

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

3^{ÈME} ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN 2019

Le Chef **Laurent Petit** vient de décrocher sa troisième étoile lors de la remise des étoiles du Guide Michelin à Paris le 21 janvier 2019. Il avait obtenu sa première étoile en 2000 et sa seconde en 2007.

Voici la réaction de Laurent Petit :

« On est sur un nuage, cela a quelque chose d'irréel. Cette 3^{ème} étoile est une histoire de couple avec ma femme Martine. Cela fait 26 ans que nous avons fondé le Clos des Sens. C'est la construction d'une famille, ce n'est pas un métier mais une vie, c'est notre respiration, c'est naturel. Il y a 4 ans, ma cuisine a pris une nouvelle dimension : je lui ai donné un vrai sens en lien avec mon territoire et mes producteurs de saveurs, avec lesquels j'ai tissé une proximité géographique et intellectuelle. Ce sens citoyen, cette démarche écoresponsable sont essentiels à mes yeux, et ont abouti naturellement à la création d'un jardin en permaculture aux 200 essences tout autour de notre Maison. Mon credo est de profiter du prisme de la gastronomie pour montrer à quel point les produits les plus simples peuvent devenir les plus beaux avec une vision, une sensibilité et du travail ».

L'équipe de Laurent Petit est composée de 32 personnes, 16 femmes et 16 hommes.

C'est avec plaisir que je vous transmets (lien web) :

- le **DOSSIER DE PRESSE** DE NOTRE MAISON
- le **DOSSIER DE PRESSE** DE NOTRE JARDIN EN PERMACULTURE
- UNE **SÉLECTION DE PHOTOS** LIBRES DE DROITS, qui peuvent être téléchargées en HD en cliquant sur le lien : <https://www.closdessens.com/presse/>

Les photos sont classées par thème via des Zip avec l'identifiant : **presse** et le mot de passe : **closdessens**

Crédits photos obligatoires : CLOS DES SENS - MATTHIEU CELLARD à l'exception de quelques rares photos d'autres photographes (c'est indiqué dans la propriété des photos).

Afin de vous faire gagner du temps, **je vous propose une sélection de 25 photos parmi les plus réussies et récentes :**

https://www.dropbox.com/sh/sckjxznlfzji71q/AADttCpyC_oYhOrWFC8gfetAa?dl=0

Un superbe film a également été réalisé sur Le Clos des Sens au sein de son environnement, source d'inspiration pour le Chef Laurent PETIT.

Pour le visualiser : <https://www.closdessens.com/le-film/>

Contact presse pour le Clos des Sens :

Yves Bontoux

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

LE CLOS DES SENS OBTIENT LA 3^{ÈME} ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN POUR SON RESTAURANT EN 2019

Restaurant Le Clos des Sens - Laurent Petit 🌸🌸🌸

Fils de boucher-charcutier, Laurent Petit a été familiarisé avec les produits dans la boutique familiale, dès sa plus tendre enfance. « La charcuterie m'attirait mais elle manquait de grâce : le désir de finesse m'entraînera vers la cuisine ».

Après être passé au Pied de Cochon, brasserie canaille du cœur des Halles, il découvre chez Michel Guérard, à Eugénie-les-Bains, la gastronomie dans ce qu'elle a de plus noble. Pour lui, c'est un électrochoc : il sera chef ou rien.

Au Clos des Sens, à Annecy-le-Vieux, il a peaufiné son art et franchi les échelons de la reconnaissance critique. Il s'épanouit aujourd'hui autour d'une « cuisine lacustre » de très haut niveau : exit les viandes ; place au bio, au poisson des lacs - notamment l'omble chevalier, la féra ou les écrevisses du lac Léman -, qu'il emmène dans les plus hautes sphères du goût. La patience et le travail quotidien ont fait leur œuvre : n'en déplaise à son patronyme, Laurent Petit est un grand chef !

Le Guide Michelin 2019.

LAURENT PETIT, LE CLOS DES SENS :
3^{ÈME} ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN 2019

INTRODUCTION A L'UNIVERS DU CLOS DES SENS

Au printemps 2015, Laurent et Martine Petit ont eu comme une révélation et ont choisi un chemin, qui loin d'être un concept, raisonne comme une évidence. Une philosophie de vie qui était en eux, mais qu'ils n'osaient pas encore totalement endosser.

Les voici libérés de toute contingence, de tout effet de mode, pour exprimer une interprétation magique du territoire, qu'ils ont choisi en 1992 et qu'ils aiment par dessus tout.

Dans **une démarche écoresponsable presque 100 % locavore**, leur partition est un hymne unique aux 3 plus beaux lacs de Savoie : Annecy au cœur, encadré par le Bourget au Sud et Le Léman au Nord.

Depuis cet été, Le Clos des Sens est lové au coeur d'un merveilleux jardin en permaculture de 1500 m², comptant pas moins de 200 variétés d'aromates, légumes, fruits, fleurs comestibles, plantes et herbes. Les cuisiniers deviennent d'authentiques jardiniers, observant, accompagnant les cycles naturels. Tous ces éléments arrivent dans l'assiette avec une fraîcheur et une intensité aromatique insoupçonnées.



C'est un aboutissement mais aussi un nouveau départ, qui donne à la Maison une dimension artistique et poétique. Sur les hauteurs sereines et calmes du village d'Annecy-Le-Vieux, avec le lac et le massif alpin des Bauges pour horizon, Laurent et Martine Petit écrivent une page passionnante de la haute cuisine en France. Nature et culture fusionnent en une symphonie des 5 sens étourdissante et évidente.

5 M € d'investissements ont été réalisés depuis 2012 pour créer une nouvelle salle de restaurant, écrin architectural puissant et inédit, une cuisine ouverte, une cave d'affinage aux 140 fromages, une cave à vins de 1500 références. Et sublimer un bâtiment historique Second Empire en un **hôtel ***** Relais & Châteaux**, offrant 11 chambres personnalisées.

Si Annecy devient un pôle gastronomique majeur, une sorte de «San Sebastian à la française», Laurent Petit en est l'un des principaux instigateurs.

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

11 chambres dont 4 suites : spacieuses (28 à 70 m²), toutes équipées de bain balnéo au pied du lit et d'un balcon ou une terrasse. 9 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 tarifs respectifs de 128, 168 ou 198 € par personne (hors boissons).

Menu « PETIT Déjeuner » le midi en semaine au prix de 78 € (hors boissons).

CAVE

1500 références, dont 500 en vieillissement et 200 de l'arc alpin. Vins au verre.
Les menus sont proposés avec des accords mets - boissons.

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.

ÉQUIPE

32 personnes dont 6 à l'hôtel et 26 au restaurant (15 en cuisine, 11 en salle).

CLIENTÈLE

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

DATES D'OUVERTURE

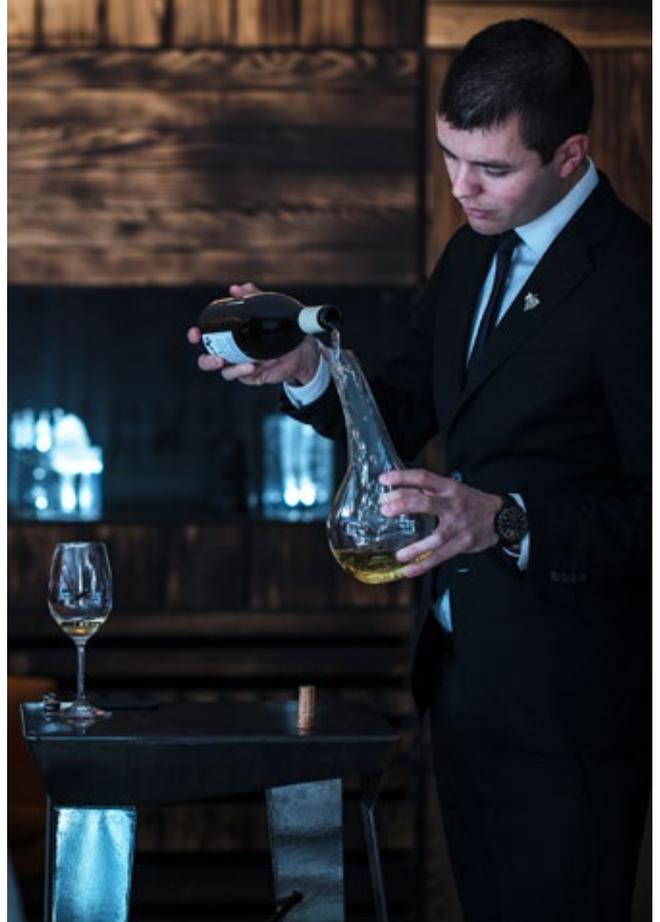
Du 8/01 au 27/04/2019.

Du 8/05 au 31/08/2019.

Du 17/09 au 21/12/2019.

Le restaurant est ouvert du mardi soir au samedi soir sauf jeudi midi ;
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.







LAURENT PETIT

Cuisine Lacustre et Végétale

