

## HÔTELLERIE-RESTAURATION

# LAURENT PETIT CULTIVE SA SINGULARITÉ

LE CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ DU CLOS DES SENS CRÉE UN JARDIN PRODUISANT LES 200 VARIÉTÉS DE FRUITS, LÉGUMES, AROMATES À LA CARTE DE SON RESTAURANT ANCILEVIEN.

Par Sophie Boutrelle

**A** dieu homard, turbo, Saint-Jacques, bar... En mars 2015, Laurent Petit décide de faire table rase de tous les codes de la gastronomie pour se tourner vers une cuisine lacustre, végétale et presque totalement locavore. Les producteurs avec lesquels il coopère sont situés dans un rayon maximal de 50 km, soit une journée de marche. En créant cette année un jardin de 1500 mètres carrés, le chef du Clos des Sens, distingué par deux étoiles au Guide Michelin, renforce encore sa singularité : « *j'ai toujours cuisiné du poisson du lac mais il est important pour moi d'aller au bout de la démarche, d'être vrai et de mettre les mains dans la terre.* » Une quarantaine d'aromates (mélisse, citronnelle de Madagascar, pimprenelle, fenouil bronze, menthe chocolat...) pousse sur un tiers de la surface cultivée, le long du bassin de nage et de la terrasse du restaurant. Sur la partie basse du terrain, ce sont 160 variétés de fruits, légumes, plantes et fleurs (souvent comestibles) qui s'épanouissent dans cet espace conçu pour être aussi un lieu de promenade et de ressourcement. Les visiteurs sont invités à cheminer à travers des allées bordées de bancs, fauteuils, hamacs incitant à faire une petite pause.

## DU JARDIN À L'ASSIETTE

Implanté sur une parcelle auparavant en jachère, louée à la mairie d'Annecy-le-Vieux, ce jardin a été imaginé avec l'aide de l'architecte-paysagiste annécien Julien Joly. Sa conception a pris en compte la texture du sol, la pente par endroits soutenue, l'exposition, le climat, le vent tandis que la végétation existante a été au maximum préservée. Elle favorise l'action de la nature avec la mise en œuvre des grands principes de la permaculture : ni labour, ni engrais, ni sarclage, ni pes-

ticide. L'idée est de cultiver la terre en préservant la biodiversité et en limitant les gaspillages : arrosage à l'eau de pluie, paillage et compost issus du recyclage des déchets, enrichissement mutuel des différents éléments afin de favoriser la pollinisation, etc. Le jardin produit presque tous les végétaux utilisés dans la cuisine de Laurent Petit qui tend vers l'autosuffisance, l'été, pour sa part végétale. La cueillette s'effectue au dernier moment pour éviter les ruptures de température et le stockage au froid.

Depuis le rachat de l'ancienne école d'Annecy-le-Vieux en 2012, Laurent et Martine Petit ont investi cinq millions d'euros pour aménager une cuisine ouverte, repenser la salle de restaurant mais aussi créer une école de cuisine et un hôtel 5 étoiles offrant onze chambres. À la tête de deux autres restaurants – le café Brunet à Annecy-le-Vieux et la toute nouvelle Brasserie Brunet, rue de la Poste à Annecy –, le couple emploie une équipe d'une cinquantaine de salariés pour un chiffre d'affaires annuel de cinq millions d'euros, en hausse de 5 à 10% chaque année. Pour le moins audacieux, le « *cooking out* » effectué il y a trois ans porte ses fruits. ■

- 1 Laurent et Martine Petit ont ouvert le Clos des Sens en 1992.
- 2 En se recentrant sur les produits, les créations culinaires sont devenues plus fluides, avec une impression d'apparente facilité.
- 3 Pourtant fils d'un boucher charcutier, Laurent Petit a rayé depuis trois ans la viande de sa carte.
- 4 Le jardin est entretenu au quotidien par le paysagiste-jardinier Lionel Perron et le personnel du Clos des Sens qui s'est largement approprié la démarche.

