



© MATTHIEU CELLARD

## LAURENT PETIT TABLE DE FÊTE LACUSTRE ET VÉGÉTALE

**L**e chef annécien, ultra créatif, revendique un « *cooking out* » entamé il y a bientôt deux ans et qui lui vaut de figurer dans la liste des potentiels 3 étoiles. Son mantra est un credo appliqué à la lettre : n'utiliser que des produits locaux, sans aucune exception. L'exercice est difficile et implique de se passer de viande. « *Ici, les vaches sont laitières. Il faut être cohérent jusqu'au bout. Je crois profondément que c'est l'imagination d'un chef qui rend un produit noble, non pas sa rareté ou son prestige.* »

Ces contraintes, plutôt que de le limiter, ont fait exploser sa créativité. Laurent Petit a donc recherché, goûté et approuvé des produits qu'il met en scène au Clos des Sens, l'occasion pour lui de se lier d'amitié avec ses fournisseurs. « *Ces gens font un métier difficile, je ne discute jamais les prix.* » Ses légumes proviennent notamment de chez Yannick et Sylvia Viret, producteurs à Marcellaz dans les jardins de l'Albanais, fief des meilleurs maraîchers. « *La saisonnalité, c'est la nature qui la*

*dicte, elle n'est pas la même en Provence et ici. Les étés secs ou pluvieux ne donnent pas les mêmes produits.* » Yannick Viret est sans compromis, ses légumes font rêver le chef.

Autre atout géographique pour Laurent Petit : les trois lacs qui l'entourent. Bernard Curt, un des deux seuls pêcheurs professionnels du lac d'Annecy, le fournit depuis quinze ans. C'est lui qui déniche les corbicules, insolites bigorneaux du lac, les moules zébrées, que les bateaux en mer, l'été, rapportent sous leurs coques. Au Clos des Sens, l'omble chevalier est cuit sur la pierre bleue de Savoie, les écrevisses, pêchées de la nuit, remplacent largement les homards. En toute saison, Bernard Curt lance ses nasses et rapporte de belles écrevisses que Laurent Petit décline en partition multiple sur une même dégustation : crues avec un condiment de raifort, originelles au naturel, en thé d'écrevisses juste infusé, en bisque, en royale, puis en crémeux de tête, la quintessence, concentré à l'extrême, le vrai goût du produit, sans artifice. **F.T.F.**

### CARNETS DE SAISON

#### LES LÉGUMES DE YANNICK ET SYLVIA VIRET

« *Mon métier, c'est de transformer, de révéler l'essence, la profondeur et la pertinence de légumes simples, comme le fenouil, l'asperge ou la carotte, et de surprendre avec des matières et des textures insoupçonnées.* »

**158, chemin du Creux,  
Marcellaz-Albanais (74).**

#### LES POISSONS DE BERNARD CURT



© MATTHIEU CELLARD

« *C'est un pêcheur éthique. Il relève les filets à la main, n'utilise pas de radars pour trouver les zones de pêche. Corbicules, ombles chevaliers, écrevisses... tous ses produits m'inspirent.* »  
**Pêcherie les Roseaux : RN 508,  
Duingt (74).**