



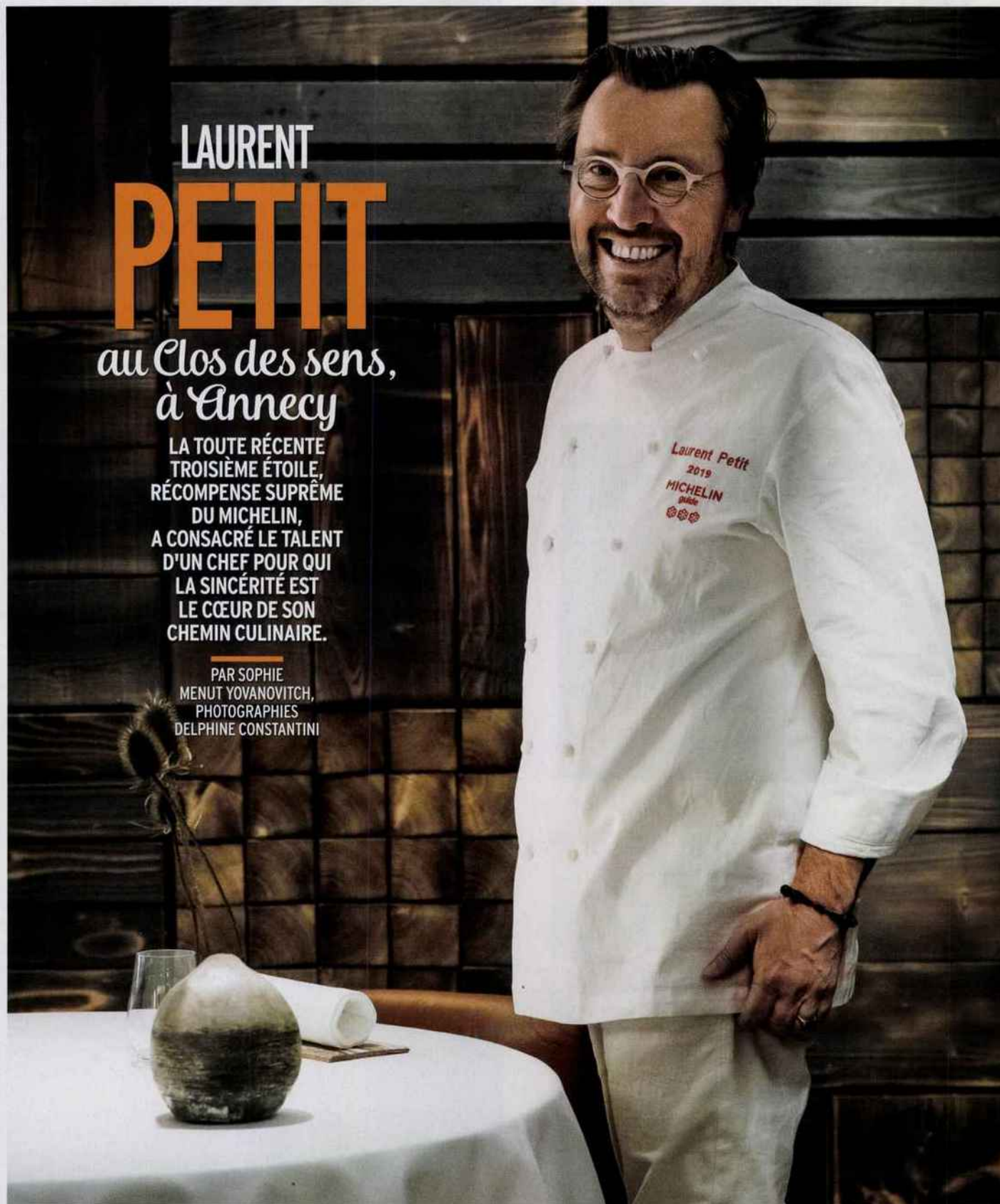
## EN COULISSES

# LAURENT PETIT

au Clos des sens,  
à Annecy

LA TOUTE RÉCENTE  
TROISIÈME ÉTOILE,  
RÉCOMPENSE SUPRÊME  
DU MICHELIN,  
A CONSACRÉ LE TALENT  
D'UN CHEF POUR QUI  
LA SINCÉRITÉ EST  
LE CŒUR DE SON  
CHEMIN CULINAIRE.

PAR SOPHIE  
MENUT YOYANOVITCH,  
PHOTOGRAPHIES  
DELPHINE CONSTANTINI





décolant des jugements, de l'image qu'il faut donner, peut-être même de la peur de décevoir... Et voilà qu'à 50 ans, Laurent fait son *cooking out*. L'expression est de lui et n'est pas trop forte pour qualifier son revirement. Il se demande alors si tout cela a un sens, justement, si le nom donné à son établissement reflète encore l'honnêteté, son honnêteté. C'est finalement un cheminement très personnel que Laurent Petit accomplit. En se remettant en question, c'est sa cuisine qu'il remet en question. Il n'a plus envie de celle qu'il a faite durant des années. L'âge venant, l'assurance arrive et il ose s'affirmer. Désormais, il cuisinera végétal et lacustre, sans aucun effet de mode, mais tout simplement parce qu'il a pris le temps de se retourner et d'étudier précisément ce terroir qu'il aime tant et dont il saisit enfin toutes les richesses.

### Un nouveau sens

Aujourd'hui, sa cuisine n'est pas destinée aux amateurs d'esbroufe, elle est d'une sincérité désarmante. Il connaît tous les producteurs, tous les artisans, tous les pêcheurs du lac qui travaillent avec lui. La région ne produit pas de café, qu'à cela ne tienne : il met au point un dessert incroyable de légèreté et de force à base de chicorée. Point de rouget et de homard,

mais du sandre et de l'omble chevalier du lac au menu. Le sel vient du canton de Vaud tout proche. Il cultive les baies de poivre de Sichuan en permaculture dans son jardin, dans lequel poussent 200 essences. Depuis qu'il a pris le parti de la sincérité, qu'il a osé cette mise à nu, il jubile et redécouvre son territoire : « Ce choix m'a ouvert tous les chemins des possibles. Réduire mon périmètre et le voir comme à travers une loupe me donne une force incroyable. » Les plus carnivores de ses clients oublient à la fin du repas qu'il n'y a pas eu de viande posée sur la table. Si vous avez la chance de vivre cette expérience

et de vous attabler chez Laurent et Martine, vous serez d'abord conquis par un service jeune, alerte, enjoué, professionnel, qui va vous porter tout au long du repas. Vous allez sans doute redécouvrir un produit que vous pensiez connaître, mais que le chef aura préparé avec sa sensibilité et son intelligence, avec toute l'émotion d'une première fois. Et puis, vous pourrez en parler avec lui car, alors qu'il n'osait pas le faire auparavant, Laurent Petit passe de table en table, non point pour récolter les lauriers mais pour partager avec vous sa ligne de conduite, sa nouvelle vision de la cuisine ou sa vision de la cuisine nouvelle. Tiens, cuisine nouvelle, n'était-ce pas le terme qui qualifiait celle de Michel Guérard à ses débuts ? L'élève aurait-il égalé le maître ?

« **S**ens », c'est le mot que Laurent tenait à inscrire avec Martine, son épouse, sur l'enseigne de leur restaurant inauguré voilà vingt-six ans. Laurent est né en Haute-Marne, il a rencontré Martine à Serre Chevalier quand il travaillait à Briançon. Elle est originaire d'Anancy ; ils décident de s'y installer et d'y ouvrir leur maison, Le Clos des sens. Si le chemin vers le métier de cuisinier fut un peu hasardeux au départ, un stage à 20 ans chez Michel Guérard lève les doutes. C'est le début d'une passion qui ne le quittera plus, qui va changer sa vie et lui donner une direction. Il rêve alors haute gastronomie. Les années passent. Une étoile en 2000, une autre en 2007, des récompenses, des distinctions, la reconnaissance : tout ronronne. Ensemble, Laurent et Martine rachètent une ancienne école du vieil Anancy, accolée au restaurant, pour se donner plus d'espace : cuisine ouverte, immense cheminée, chambres plus que douillettes, piscine extérieure. Ils continuent sur ce chemin de l'excellence, en intégrant la pression



1. Jean-Pol Bozzone, céramiste en Haute-Savoie, élabore des bols raku d'une rusticité élaborée, exclusifs pour le Clos des sens.

2. Enchâssé dans le mur en bois d'épicéa, *Le Potager de cristal* créé par l'artiste Aurélie Abadie.

3. Laurent Petit ne pratique pas la langue de bois, il ne parle pas de métier mais plutôt d'un projet de vie qu'il a élaboré avec sa femme Martine, indissociable de sa réussite.





## 12 QUESTIONS À... Laurent Petit

- ▶ **Votre principale qualité ?**  
La créativité.
- ▶ **Votre principal défaut ?**  
La parole sans filtre, affranchie de toute bienséance.
- ▶ **Où vous sentez-vous bien ?**  
Au sommet de la montagne, à l'instant de l'arrivée en randonnée.
- ▶ **Votre instrument de cuisine préféré ?**  
L'Opinel affûté.
- ▶ **Vous avez toujours dans votre frigo ?**  
Des yaourts.
- ▶ **Si vous étiez un plat ?**  
Plutôt un mets : le fromage de Langres, pas très attirant au premier abord, mais tellement goûtu à la dégustation.
- ▶ **Le plat que vous auriez aimé inventer ?**  
Pas un plat, mais la cuisson mixte.
- ▶ **Votre boisson préférée ?**  
En ce moment, l'eau infusée à l'épicéa.
- ▶ **Le cuisinier qui vous inspire ou qui vous a inspiré ?**  
Michel Guérard, il y a trente-cinq ans.
- ▶ **Si vous n'étiez pas cuisinier ?**  
Architecte.
- ▶ **Votre livre préféré ?**  
En ce moment, je lis beaucoup Pierre Rabhi.
- ▶ **Votre loisir préféré ?**  
La randonnée, en toute saison.



RETROUVEZ L'ADRESSE DU CLOS DES SENS EN FIN DE MAGAZINE.

## Ses produits fétiches



### La poutargue d'œufs de féra

C'est mon or alimentaire local, véritable rehausseur de goût pour les poissons lacustres.



### Le poivre de Sichuan

Celui de mon jardin, pour ses arômes d'agrumes, de fleurs, cette grande fraîcheur aromatique si différente de l'idée d'une épice austère et piquante que l'on se fait du poivre.



### La racine d'endive

Pour ses nuances d'amers, élargissant la connaissance des saveurs pour les palais les plus construits.



### Le sel de Bex

Pour le clin d'œil à l'histoire géographique locale franco-suisse.



## SA RECETTE POUR NOS LECTEURS

### Fruite confite aux escargots

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 40 MIN | CUISSON 30 MIN | UN PEU DÉLICAT | ABORDABLE

- 4 pavés de truite de 70 g chacun • 100 g d'escargots • 50 g de champignons sauvages
- 1 échalote • 1 gousse d'ail • 1/2 botte de persil plat • 1 poignée de feuilles de verveine
- 1 brin d'origan • 1 brin de thym • 1 feuille de laurier • 150 g de beurre • 1 l d'huile de pépin de raisin
- 30 cl de vin de Savoie blanc type chignin-bergeron • 10 cl de vinaigre balsamique blanc
- 2 tranches de pain de mie rassises • 5 grains de poivre noir • Sel et poivre

#### 1. Hachez grossièrement les escargots.

Hachez le persil et l'origan effeuillés en conservant quelques feuilles pour la finition. Pelez et hachez l'ail et l'échalote. Faites-les revenir dans une sauteuse avec 30 g de beurre, ajoutez les escargots et les herbes, salez et poivrez : vous devez obtenir le goût du beurre d'escargot. Tenez au chaud.

2. Taillez le pain de mie en dés de 5 mm de côté environ. Faites-les dorer dans 30 g de beurre.

3. Nettoyez les champignons et coupez-les en deux ou en quatre. Faites bouillir le vinaigre avec le thym, le laurier, le poivre en grains et du sel. Versez le tout sur les

champignons et laissez refroidir.

4. Dans une casserole, faites réduire aux trois quarts le vin avec la verveine. Montez la réduction avec le beurre restant en fouettant sur feu doux. Salez, poivrez et passez au chinois.

5. Faites chauffer l'huile de pépin de raisin à 60 °C. Pochez-y les pavés de truite pendant 7 minutes. Égouttez-les et ôtez la peau.

6. Dressez les pavés dans des assiettes. Répartissez le hachis d'escargot par-dessus, puis agrémentez avec les croûtons de pain, les champignons et les herbes réservées. Nappez d'un peu de sauce et proposez le reste en saucière.

**NOTRE BON ACCORD** : un vin-de-savoie-cruet blanc.

