



**POTAGER
DES SAVEURS**

saveurs du Clos
des Sens

PAGE DE GAUCHE
Aussi gustatif
qu'éducatif, un jardin
en permaculture
fertilise in situ les

PAGE DE DROITE
Une vision, de la
sensibilité et du travail,
donnent les plus beaux
des produits.

LE SENS DE LA NATURE

Avec sa sincérité sans compromis, le chef Laurent Petit cultive l'adhésion. Depuis janvier, une troisième étoile adoube sa cuisine lacustre et végétale, au Clos des Sens, à Annecy. La plus simple et plus haute expression d'un territoire.

PAR Anne-Laure Murier PHOTOS Christophe Dugied



Carpaccio de féra
à la rhubarbe



Cocotte de légumes de saison



La truffe, meilleure que le champignon de Paris ? Qui l'a décrété ? » Loin d'une provocation, d'autant qu'il confesse une exception à son locavorisme de saison, Laurent Petit joint le plat à la parole. Tout entière dévolue à ce produit de culture cueilli le matin de sa dégustation et étagé en trois préparations, sa tarte chamboule tellement les sens qu'elle a été intronisée « plat signature » par les plus fins gourmets. Après l'émotion florale, sa puissance aromatique transporte dans les sous-bois, comme si l'on marchait pieds nus sur un chemin de mousse, le nez caressé par des effluves de terre, telle une Alice au pays des merveilles. Ce dernier n'est pas qu'une illusion, pour preuve la suite des découvertes magnifiées par les accords mets-vins, en résonance avec le panorama. Jusque dans son décor, le Clos des Sens met la transparence à son menu. Depuis la salle, parée de bois brûlé, comme en terrasse, au vert des marronniers, le massif des Bauges couronne le lac d'Annecy, réserve inépuisable de fêras, d'ombles chevalier, de broches ou

de perches, à l'instar de ses voisins du Bourget et du Léman. Fils de boucher-charcutier, cet « artisan culinaire » a pourtant tôt fait d'en faire ses produits d'élection. Il décide même de ne plus imposer de limites à ses rêves et le clame, dès mars 2015, avec ce qu'il appelle son « cooking out ». Depuis l'an dernier, il revendique un pas de plus vers la vérité des circuits courts et de saison, enrôlant sa brigade dans une démarche de permaculture, in situ. C'est ainsi que la moutarde du jardin donne le tempo du haché menu d'écrevisses, pêchées en contrebas des coteaux d'Annecy-le-Vieux. Après être allé aussi loin dans la « simplicité », à la force d'une maîtrise qu'il a mise à profit pour s'affranchir de la complexité, quel cap souhaite-t-il ? « *La troisième étoile est un rêve, bien sûr, et récompense une histoire de couple avec ma femme Martine. Elle provoque aussi un vide, à faire fructifier personnellement et socialement, dans l'exigence et le plaisir. Comment donner encore plus de sens à notre métier de cuisinier ?* » Que celui qui est fier d'honorer la nature fasse confiance à la sienne : c'est une excellente guide ! **Adresse et recettes page 000**

ARTISAN CULINAIRE

PAGE DE GAUCHE
Au gré de circuits courts, le respect des saisons est bon pour la planète et l'assiette.

PAGE DE DROITE
1. Laurent Petit vit son métier comme une respiration.
2. Locavore, il révèle le potentiel de son territoire dès son jardin.
3. À l'extrémité du potager a été aménagé un fumoir à fêra, destiné aux œufs à peine formés.
4. 5. Autour du Clos des Sens, les 1500 m² en permaculture profitent à 200 espèces comestibles.

**ÉMOTIONS
AU NATUREL**

PAGE DE GAUCHE
Le côté sauvage du lac
d'Annecy et les
montagnes boisées des
Bauges sont les ancrés
de Laurent Petit, assure
ce grand randonneur.

PAGE DE DROITE
Son territoire
d'élection le nourrit de
sensibilités partagées et
d'échanges complices :
autant de rencontres
de toutes saveurs.



Tomates du jardin
et œuf coulant

Tarte fine feuilletée
tout champignons



**LE CLOS DES SENS,
UNE FAMILLE**

PAGE DE GAUCHE
Jusqu'à la Maison
du champignon, qui cultive
notamment le saumur
en Savoie, producteurs,
pêcheurs et cueilleurs sont
de l'aventure tout près
du Clos des Sens.

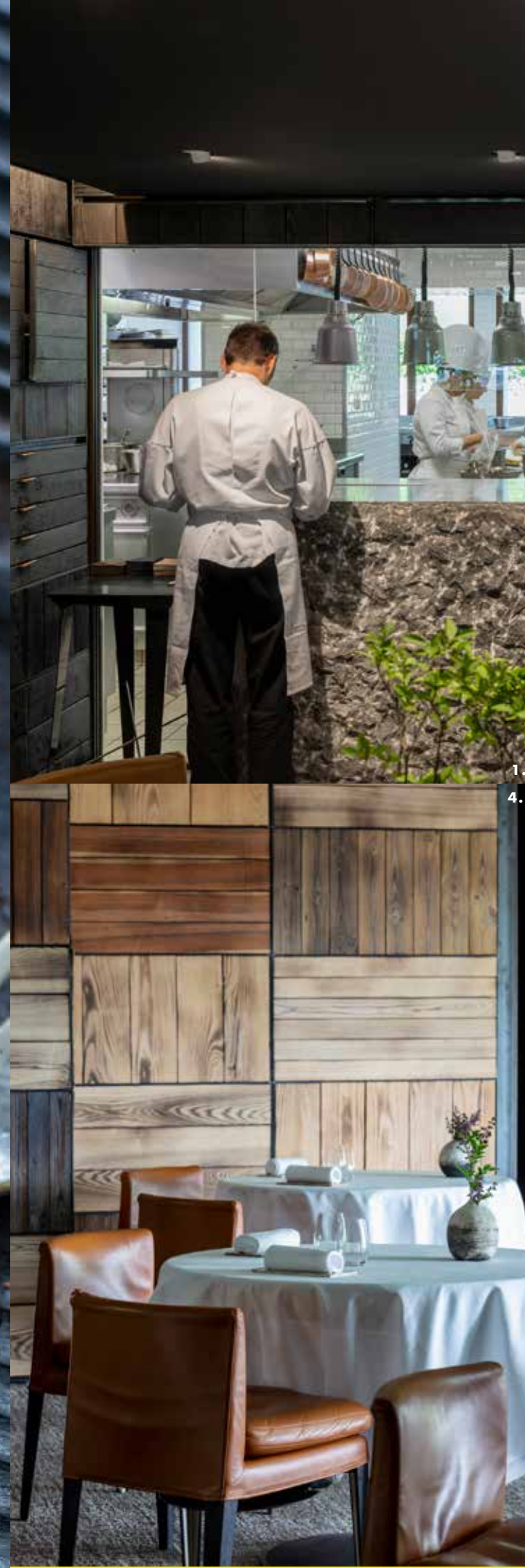
PAGE DE DROITE
1. À chaque service,
la brigade est mobilisée
au complet: depuis
l'obtention de la troisième

étoile, le restaurant s'octroie
une pause le jeudi midi pour
perpétuer son excellence
dans le bien-être.

2. Embrassant Annecy
et le lac, la terrasse ombragée
accueille 30 couverts,
comme la salle.

3. Le soir, le menu
« Découverte » est proposé
en cinq, huit ou dix saveurs,
avec autant d'accords
mets-vins.

4. Avant ses trois étoiles,
le restaurant a rejoint
les Grandes Tables
du Monde.



Féra en croustillant
d'écailles



Fruits rouges
aromates du jardin
et gâteau de Savoie

1. 2.
3. 4.



Meringue évanescence
chicorée maison



EN VERT ET BLEU

PAGE DE GAUCHE

- 1. Sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux, l'hôtel cinq étoiles décline onze chambres au calme.
- 2. Tous azimuts, son hospitalité donne le goût du voyage.
- 3. Hors menu, les saveurs maison s'annoncent dès l'entrée du Clos des Sens, plantée de poiriers, mélèzes, épicéas et lauriers.

- 4. Autre valeur de la maison, le plaisir de bien recevoir fait des vagues jusque dans un couloir de nage Idéal pour se mettre en appétit!

PAGE DE DROITE

Lacustre, végétale, salée, sucrée : la philosophie de vie de Laurent et Martine Petite est un hymne au territoire par tous les chemins, avec une évolution depuis 26 ans.



Mont-blanc,
myrtilles sauvages