

Chef militant 3 étoiles et engagé

Comme depuis les deux samedis précédents, ce 9 mai sera un nouveau « Petit cheminement » au *Clos des Sens* à Annecy-le-Vieux, le restaurant de Laurent Petit, floqué de 3 étoiles au guide Michelin. Une occasion unique de découvrir son jardin en permaculture de 1 500 m², et de rencontrer les producteurs de saveurs avec lesquels il travaille. Sa volonté de « *donner du sens à la vie, par le prisme de la cuisine* » nous a titillé les papilles. Alors nous nous sommes entretenus avec ce chef, qui a fait sa révolution il y a 5 ans : sa cuisine sera dorénavant lacustre et végétale ! L'engagement est désormais sa raison de vivre, et de cuisiner.

Guillaume Tatu redaction@lefaucigny.fr

Le Faucigny : Plus de solidarité, plus de consommation locale, un nouveau rapport au temps, une nature et une biodiversité apaisées. Pourquoi faut-il toujours attendre le chaos pour que la société se remette en question ?

Laurent Petit : C'est souvent dans l'erreur qu'on se réveille. Et dans la vie, si on ne fait pas deux fois la même erreur, il n'y a pas de problème. Cette pandémie, je pense réellement qu'elle va nous faire grandir. J'y crois fortement, même si l'image du McDo qui vient de rouvrir dans le Sud de la France fait peur. Il y aura forcément du positif qui restera de cette crise. Après, à quelle hauteur ? C'est difficile à dire.

Vous, votre « cooking out » comme vous aimez l'appeler, s'est opéré à la cinquantaine en 2015. Est-ce qu'il faut avoir 50 ans pour atteindre la sagesse ?

C'est une question que je me suis souvent posée. Quand je raconte mon histoire, j'essaye aussi de comprendre pourquoi j'ai été si con. Mes amis et mes proches me répondent souvent que c'est un cheminement et qu'il est difficile d'en arriver là sans la maturité et sans l'expérience. Alors peut-être qu'en effet c'était impossible avant. Même si j'ai toujours été dans une remise en question perpétuelle, c'était une remise en question professionnelle, mais pas citoyenne. J'ai totalement changé de curseur. Je suis passé d'un professionnalisme exacerbé à une tentative de citoyenneté un peu plus honnête.

On sent beaucoup de philosophie dans cette idée de « cheminement ». Vous sous-entendez qu'il faut un monde d'après, post crise sanitaire ? Une sorte de renaissance collective ?

Mon nouveau monde, ce sera l'ancien !



Laurent Petit - Équipe et Cuisine @MatthieuCellard

Là où il y a du lien, là où il y a un sens. Moi je suis né dans un tout petit village de Haute-Marne, dans un monde très rural où j'étais le fils du boucher.

J'ai 10 ans en 1973. Je suis un enfant gâté, protégé, mais finalement peut-être un peu malheureux. On m'a tout donné et moi je voulais surtout qu'on ne me donne rien. Je voulais aller chercher par moi-même... *(Il fait une pause.)*

Et vous avez trouvé ?

Imaginez-vous, la seule pause que mon père avait le dimanche, c'était pour aller voir les maquignons pour négocier le prix de la bête dans le pré en les palpant à des endroits très précis pour estimer le poids sur carcasse ! C'est puissant ! Et en parallèle de ça, la société de surconsommation faisait que nous vendions des petits pois en boîte dans le magasin, avec leurs sucrosités exacerbées parce qu'ils sont aseptisés. C'est quand même mon ADN de construction gustative. Donc je trouve ça violent. Mon père était un excellent charcutier, mais en même temps, il commençait déjà à y mettre des conservateurs, lui, le petit charcutier

du village. Parce que la société voulait tout ça ! J'ai été dans une génération à la con entre 20 et 50 ans. J'ai pris conscience de certaines choses, mais pas assez radicalement.

Vous ne travaillez plus de produits qui sont à plus de 50 km de votre restaurant, vous cultivez vos herbes et vos plantes en permaculture.

En quoi pouvez-vous être plus radical ?

Je travaille avec mon pêcheur du lac Léman depuis 20 ans, je n'ai pas attendu mon « *cooking out* » pour le faire. Mais j'ai visiblement attendu ce moment pour construire une vraie relation avec lui. Je pense à mon pêcheur du lac d'Annecy, que je ne suis jamais allé voir avant l'âge de 50 ans, peut-être par timidité ou par négligence. Aujourd'hui, le plus important c'est le lien social.

Par la cuisine ?

Il y a 200 000 chefs cuisiniers en France qui travaillent dans nos restaurants, du plus petit au plus grand. Il faut qu'ils copinent avec au moins un producteur près de chez eux ! Ce n'est pas possible qu'un cuisinier n'ait pas un copain producteur.

On sent chez vous plusieurs émotions. Un peu de colère, de nostalgie, et en même temps beaucoup d'espoir. Je me trompe ?

(Rires.) C'est un peu tout ça. Mais je suis un mec très optimiste ! C'est vrai que j'ai eu un vrai coup de blues après avoir obtenu ma troisième étoile, je me suis dit « *voilà tu y es arrivé. L'objectif t'a fait triper pendant 4-5 ans, et puis maintenant c'est derrière toi* ».

Je suis maintenant dans une phase où j'ai envie d'aller beaucoup plus loin.

Vous dites que votre génération a trop souvent marché sur la tête avec « un

modèle de surconsommation privée de sens». On va finir par croire que vous êtes un chef 3 étoiles antimondialiste ! Ce qui serait rare à Annecy-le-Vieux...

Je ne sais pas ce que l'on entend dans ce mot, mais moi je rêve d'une cuisine souveraine vous voyez... Moi ça me fait triper ! On m'a quand même donné ma 3^e étoile grâce à une racine d'endive et une tarte aux choux ! Je ne crois pas à une meilleure cuisine au sens gustatif. Je crois à une cuisine plus citoyenne et plus philosophique. Je pense que j'ai emmené les inspecteurs du Michelin ailleurs en leur faisant oublier leur travail fastidieux de simple contrôle d'une assiette. Je les ai cueillis «cérébralement», avec mes équipes en salle et en cuisine, et le côté nature de ma maison. C'est une ambiance, je n'ai pas peur de dire qu'on rigole chez nous ! Et puis, si vous avez une troisième étoile grâce à la cuisine d'une racine d'endive, vous vous dites que tout ce qui a construit les pseudos codes de la gastronomie est un leurre sociétal. On a marché sur la tête. Ce plat, il n'est pas impossible à faire. Et il y a autant de plaisir à déguster une racine d'endive bien cuisinée que de manger un homard.

Vous cassez les codes du luxe. Vous avez enlevé la viande de votre carte. Vous parlez de cuisine citoyenne. Vous êtes en fait un chef militant pour faire bouger la société ?

C'est ça. Et ça va être mon combat pour finir ma carrière.



Clos des Sens - Herbes & aromates du jardin
@MatthieuCellard



Clos des Sens jardin - Martine et Laurent @MatthieuCellard

Et pourtant, il y a une contradiction. Pour venir s'asseoir à la table du Clos des Sens, il faut avoir un pouvoir d'achat relativement élevé...

(Il coupe.) Là, vous rentrez sur un sujet très sensible. Je suis le 3 étoiles Michelin le moins cher de France là où le foncier est certainement le plus élevé de province...

Ce n'est pas la question...

Ce qui est drôle, c'est que je viens d'avoir à l'instant cette conversation avec mon frère qui vit au Canada depuis 15 ans. Il n'a jamais mis, ne serait-ce que 50€ dans un étoilé. Alors maintenant qu'il vit avec une canadienne au Québec, je ne vous dis pas, ça ne va pas s'arranger *(rires)*. Et il pense la même chose que vous. Alors je vous assure et je ne sais pas comment le prouver, mais 80% de ma clientèle, ce sont que des gens modestes !

Qu'est-ce que vous appelez des gens modestes ?

«Monsieur et madame tout-le-monde» ! Pardon de le dire ainsi, mais c'est la classe moyenne qui fait tourner mon entreprise. Penser que mon restaurant est réservé à l'élite, ce n'est pas recevable. Lorsque j'ai eu ma 3^e étoile, plein de gens de la Haute-Marne ont fait le voyage et sont venus déjeuner. C'est un problème culturel, pas un problème d'argent. Les gens qui ont beaucoup d'argent n'ont souvent pas cette culture, ou ne s'y intéressent pas. Je connais beaucoup de gens très aisés qui ne viennent pas ou très très peu et ça fait 28 ans que je suis là.

Vous vous considérez comme un privilégié ?

Ah oui ! Oui parce que faire le job que l'on aime, dans la ville, la région que l'on a choisi et gagner sa vie... Oui ! Ceci dit, j'ai bossé pour en arriver là, mais pour moi les mots «travail» et «horaire», je ne sais pas ce que ça veut dire, vous voyez. Moi j'ai eu la chance d'avoir été un mec cohérent avec du bon sens.

Et qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?

Je suis allé ce matin chercher de la carpe et de la Féra, chez mon pêcheur. Hier j'étais au «Rendez-vous du Terroir», où j'ai acheté des épinards. Donc pour midi, on va manger un filet de féra et une tombée d'épinards à l'huile d'olive, qui sont archis frais et rincés à l'eau délicatement pour ne pas brouiller les fibres, dans une cocotte noire en fonte. Tout ça va cuire en 2 minutes, avec la gousse d'ail écrasée dedans.

C'est peut-être ça le bonheur en fait ?

Oui bien sûr ! Il y a une chose que je découvre depuis ces deux mois où l'on est à la maison (car il faut savoir que j'étais rarement à la maison avant), c'est le fait de cuisiner à la maison ! Ça doit faire le 80^e repas à la maison que je fais ce qui représente 4 ans de repas habituellement *(rire)*.

J'ai aussi fait un potager et la décision que j'ai prise hier, c'est de faire un poulailler !