



Laurent Petit

> Le Clos des sens



© MATTHIEU CELLARD

Un restaurant de 30 places.

"C'est une histoire de couple : cela fait vingt-six ans que nous avons fondé la maison du 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", déclare **Laurent Petit**, toujours prompt à expliquer que son épouse, **Martine**, et lui ont nourri un rêve commun désormais accompli. Le Clos des sens est à leur image, en adéquation avec leurs convictions d'une cuisine qui explore son terroir et respecte la nature. En mai dernier, Laurent Petit confiait avoir un rêve : la troisième étoile qui lui apporterait "la légitimité du métier de cuisinier, d'auteur culinaire". Est-ce que l'annonce du 21 janvier dernier a bien eu l'effet escompté ?

"La légitimité, pour moi, ce sera le coup de tampon dans le guide 2020, assure le chef. Cette troisième étoile, c'est une responsabilité. Nous savons aussi que, comme dans la vie ou dans le commerce, il n'y a jamais rien d'acquis." "Nous sommes heureux mais pas forcément apaisés", résume Martine Petit.

"Une avancée sociale"

Un bonheur partagé avec les équipes qui ont vécu la cérémonie en direct sur Facebook et qui ont célébré dignement ce grand moment. "Cette troisième étoile est collective. Nous savons que chacun donne le meilleur de lui-même. Avec la deuxième étoile, nous avons fermé le dimanche. Avec la troisième, nous avons décidé de fermer le jeudi midi.



© MATTHIEU CELLARD

Laurent et Martine Petit :
"Cette troisième étoile, c'est une responsabilité. Nous savons aussi que, comme dans la vie ou dans le commerce, il n'y a jamais rien d'acquis."



© MATTHIEU CELLARD



Ainsi, entre le mardi soir et le dernier service du samedi soir, il y a une respiration qui est bienvenue. C'est une avancée sociale", souligne Laurent Petit. Cette pause correspond aussi à l'effet Michelin. Avec des services complets midi et soir (le restaurant compte 30 places assises), il faut préserver les collaborateurs et la qualité de la prestation.

"Je veux être un 3 étoiles humaniste"

Laurent Petit synthétise sa cuisine sous le néologisme : simplicité. "C'est la contraction de simplicité et complexité. Chaque produit a sa place à part entière. Sur chacun, il y

a un gros travail de réflexion. Ainsi, le champignon est traité de sept façons différentes dans l'assiette. Pourtant, celle-ci reste lisible avec un dressage rapide et simple. Plus on gagne en lecture visuelle, plus on gagne en lecture gustative." "Je veux être un 3 étoiles humaniste, celui qui conjugue le bon sens paysan avec un certain sens du raffinement. Cette assiette de champignons illustre mon propos, ajoute le chef. C'est simple : un lac, un jardin - en permaculture - et 3 étoiles. Le moins cher des 3 étoiles de France dans l'une des villes les plus chères." ■

Retrouvez une recette p.28-29



Poser une question,
ajouter un commentaire

Nadine Lemoine



> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR658008

