



Laurent Petit, le sens gourmand



Laurent Petit, le chef d' Annecy désormais triplement étoilé.
© (Le Clos des Sens)

Boire et manger

Fraîchement auréolé d'une troisième étoile au Guide Michelin, Laurent Petit atteint le sommet de l'excellence culinaire française dans son restaurant d'Annecy

C'est à la première bouchée de L'envolée de champignons de Savoie que l'on comprend que Laurent Petit a été touché par la grâce. Alors qu'une ensorcelante compotée d'échalotes se cache sous la ribambelle de pétales de champignons méticuleusement disposés en bouquet de roses, c'est toute la virtuosité d'un autodidacte qui explose. Impossible d'y échapper, encore moins de faire semblant; le cuisinier récemment honoré par trois étoiles par le Guide Michelin atteint ici le sommet de son art. «Nous avons beau en avoir rêvé, c'était complètement irréel. Tellement inaccessible et impensable que l'on ne croit pas que ce soit possible», explique le chef du Clos des Sens à Annecy. Rencontre avec un talent à l'état pur, au caractère bien trempé, qui marie d'un coup de spatule magique la finesse et la pureté d'une cuisine végétale, lacustre et quasiment 100% locavore. «Un choix de vie, de cohérence et de vérité personnelle.»

Menu manifeste

En préambule du repas, une eau infusée aux épines d'épicéa vient rafraîchir le palais. Laurent Petit, lui, se dirige vers sa cuisine ouverte en rasant les lambris, un peu comme s'il était encore gêné par sa nouvelle distinction. «Je ne suis pas encore tout à fait à l'aise et, même s'il est bienveillant, j'ai l'impression que le regard des gens a changé. C'est très curieux! Il me faut encore un peu de temps pour me sentir à l'aise dans le costume.» Tel un phare, le chef s'installe en éclaireur au bout du passe – imposant bloc de 14 tonnes taillé sur mesure dans la pierre bleue de Savoie – et observe chaque plat qui part en salle.



[Visualiser l'article](#)

Son menu Plein d'envies est un manifeste. Il retrace la philosophie culinaire de son auteur, qui met au centre de son échiquier gourmand le produit local. Cette révolution a une date. Le 2 mars 2015, à l'âge de 50 ans, le chef prend une carte, un compas, pique à l'emplacement exact de son restaurant et forme un cercle de 100 kilomètres à la ronde. Une crise de la cinquantaine qu'il intitule son *cooking out*. Tous ses ingrédients viendront de l'intérieur de cette circonférence. Ce qui l'amène à rencontrer régulièrement chaque entremetteur gustatif ou «producteur de saveurs», comme il les appelle. Une étape vitale dans sa reconversion qui le pousse même à retirer la viande de ses menus.

Luxe sans artifice

Dans l'assiette, la courge braisée, rôtie et caramélisée – en provenance de son jardin en permaculture de 1500 m² en contrebas du restaurant – est associée à un œuf blanc-manger qui déverse son jaune une fois incisé. Présenté dans son plus simple appareil, le tronçon d'omble chevalier est rehaussé de quelques touches de sarrasin et poutargue avant de laisser place au plissé de betterave et sa compotée d'oignons légèrement crémée avec de la féra préparée dans le fumoir de la maison. Métissage d'acidité, de salinité et de fumé, le tout amplifiant le caractère terreux de la betterave. Moment divin avec le colrave laqué au safran de Salagine et sa sauce de carapaces d'anthologie. Avant le retour sur terre avec une intense réinterprétation du boudin noir accompagné d'un chevesne (poisson d'eau douce) nappé d'une sauce dense et riche à base de mondeuse et d'une concentration bisquée. «Un plat clivant que je n'aurais pas osé sortir il y a encore deux mois», précise Laurent Petit, qui rend ainsi hommage à son père charcutier.