
LE FIGARO MAGAZINE

RHÔNE-ALPES

VIVE L'HIVER !

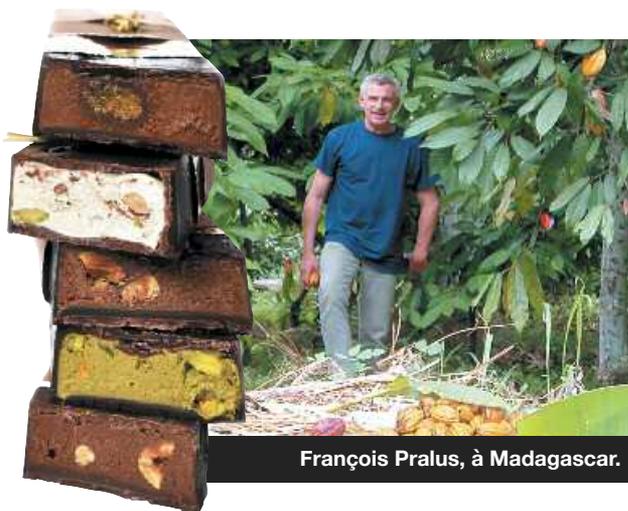


SKI : DES STATIONS ÉCO-RESPONSABLES
ÉVASION : ANNECY, LA VIE DE PALACE
SAVEURS : PAPILLES EN FÊTE

Dossier réalisé par Catherine Foulsham avec Françoise Sigot.



Laurent Petit, le Clos des Sens.



François Pralus, à Madagascar.

PAPILLES EN FÊTE

Ingrédient phare des réveillons, la gourmandise se décline en deux savoureuses suggestions signées Laurent Petit et François Pralus, illustres ambassadeurs du bon goût régional.

Par Catherine Foulsham

Lil fait partie du club très select des chocolatiers qui fabriquent artisanalement leur chocolat directement à partir des fèves de cacao. Mieux, il est le seul artisan d'Europe à posséder sa propre plantation, à Madagascar. Signe particulier, François Pralus, maître chocolatier instinctif et inventif, entretient un rapport fusionnel avec la nature. La Ligérienne qui l'a vu grandir et où, il y a tout juste 70 ans, son grand-père Auguste a donné le coup d'envoi de la saga familiale en ouvrant une pâtisserie à Roanne. Et celle, luxuriante, de la forêt primaire de l'île de Nosy-Be, au nord-ouest de Madagascar où s'épanouissent ses cacaoyers depuis qu'il y a acheté un terrain de 17 hectares en 2004. Au milieu des ylang-ylang, des frangipaniers, des vétivers et des poivriers, il cultive de façon responsable quelque 2 tonnes de fèves, soit une infime partie de celles utilisées par la manufacture Pralus pour produire une centaine de tonnes de chocolat par an : une vingtaine de crus pure origine en tablettes, du chocolat de couverture, des bonbons au chocolat, de la pâtisserie...

Dorénavant à la tête de dix-sept points

de vente, François Pralus multiplie les créations. À l'occasion des fêtes, on succombera à ses bien-nommées barres infernales, à ses diaboliques carrés de café noir ou au lait en trompe-l'œil, ou encore à ses fabuleuses Praluline®, divines brioches aux pralines roses et au feuilletage d'un moelleux unique, créées en 1955 par Auguste, et façonnées quotidiennement dans chacune des boutiques. Aujourd'hui seule pâtisserie régionale à figurer dans l'exposition permanente de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, elle est parfaite pour les brunchs et goûters de Noël.

ÉVEILLER SES SENS EN HAUTE-SAVOIE

Pour qui veut s'extraire du monde avant d'entamer une nouvelle année, le Clos des Sens est une destination idéale. Un peu à l'écart d'Annecy, sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux, Laurent et Martine Petit ont façonné un petit paradis à leur image. De l'ancienne école du village, rénovée puis agrandie, ils ont fait un établissement 5 étoiles composé de dix chambres douillettes où le temps semble suspendre sa course folle. Le

terrain alentour a été transformé, l'an passé, en jardin extraordinaire. Sur 1 500 m², par la grâce de la permaculture, 160 variétés de fruits, légumes, plantes et fleurs comestibles s'épanouissent pour enrichir la cuisine 100% locavore de Laurent Petit. Chef inspiré s'il en est, Laurent Petit, décide, en 2015, de (re)donner du sens à son art, de s'affranchir des produits dits « de luxe » au profit de saveurs locales qu'il trouverait dans un rayon de 50 kilomètres autour de son établissement. Du jour au lendemain, il simplifie sa cuisine, revient aux fondamentaux et réveille le bon sens paysan qui sommeillait en lui. Sa cuisine, lacustre et végétale, exubérante et élégante, précise et éblouissante séduit tant la clientèle que les critiques et, en mars dernier c'est la consécration avec l'obtention d'une 3^e étoile au guide *Michelin*. À s'offrir pour redécouvrir la saveur unique de l'audace et de la sincérité. ■

Le Clos des Sens : 13, rue Jean-Mermoz, Annecy-le-Vieux. 1 050€ le séjour d'exception Sens'Ations comprenant un apéritif au champagne, deux menus Découverte, la sélection de vins, eau minérale et café, une nuit en suite avec cheminée, deux petits-déjeuners servis en chambre. Réservations : www.closdessens.com