



Le Clos des Sens à Annecy-le-Vieux



© M. LERIGAT

Émancipé de tout code et de tout carcan, Laurent Petit a pris, il y a quelques années, le parti de donner un sens écocitoyen à sa cuisine. Désormais, auréolé de sa troisième étoile, le Haut-Savoyard d'adoption, plutôt discret et pudique, a pourtant tellement de messages à faire passer...

Nous revenons avec lui sur son parcours, son cheminement de vie, sa philosophie, ses envies et sa cuisine.

T. G. M. : Vous êtes né en Haute-Marne...

L. P. : Le 22 juin 1963 à Bussières-les-Belmont, sur le plateau des Langres.

Votre enfance ?

Une enfance assez classique, entourée de ma famille et mes camarades de classe. Mes parents étaient commerçants, ils devaient faire tourner leur affaire. Ils étaient donc souvent débordés.

L'école ?

J'étais plutôt très bon élève jusqu'au CM2, puis, par la suite, j'ai fait un blocage. Je redouble la 6^e et parviens tant bien que mal jusqu'en 4^e.

Qu'est ce qui vous a amené à la cuisine ?

Bien que mon père fût boucher-charcutier,

je n'ai pas de grand souvenir gourmand. J'ai choisi la cuisine par défaut de trouver une vocation ailleurs.

Vous rentrez donc en école hôtelière après la 4^e...

J'intègre l'école hôtelière de Saint-Dizier sans grande conviction.

Mes professeurs me qualifiaient d'« élève inintéressant et pas accrocheur ». Tout était dit !

J'obtiens tout de même mon CAP. Mais toujours aucun déclic.



Laurent, âgé de 3 ans, avec son frère Sylvain, 9 ans.



Avec sa sœur Nadine, 4 ans.



En 1981, l'école hôtelière Saint-Exupéry à Saint-Dizier (le deuxième debout, à gauche).

CAP en poche, que faites-vous ?

Ma copine de l'époque habitait à Genève. Je décide donc de la rejoindre et je trouve un emploi dans un restaurant, le *Do Brasil*. Nous faisons des spécialités brésiliennes et le patron était un personnage très sympa. Je garde un bon souvenir de cette expérience.

Et ensuite...

Ensuite, c'est l'armée ! Et là, je bloque complètement... Au mess des officiers, j'ouvre des boîtes de conserve à longueur de journée. Je ne me souviens pas avoir fait autre chose !

Je me renferme sur moi-même. Je m'étais même mis à écrire des textes sur la déshumanisation de l'armée et j'envoyais à mon père, qui lui était militaire de carrière, des lettres virulentes, du genre : « *Vous êtes des arés, des débiles, etc.* ».

Après l'armée...

J'ai une trajectoire hyper classique quand on grandit sur le plateau des Langres : je monte à Paris. J'arrive gare de l'Est, j'achète le quotidien *France Soir* et je consulte les offres d'emploi.

Après un rapide passage au *Pied de Cochon*, une brasserie parisienne, je me retrouve au *Kingdom*. Racheté par Nicolas de Rabaudy et Philippe Faure-Brac, l'établissement devient dans la foulée le *Bistrot du Sommelier*.

Comment se déroule cette expérience ?

Lorsque Nicolas de Rabaudy est venu pour la première fois, avant même de me dire bonjour, il me demande : « *La cuisine, ça vous excite ?* ». Et je lui réponds un oui de politesse, mais sans conviction. Quelques jours après, il m'envoie chez Michel Guérard pour un stage de deux semaines.

Direction Eugénie-les-Bains...

J'atterris à Pau en avion et je me retrouve à faire du stop pour arriver jusqu'au village d'Eugénie-les-Bains.

Vous n'aviez aucune expérience dans un restaurant étoilé...

Et je n'étais aucunement préparé pour un trois-étoiles ! J'étais désorienté, je n'avais aucune idée de l'endroit où je mettais les pieds.

À peine arrivé en cuisine, j'écope d'un « *vous n'êtes pas encore au travail ?* ». Le ton était vite donné.

Comment se passent ces deux semaines ?

À éplucher des fèves et regarder ce qui se passait autour de moi. J'étais scotché par l'effervescence, la rigueur, le bluff et les paillettes aussi...

J'ai vraiment compris que je faisais un métier où tout était possible. Une petite révélation pour moi.

Vous retournez alors à Paris...

Pour trois années en tant que chef de cuisine au *Bistrot du Sommelier*. Pendant cette période, Nicolas de Rabaudy m'envoie dans diverses grandes maisons : le *Domaine des Crayères*, le *Moulin de Mougins*, chez Michel Chabran, la Famille Troisgros...

On connaît Nicolas de Rabaudy, le journaliste, mais comment était-il en tant que propriétaire d'établissement ?

Forcément, il faisait venir ses confrères. Je ne connaissais rien du monde de la presse et la première année, nous avons eu plus de cent articles.

Et concernant la cuisine ?

Il ne me faisait pas forcément de cadeau. Il me laissait carte blanche, alors je faisais beaucoup de tests. Il goûtait et me donnait son verdict sans concession : « *Ça, c'est bien ; ça, c'est nul !* ».

Avoir un critique gastronomique à domicile...

Une aubaine ! Pendant trois ans, j'étais obligé de me réévaluer en permanence et de tirer ma cuisine vers le haut.

La critique, quand elle est constructive, est toujours bonne à prendre. Elle fait évoluer.



En 2007, Laurent Petit est en larmes. Il fête pourtant une deuxième étoile avec Martine, son épouse, et Bernard Accoyer, député-maire d'Anney-le-Vieux.



En 2019, joie immense mais émotions modérées. Il est fier d'accueillir une troisième étoile, entouré de son épouse et de ses équipes.

Vient ensuite le temps de votre première installation...

J'avais très envie d'avoir un restaurant. En sympathisant avec un serveur du *Bistrot du Sommelier*, nous avons décidé d'ouvrir le *Péché Gourmand* à Briançon.

Pourquoi Briançon ?

Mon associé était originaire de Briançon. Biarritz ou Tourcoing aurait été du pareil au même pour moi.

Comment se sont passées ces quatre années à Briançon ?

J'avais 24 ans, j'étais plein d'excitation. Mais avec le recul je répondrais quatre années de galère financière.

Pourquoi avec le recul ?

Lorsqu'on n'a jamais connu le pouvoir de l'argent, on peut passer sa vie à trimer sans pour autant être malheureux.

C'était mon cas. Je n'avais encore jamais bien gagné ma vie et je ne réalisais pas à quel point j'étais dans la galère.

Le restaurant était bien coté par les guides, nous étions la meilleure table des Hautes-Alpes... Cela satisfaisait mon ego et je m'en contentais.

Vous en aviez fait un restaurant gastronomique ?

Oui, avec tous les clichés de l'époque : tables rondes, nappage, argenterie, homard et foie gras, etc.

Tout le contraire d'aujourd'hui, alors que nous sommes un établissement triplement étoilé...

Comment expliquer ces difficultés financières alors que l'établissement avait bonne presse ?

Briançon est une ville magnifique pour les amoureux de haute montagne, cependant il n'y avait aucun business, aucune industrie. L'endroit est idéal pour les puristes de la nature et autres... mais un restaurant gastronomique n'est pas forcément leur tasse de thé.

À cette période, vous rencontrez votre future épouse...

Je rencontre Martine à Serre-Chevalier où elle tenait une crêperie.

Martine...

Contrairement à moi, Martine avait un très beau parcours scolaire. Celui d'une première de la classe : un an d'avance et une formation prometteuse à l'école hôtelière de Bourges.

Amoureuse de la montagne, c'est à Anney qu'elle passe ses premières années professionnelles. Elle y reste une dizaine d'années avant de venir à Serre-Chevalier pour la haute montagne, sa passion et ouvre sa crêperie

Vous quittez alors Briançon ?

Je me sépare de mon associé et je pars rejoindre Martine à Serre-Chevalier. En attendant l'opportunité de nous installer à Anney, je fais des crêpes !

L'opportunité de vous installer à Anney arrive en 1992...

Nous avons trouvé ce restaurant, *Salino*, il avait bonne réputation à Anney. Il

appartenait à Didier Roque, il n'avait qu'une idée en tête : quitter les lieux. Il venait de perdre son étoile et considérait cela comme une catastrophe. Il avait tort à mon sens.

L'acquisition fut-elle facile ?

Au contraire. Nous étions en pleine crise économique, après la guerre du Golfe. Les tribunaux de commerce étaient débordés par les fermetures d'établissement et les ventes aux enchères.

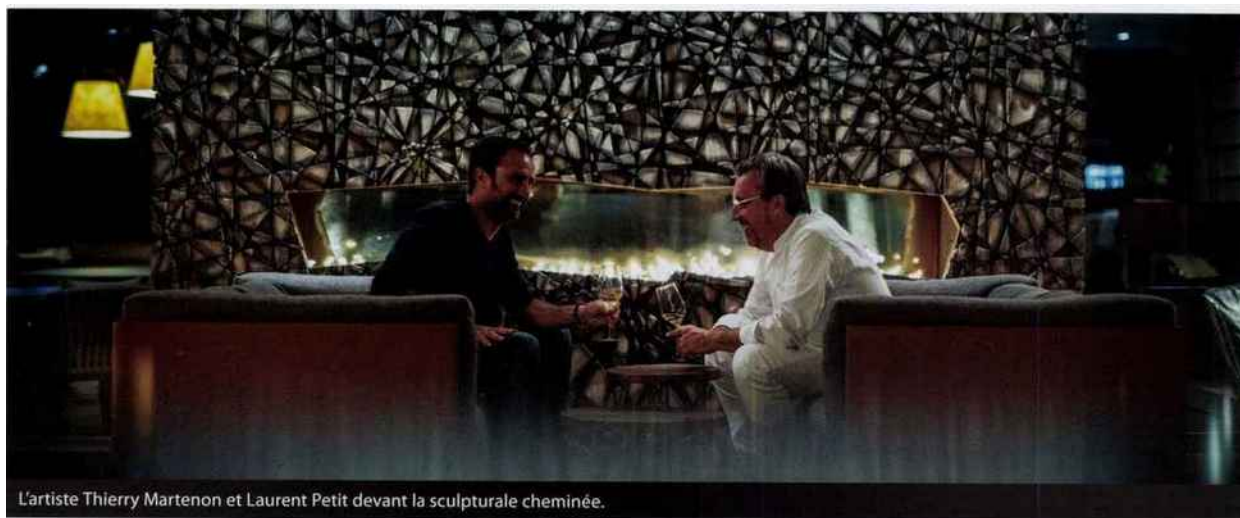
Quelle a été votre proposition ?

Je proposais 700 000 francs et il y avait 1,2 million de francs de dettes. Au tribunal de commerce, on m'a posé tellement de questions, j'avais l'impression d'être en pleine affaire criminelle : le style de cuisine ? Le standing ? Le personnel ? Les investissements ? Bref tout a été passé au crible.

Un long débat...

Je me souviens finir mon argumentation avec la gorge sèche à force de défendre notre projet. Jusqu'au moment où une greffière eut cette phrase : « Pour l'image d'Anney, nous ne pouvons pas laisser partir une telle maison pour 700 000 francs ».

Je fus invité à patienter. Dans la salle des pas perdus, j'ai dû à nouveau faire preuve de persuasion, mais ce coup-ci auprès de Martine.



L'artiste Thierry Martenon et Laurent Petit devant la sculpturale cheminée.

© M. Cellard

Pourquoi ?

Il m'a fallu la convaincre de proposer une rallonge de 100 000 francs... Et quand on n'a pas d'argent, c'est énorme !

Et finalement ?

Une fois rappelé à la barre, je propose 800 000 francs en précisant qu'il s'agit de notre dernière offre. Je surenchéris : « Si ce n'est pas nous, ce n'est pas grave, cela ne devait pas être nous ».

Après la délibération, les greffières me disent que notre offre a été acceptée, mais dans des termes tellement juridiques, j'étais dans un stress énorme, alors je n'ai rien pigé sur le coup. Martine a dû traduire !

À partir de ce moment, notre vie a pris un tournant décisif !

Comment s'est déroulée votre installation ?

Nous avons effectué un grand nombre de transformations avec les moyens du bord. J'ai cassé les cloisons de trois chambres du premier étage tout seul, la nuit, avec un petit marteau...

Nous avons également gratté tous les mètres carrés possibles. Nous avons agrandi la salle de restaurant et nous avons aménagé des chambres d'hôtel plus spacieuses.

Pourquoi *Le Clos des sens* ?

À cause de la terrasse. Elle a provoqué chez nous un véritable coup de cœur. Il y avait les marronniers centenaires et cette sensation

d'être dans un endroit clos, calme, paisible, propice à l'éveil des sens.

L'ouverture...

Au départ, j'ai fait le tour de tous les restaurants et bistros aux alentours. Mon objectif était de m'aligner au niveau des prix mais en proposant meilleur.

Pensiez-vous au Michelin à l'époque ?

Ce n'était pas une obsession mais il est clair que je voulais obtenir une étoile. Heureusement, cela ne m'empêchait pas de dormir car elle a mis du temps à arriver !

Cette étoile tombe en 2000...

Sept ans après l'ouverture... On peut dire que nous avons ramé !

Elle a étonné car *Le Clos des sens* avait une bonne réputation, j'étais médiatisé et beaucoup de monde pensait que nous étions déjà étoilés.

Cette distinction tombait à pic car nous venions de racheter les murs à monsieur Salino, le chef des cuisines qui avait créé le restaurant et en avait fait sa renommée.

Comment expliquez-vous son arrivée si tardivement ?

Au-delà du restaurateur, je suis également gestionnaire. Je sais ce qu'il faut faire pour qu'une affaire tourne et je pense que le Michelin, qui reste un détecteur de talents, se rendait compte que ma cuisine manquait de personnalité.

Je suivais le vent, la tendance... sans aller au-delà.

Qu'avez-vous changé entre-temps ?

Avec le temps, *Le Clos des sens* a trouvé sa vitesse de croisière. À partir du moment où nous étions économiquement à l'abri, je n'ai plus cherché à plaire.

Je me suis senti plus serein, j'ai alors commencé à faire ma propre cuisine et creuser mon identité.

La deuxième étoile arrive en 2007...

Elle a également mis sept ans à arriver mais j'ai l'impression de l'avoir moins attendue.

Une forme de libération...

En quelque sorte... J'affûtais de plus en plus mon identité culinaire. La reconnaissance des guides est toujours appréciable !

Vous avez ensuite opéré à un changement radical ?

Cela ne s'est pas fait tout de suite ! En 2014, j'ai pris le parti de me tourner exclusivement et uniquement vers ce que nous offre la nature proche.

J'ai fait une sorte de « *cooking-out* » avec la crise de la cinquantaine peut-être...

Votre « *cooking-out* » ?

Je me trouve dans la dernière ligne droite professionnellement, il ne me reste que 10 à 15 ans. Le moment était venu de franchir un cap pour ne pas avoir de regrets. Je ne prenais aucun risque d'aborder une démarche où, le citoyen, que je suis, s'exprime à travers sa cuisine.

J'ai donc pris le parti de casser les codes de la gastronomie en quelque sorte.



Après le jardin d'aromates, un jardin potager en permaculture a vu le jour en 2018.



Le fumoir à fêra, au cœur du jardin en permaculture.

Les codes de la gastronomie ?

Le foie gras, le homard, les truffes... Ce sont des éclairages réconfortants certes, mais je suis entré dans une autre philosophie. Une réflexion d'« Homme » avec un grand H. La connexion territoriale est devenue mon cheval de bataille. Ma cuisine est alors devenue lacustre et végétale.

Vous êtes donc très *locavore* ?..

Je n'aime pas trop le mot « *locavore* » car il a une connotation très marketing... Mais en effet, je suis à fond dans le 100 % local.

D'où viennent vos produits ?

L'ensemble des produits sont cultivés à moins de 100 km à la ronde. J'ai banni les produits de la mer, nos poissons viennent des lacs aux alentours, le beurre de la ferme d'à côté, les fruits et légumes des maraîchers du département ou de notre jardin. Même le sel est produit à 10 km de l'établissement.

Votre jardin...

J'avais déjà un jardin d'aromates depuis 2004. Et en été 2018, nous avons pris un tournant décisif en créant un jardin potager de 1500 m² en permaculture.

Un outil très pédagogique pour vos équipes également...

Absolument ! La moyenne d'âge de ma brigade est d'environ 25 ans et je veux clairement en faire des cuisiniers-jardiniers. La gastronomie n'a de sens à mes yeux que si elle raconte une histoire d'homme, de produits et d'ancrage local.

Donner du sens à la gastronomie... c'est-à-dire ?

Beaucoup de professionnels sont allés pêcher aux quatre coins du monde, à la pêche au gros ou autres... Mais est-ce qu'ils connaissent le petit pêcheur à quelques kilomètres de chez eux ? Manger du bœuf australien en France, cela a-t-il vraiment du sens ? Je ne le pense pas...

En se recentrant sur son territoire, on crée un effet loupe et on élargit le champ des possibles.

Comment choisissez-vous vos producteurs ?

Avant de me lancer dans cette démarche 100 % locale, je travaillais déjà avec certains d'entre eux. Au fil de nos discussions, ils m'ont présenté d'autres producteurs locaux... Le bouche-à-oreille joue un rôle non négligeable.

Quelle relation entretenez-vous avec eux ?

Il s'agit avant tout d'une histoire d'hommes, entre moi et mes fournisseurs, que j'aime appeler « *des producteurs de saveurs* ».

C'est d'ailleurs le point d'ancrage de ma démarche actuelle. Chaque année, je les invite systématiquement à venir manger au restaurant. Il est essentiel pour moi qu'ils comprennent ce que je fais avec leurs produits.

Par exemple ?

Quand je travaille la fêra, je la travaille jusqu'au bout. J'utilise les œufs pour en faire une sauce acidulée, je fume la chair, etc. Jamais le pêcheur ne peut imaginer tout ce travail autour de son produit, s'il ne le voit pas.

Quelle est votre approche du « bio » ?

Je ne suis pas un obsédé du bio. Si un produit est bio, tant mieux ; s'il ne l'est pas, ce n'est pas grave.

D'autant plus que le bio a été très accaparé par la grande distribution... Il y a eu une forme de « *kidnapping du bio* » par certaines enseignes.

La grande distribution...

Si je dois laisser une image de moi-même, j'aimerais que ce soit celle d'un chef anti-grande distribution et anti-luxe !

Anti-luxe ?..

Encore une fois, la gastronomie n'est pas synonyme de luxe. Le luxe est juste un leurre qui rassure. J'ai obtenu la troisième étoile sans caviar, sans homard, sans truffe, avec une cuisine 100 % locale et en servant en terrasse.

Notre cuisine n'est pas forcément photogénique ni graphique, elle n'est pas « *instagrammable* ». Je la veux lisible et simple mais pas simpliste.



Une nouvelle cuisine et une nouvelle salle de restaurant pour Le Clos des Sens.



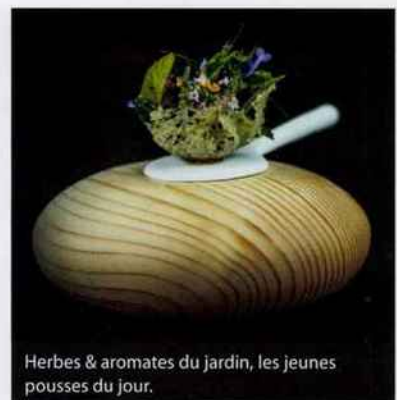
Betterave au barbecue, fêra fumée.

© M. Cellard



Envolée de champignons de Savoie.

© M. Cellard



Herbes & aromates du jardin, les jeunes pousses du jour.

© M. Cellard

C'est-à-dire ?

Elle s'inscrit dans la « *simplicité* », un mélange de simplicité et de complexité.

La complexité réside dans la construction de la recette, les cuissons, les textures, les assaisonnements précis et profonds. À l'inverse, la simplicité s'inscrit dans le dressage et la facilité de dégustation. Le fait de présenter le produit d'une manière simple rend le plat lisible et accompagne l'émotion.

Je veux un effet « *waouuh* » en bouche, mais visuellement il ne me paraît pas pertinent.

La 3^e étoile arrive en février 2019 ?

Mon rêve de jeune adulte était d'obtenir une étoile. J'ai beaucoup pleuré lorsque je l'ai eue, j'ai encore plus pleuré avec la deuxième.

Pour la troisième, ma réaction fut différente. Ma joie était énorme certes, mais je suis plus modéré dans mes émotions. J'étais beaucoup plus touché d'être récompensé pour notre démarche entamée il y a quatre ans.

Que va changer cette 3^e étoile ?

Probablement un peu plus de reconnaissance et de notoriété.

Et dans votre manière de fonctionner ?

Rien ! Je compte continuer dans ce sens, pousser ma démarche encore plus loin.

J'étais déjà le premier étonné de constater à quel point les gens cautionnent cette décision. Les clients, qui sont aussi et avant tout des citoyens, m'ont suivi. Et depuis février, nous avons été confortés dans notre cheminement par le Michelin.

Ce n'est pas un aboutissement pour vous ?

Pas complètement, dans la mesure où je suis persuadé de pouvoir encore déceler des produits locaux fabuleux, les sublimer et les faire découvrir.

Je pense pouvoir aller encore plus loin dans les produits, les saveurs et le goût.

En termes de tarifs...

Je ne travaille pas forcément des produits onéreux. Cela reste à vérifier, mais à ce jour, je pense être un des restaurants 3 étoiles les moins chers de France.

Et puis, ma démarche n'aurait pas de sens si je faisais exploser les prix sous prétexte de cette 3^e étoile. Mon but est de permettre de vivre l'expérience proposée au *Clos des sens* à un maximum de personnes. Donc franchement, je ne pense pas les modifier et rester abordable.



Laurent et Martine Petit.

Il en va de l'avenir de nos enfants... Nous devons tous donner un sens citoyen à nos assiettes, que l'on soit étoilé ou pas !



Laurent Petit, entouré de Franck Derouet (à gauche), le chef exécutif ; de Jean-Philippe Tavernier (à droite), chef pâtissier ; de la brigade...

Vos équipes ?

J'ai vraiment une volonté de leur transmettre mon savoir certes, mais aussi mon état d'esprit. Qu'ils ne perdent pas de temps mais qu'ils soient libérés des codes. Qu'ils travaillent aussi à l'instinct mais en ayant acquis les bases.

La Haute-Savoie est une région riche en restaurants étoilés...

Et c'est une très bonne chose. Autour du Lac d'Annecy, à quelques kilomètres l'un de l'autre, vous trouvez deux restaurants 2 étoiles et un 3 étoiles depuis peu. Mais je suis persuadé que d'ici cinq ans ou moins, nous serons trois à être triplement étoilés. Et ça, ce sera génial !

Avez-vous la recette pour obtenir trois étoiles ?

Si elle existait, tout le monde le saurait. Selon moi, il faut faire sa cuisine, se décomplexer et révéler son identité, ses engagements, sa philosophie... quelle qu'elle soit !

L'avenir de la cuisine selon vous ?

Je suis persuadé que tout restaurateur qui se respecte devra avoir conscience de son environnement et de cette cuisine de proximité. Il en va de l'avenir de nos enfants... Nous devons tous donner un sens citoyen à nos assiettes, que l'on soit étoilé ou pas ! ■



... et l'ensemble des équipes de salle.