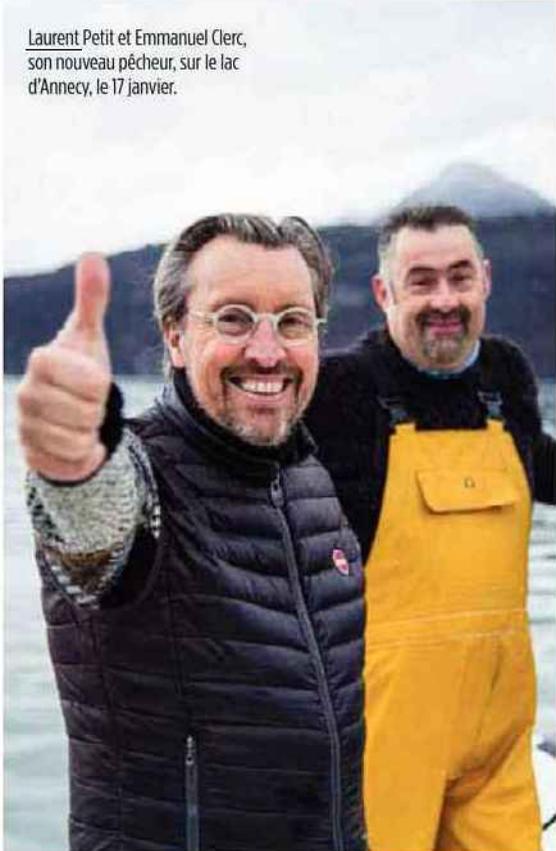




## TENDANCES GASTRONOMIE

Laurent Petit et Emmanuel Clerc, son nouveau pêcheur, sur le lac d'Annecy, le 17 janvier.



La pêche du jour trône sur le passe de la cuisine ouverte, un bloc de grammes de Savoie de 6 tonnes.

# Laurent Petit, locavore trois étoiles

**Distingué.** Le chef du Clos des Sens à Annecy-le-Vieux, nouveau 3-étoiles Michelin, compose une cuisine lacustre et végétale.

PAR THIBAUT DANANCHER

Il a fait son *cooking-out* la nuit du 7 mars 2015. Ce samedi soir, à la fin du service, Laurent Petit a la révélation. Trois mois avant de souffler ses 52 bougies, le chef 2 étoiles déplie une carte routière régionale, s'empare d'un compas, trace un rayon de 100 kilomètres autour de son restaurant du Clos des Sens, à Annecy-

le-Vieux, puis découpe minutieusement le cercle qui définira le périmètre de sa future partition. « *Je me suis dit: "Stop, fini les conneries. J'arrête de faire semblant et je me mets à nu pour donner un sens responsable à ma gastronomie"* », se souvient-il avec émotion.

En étendant son territoire mental, le garçon, originaire du petit village de Busnières-lès-Belmont, en Haute-Marne, fait

ALBAN FERNET/REA POUR « LE POINT »



La salle du restaurant, habillée de mélèze, d'épicéa et de frêne, s'ouvre largement sur une terrasse peuplée de marronniers.



Truite sauvage confite du Léman, condiment d'escargots hachés, sauce au chignin-bergeron. L'envolée de champignons-saumur joue sur les contrastes de textures et de températures.



Sous les yeux de Laurent Petit, son chef, Franck Derouet, laque la tarte de chou façon millefeuille, tapissée de fêra fumée.



tomber « les dernières barrières psychologiques » qui vont lui permettre d'être enfin celui qu'il est réellement : un chantre de la nature. Derrière ses petites lunettes rondes et sa barbe naissante, la toque millésime 1963 dessine les prémices de sa cuisine lacustre et végétale sans la moindre trace de viande. Un paradoxe pour ce fils de boucher-charcutier dont la chambre d'enfant embaumait les effluves de pâté en croûte, de fromage de tête, de saucisson sec et de boudin noir. « Ces parfums furent mes premières émotions gustatives », confie celui qui a décidé de passer aux fourneaux lorsqu'il a redoublé sa sixième « une grande claque ».

ALBAN PERRET/REA POUR « LE POINT » (X3)

Cette vexation l'a conduit, son CAP en poche, à « décrocher la lune », ces 3 étoiles décernées par le Michelin. Lui, le trublion qui a connu « le choc » lors d'un stage



« crém'œuf de fêra », « ma friture du lac » ; quenelle de brochet, râpe de raifort ; feuille à feuille de champignon.



L'une des onze chambres à l'ambiance de chalet contemporain.



Tarte évanescence de chicorée maison, meringue presque brûlée. En bas, variation de betteraves avec ses voiles plissés, son palet cuit au barbecue, ses lamelles en croûte de sel et sa compotée d'oignons et féra fumée.

en 1984 chez Michel Guérard à Eugénie-les-Bains, puis chez Charles Barrier à Tours, Roger Vergé à Mougins, Gérard Boyer à Reims, les Troisgros à Roanne, Pierre Gagnaire à l'ère Saint-Etienne, Georges Blanc à Vonnas...

Laurent Petit et son épouse, Martine, sont portés par leur philosophie locavore. « Depuis notre installation en Haute-Savoie, il y a vingt-six ans, nous avons fait des investissements en permanence. » Le dernier, en 2018, est un jardin en permaculture de 1 500 mètres carrés peuplé de plus de 200 variétés de légumes, fruits, aromates, plantes, herbes et fleurs. « On avance pas à pas dans notre maison, qui prend beaucoup de place dans notre quotidien », reconnaît Martine Petit, qui veille sur Le Clos des Sens, douillet Relais & Châteaux 5 étoiles abritant 11 chambres contemporaines au pied du Semnoz.

**« Simplexité ».** Ces 3 étoiles au Michelin sont la concrétisation du travail entamé par Laurent Petit auprès de ses fournisseurs « magiciens » qui lui confient leurs « trésors ». Côté français, ses pêcheurs des lacs d'Annecy, du Bourget et du Léman: Bernard Curt, Emmanuel Clerc, Henri Ricort et Vincent Coly; ses maraîchers Yannick et Sylvia Viret, de Marcel-laz-Albanaïs; son ramasseur des « hauteurs » Alain Folliet, son éleveur d'escargots Philippe Héritier, à Poisy; son producteur de safran de Salagine Dominique Griot... Côté suisse, son agrumiculteur Niels Rodin, à Borex; la ferme Courtois avec ses lentilles beluga, à Sau-



verny; les mines de sel de Bex... Il connaît tous ses artisans, avec qui il a créé une relation intime. « Avec eux, je me suis fixé des règles d'or: ne jamais passer commande, accepter ce qu'ils me proposent et ne pas discuter les prix », confie le cinquantenaire aux cheveux poivre et sel.

La rencontre avec ces hommes et ces femmes a été décisive dans son évolution. « J'ai compris en les écoutant qu'il fallait que je sois en communion avec mon public. » Ce puriste a d'abord ouvert sa cuisine et ensuite complètement revu le décor de sa salle de 12 tables sur lesquelles trônent des climatisés sauvages. Les hôtes prennent désormais place dans un cube habillé de mélèze, d'épicéa et de frêne, et bordé d'une interminable baie vitrée lorgnant une terrasse habitée de marronniers centenaires enlacés.

Depuis son passe en pierre bleue de Savoie – un bloc de 6 tonnes de granit vieux de 190 millions d'années, qu'il a lui-même choisi au cœur de la carrière d'Aime dans

la vallée de la Tarentaise –, Laurent Petit fait valser les saveurs au fil de ses menus en 5, 8 et 10 séquences. Un hommage à ses racines de cœur et un dépayçant voyage fleurant la « simplexité » (mélange de simplicité et de complexité) d'une cuisine à l'instinct. Une balade dans l'originel et pas dans l'original. « Je veux que mes convives se laissent cueillir sans savoir ce qu'ils mangent. »

Ses plus belles signatures ? Une envolée de champignons-saumur façonnée de dizaines de copeaux crus cachant un champignon entier mi-cuit mi-cru, chapeluré de poudre séchée, escorté d'un consommé façon pot-au-feu et de sa gelée. Ou encore sa fameuse déclinaison de betteraves avec ses voiles plissés, son palet cuit au barbecue, ses lamelles en croûte de sel, sa douce vinaigrette et sa compotée d'oignons et féra fumée. Sans oublier sa truite sauvage confite coiffée d'un condiment d'escargots hachés et nappée d'une sauce au chignin-bergeron montée au beurre, ni sa racine d'endive cuite à la verticale et laquée de jus de légumes assortie d'un poupeton cajolé à la vapeur, de zestes d'agrumes, de noix fraîches de Grenoble, d'échalotes grillées et de gratons de peaux de canard. Pour clore le repas, une tarte évanescence de chicorée garnie de son espuma et de son granité et bercée par une meringue presque brûlée. Une ode à la terre de Savoie! ■

Le Clos des Sens, 13, rue Jean-Mermoz, Annecy-le-Vieux (Haute-Savoie). 04.50.23.07.90. Menus: 78 € (déjeuner), 128, 168, 198 €.

ALBAN PERRET/REA POUR « LE POINT » (X3)