga croustillantes, graines de sarrasin torréfiées ; truite aux escargots, bisque d'écrevisse à la Mondeuse. On se laisse tenter par le superbe plateau de fromages présentant une quarantaine de spécialités de la région, avant de découvrir l'originalité des desserts : sorbet à la tomme blanche, confiture de cynorrhodon ; bricelet à la mousse légère de mélèze et pignons de cèdre ; tarte fine à la chicorée maison.

Des plats signature ? « Non, je préfère parler de cuisine signature. Si je devais choisir un seul ►



Communicant avec la salle du restaurant, la terrasse offre une ambiance différente, plus décontractée, plus estivale, avec son plancher de bois, son plafond végétal de branches de marronnier et sa vue panoramique sur le lac et les montagnes.



Présent en cuisine à tous les services, Laurent Petit est absorbé par le dressage des assiettes, tandis qu'en salle le chef sommelier Thomas Lorival carafe un grand vin blanc. Martine, l'épouse du chef, veille sur la maison, accueillant chaque client avec son sourire communicatif.





Légère amertume d'une racine d'endive, gratton de canard, zeste d'agrumes et fenouil soyeux, confit, croquant.

► plat pour l'illustrer, ce serait la tarte au chou et féra fumée, sauce aux œufs de brochet. Un mariage abouti de saveurs et de textures, avec le feuilleté de la tarte, la torréfaction du chou, les petits œufs qui éclatent sous la dent... On ne peut pas être seulement sur des textures molles, fondantes. J'aime ajouter une touche croquante, croustillante. Côté desserts, je choisirais la tarte à la chicorée, réalisée avec mon chef pâtissier, Jean-Philippe Tavernier. Elle présente un équilibre entre le sucré, l'amertume et la légèreté : une meringue torréfiée associée à une espuma et à un granité de racines d'endives. Un grand plat, c'est celui qui séduit autant le client entrant pour la première fois dans un restaurant gastronomique que le critique expert. C'est la réussite de ce grand écart qui fait un plat de mémoire. »

Lui qui aurait aussi voulu être architecte a construit sa maison au même rythme passionné que sa cuisine : une seule année sans travaux depuis vingt-six ans ! L'acquisition en 2012 de l'ancienne école d'Anne-

cy-le-Vieux datant de 1866, attenante au restaurant, a permis d'agrandir la surface intérieure de 500 m² à 1000 m² et de restructurer les espaces.

L'hôtel, Relais & Châteaux, comprend 11 chambres et suites spacieuses (de 28 m² à 70 m²), à la fois contemporaines et chaleureuses avec leur décor en bois et leur cheminée.

“La cuisine, c'est un long cheminement, une construction”

Dehors, il dispose d'un bassin de nage de 21 mètres de long et d'un bain nordique.

Le restaurant a été complètement repensé avec les architectes Isabelle Chapuis-Martinez et Étienne Martinez. La cuisine, baignée par la lumière du jour, accueille dans les meilleures conditions la brigade de 15 cuisiniers. Ouverte sur la salle, elle en est séparée par un bloc monu-

mental taillé dans la pierre bleue de Savoie. Le décor de la salle (35 couverts) reflète le parti pris authentique et épuré de l'assiette. Les murs sont recouverts de bois de mélèze, d'épicéa et de frêne sculpté au feu. L'éclairage subtil tombant du plafond enveloppe chaque table dans une bulle d'intimité. La terrasse communicante offre une vue panoramique sur le lac.

Devant le restaurant, Laurent Petit cultive son jardin secret : une quarantaine d'aromates aux noms parfumés, comme le shiso pourpre, le poivre de Sichuan, la pimprenelle, l'agastache, la fleur de bourrache, le physalis, l'origan, l'absinthe... Plus bas, un terrain de 1000 m² accueillera bientôt un jardin en permaculture et un fumoir à féra. Le chef jubile : « Je rêve de proposer un menu Jardin entièrement végétal ! » Et il rêve plus loin encore : « Nous sommes maintenant trois chefs 2 étoiles sur le lac d'Annecy. Pourquoi ne devenons-nous pas le San Sebastian français, avec trois chefs 3 étoiles ? » ☘

Menus à 120 €, 160 € et 190 €.