



CLOS DES SENS  
**LAURENT PETIT /  
THOMAS LORIVAL**

Le premier a « lâché les chevaux » à la cinquantaine et récolté sa troisième étoile au guide Michelin. Le second a un talent insolent et précoce. À Annecy-le-Vieux, sur les rives du lac, le chef et son sommelier-directeur écrivent ensemble une des partitions les plus excitantes de la scène culinaire actuelle.

PAR ORIANNE NOUAILHAC - PHOTOS IANNIS GIAKOUMPOULOS





Laurent Petit a remis la peur au placard, assemblé les pièces du puzzle et donné vie à sa cuisine lacustre et végétale sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux.

**I**l faut prendre la rue Jean-Mermoz, grimper un peu puis, sur la gauche, on atteint sa destination : derrière la façade revisitée de cette ancienne école d'Annecy-le-Vieux se trame quelque chose. À travers une vaste baie vitrée donnant sur la rue, on plonge dans la ruhe des cuisines. L'impression d'être dans un film muet : ça s'active sec mais on n'entend rien. Ce n'est ni le clocher du XII<sup>e</sup> siècle, un peu plus haut dans la rue, ni la maison attenante dans laquelle Gabriel Fauré écrivit ses dernières œuvres qui rythment désormais cette étroite rue surplombant le lac mais bien le restaurant trois étoiles de Laurent Petit où le monde se presse pour goûter sa singulière et sincère cuisine.

On est loin, de ses débuts ici en 1992, avec son double, sa muse, Martine, à la partition qu'il écrit aujourd'hui, qu'ils écrivent ensemble. Celui qui longtemps pensa qu'il n'avait pas la légitimité pour conquérir la couronne des trois macarons a lâché les chevaux. Avec l'arrivée de la cinquantaine, il a remis la peur au placard et assemblé les pièces du puzzle qu'il avait sous les yeux depuis que, à l'âge de 25 ans déjà, il réalisait un dessert à base de fenouil. Tout était là, certes désassemblé, désaccordé, mais pas dissonant. Il avait quelque chose à dire, il avait le cadre, le terroir, le lieu, l'envie d'en découdre. Alors il a donné vie à sa cuisine lacustre et végétale, et le résultat est là, dans l'assiette, pure et bouleversante.

Dans la salle de restaurant, magnifiquement rénovée en 2017, murs recouverts de mélèze, d'épicéa et de frêne sculptés au feu, bloc taillé dans la pierre bleue de Savoie pour délimiter la cuisine (ouverte) et la salle, terrasse qui prolonge l'effet visuel sous un marronnier centenaire, la lumière d'été décline pour laisser place à une soirée orageuse. Dès la fin du confinement – pendant lequel Laurent Petit proposa des marchés de producteurs, une réussite telle qu'il va les reconduire –, les habitués sont revenus, le Clos a repris son sens, et sa vie. Et Martine et Laurent Petit de poursuivre, malgré la conjoncture incertaine post-Covid, les investissements lancés dès 2012 pour créer 11 chambres, la terrasse, le carré des aromates (tanaisie, mélisse, citronnelle, pimprenelle, livèche, menthe chocolat, fenouil bronze, origan...), le jardin en permaculture et ses 200 variétés sur 1 500 m<sup>2</sup>, le fumoir à fêra – indispensable produit du chef –, la piscine naturelle, et tout ce petit monde qui fait de leur maison un restaurant durable détenteur du label Écotable. Une démarche écoresponsable pour un paradis locavore dans un cadre – Annecy – qui sut, après des années plus limites, s'offrir un nouveau visage « green ».

L'été, le Clos des Sens est autosuffisant pour sa partie végétale. Reste à se fournir auprès des précieux pêcheurs des trois



Piscine naturelle, jardin en permaculture de 1 500 m<sup>2</sup>, fumoir à fêra, carré des aromates : le Clos des Sens a le label Écotable et une démarche locavore.







La terrasse sous des marronniers centenaires prolonge la salle de restaurant dans un cadre boisé magique.



lacs – Annecy, Léman et Bourget –, ou encore auprès des producteurs complices pour des pépites telles que les escargots de Poisy de Philippe Héritier, les endives de Rudy Lauberton ou encore le safran de Salagine de Dominique Griot. L'été, le briefing de l'équipe se fait dans le jardin, ou comment mêler l'agréable au pédagogique pour les jeunes recrues n'ayant jamais vu dans leur « habitat naturel » un artichaut en fleur, un poireau en fleur ou du poivre ! Ici le monde végétal n'est pas monocorde. Il est puissant, il est l'acteur principal d'une cuisine percutante, intense : longueur des saveurs en bouche, jus corsés, infusions, réductions, décoctions, un vrai casse-tête pour sommelier que d'accorder les vins à juste mesure.

Sauf que de casse-tête il n'y en a point pour Thomas Lorival, le sommelier (chef sommelier et directeur) à la hauteur de l'enjeu. Martine et Laurent Petit sont allés le dénicher en Norvège où il officiait : ces curieux et gourmands patentés qui n'ont de cesse de goûter tout ce que la planète gastronomie propose sont allés s'attabler à Oslo chez Maaemo. Quelques semaines plus tard, en juillet 2016, Thomas Lorival prenait la tête de la sommellerie du Clos des Sens. Laurent Petit : « *L'arrivée de notre troisième étoile, début 2019, on la doit aussi à Thomas. Ce fut un maillon essentiel.* » Joli fair-play d'un chef profondément attaché à l'humain. Thomas Lorival : « *J'ai trouvé ici une maison avec une éthique et une vision qui me parlent profondément.* »

Compliments – sincères – mis à part, la réalité est belle et bien celle-là : à 30 ans tout juste, Lorival est impressionnant. Impressionnant non pas tant par sa science – même si elle est bien réelle – ou sa maîtrise technique que par sa façon d'aborder le vin : rangez les dictionnaires, le jeune homme vous parle avec des mots vrais, justes. Il va droit au but. Quand des sommeliers vous badigeonnent d'aromatique, lui vous parle texture. Quand des sommeliers pratiquent la surenchère sur des saveurs déjà fortes et dominantes, lui a la sagesse de faire le pas de côté. Son histoire sans doute n'y est pas étrangère. Ce Jurassien né sous la roche de Château-Chalon a acheté ses premiers flacons d'Overnoy et ses premiers sauternes à l'adolescence. « *Dans ma famille, à la table du grand-père, on remontait toujours une belle bouteille de la cave et on n'hésitait pas à attendre le vin, à le laisser vieillir.* » C'est d'abord à la cuisine qu'il se destine : école hôtelière de Poligny dans le Jura, extras fréquents chez Jean-Paul Jeunet à Arbois, premier stage en 2006 à La Chèvre d'Or à Èze avec la toque Philippe Labbé. Mais il manque quelque chose : la communication avec la salle, la découverte permanente. (Suite page 77)



Ce Jurassien né sous la roche de Château-Chalon a acheté ses premiers flacons d'Overnoy et ses premiers sauternes à l'adolescence.



### Amuse-bouche / Ensemble Domaine des Côtes Rousses

Pas de bulles : on choisit d'attaquer directement dans le vif du sujet avec la nouvelle génération de jeunes vigneronnes savoyards, et en l'occurrence le talentueux Nicolas Ferrand du domaine des Côtes Rousses et sa cuvée Ensemble, une roussette de Savoie (altesse) prénommée ainsi car issue d'une parcelle de moins d'un hectare vendangée avec les copains dont les noms figurent sur l'étiquette. On est légèrement en altitude, sur les coteaux de Saint-Jean-de-la-Porte dans le massif des Bauges. En bouche, une certaine plénitude, une plaisante rondeur tout en ayant une belle acidité pour mettre nos papilles en action, une vivacité citronnée et des arômes de fleurs blanches qui feront le job sur les amuse-bouche : Perche du Léman filet au sel et arête ; Crém« œuf » de brochet ; feuille à feuille de champignon de La Motte-Servolex ; salade d'herbes et d'arômes du jardin, une minuscule construction poétique à souhait, un uppercut de saveurs en deux mini-bouchées.

### Envolée de champignons de Savoie / En Billat 2016 Domaine Labet

Un tutu, le jupon d'une robe de taffetas, de la haute couture, un effeuillage en forme de dôme de fines lamelles de champignons de La Motte-Servolex - le cousin savoyard du parisien. On attrape d'abord les premières feuilles avec une pince puis en dessous se cache une surprise, un crémeux de champignon aux échalotes, un champignon rôti entier, des saveurs plus profondes évoquant la terre où pousse le champignon. À côté, dans une tasse dentelée et délicate, la gourmandise d'un cappuccino de champignon. Un plat imaginé lors d'une visite de la

champignonnière de La Motte-Servolex de bon matin : en croquant dans un champignon, le chef a l'idée du plat. Parvenir à unir la persistance aromatique à la légèreté, à la finesse. Laurent Petit aime que chaque version de son envolée soit forcément unique. La saisonnalité ? Ce produit étant présent à l'année, la saisonnalité s'exprime ici, selon le chef, par le temps raccourci de la cueillette à la dégustation. Dans le verre, Thomas Lorival marie souvent ce plat signature à un chardonnay jurassien. Lors de notre précédente visite, ce fut la cuvée Florine de Jean-François Ganevat. Cette fois-ci, la cuvée En Billat 2016 du domaine Labet, un parcellaire d'argiles bleues et schistes à 350 mètres d'altitude dont les plus anciennes vignes furent plantées en 1893, un vin ouillé, chardonnay à la signature éminemment jurassienne. Thomas Lorival : « *On imagine un vin jaune dans le fût d'à côté, un savagnin un peu plus loin. L'ensemencement naturel de la cave se fait, il est là, dans le verre. Cette légère évolution sied bien au champignon, les arômes se réunissent et s'amplifient.* » Mission accomplie !

### Salade d'écrevisses, fleurs et arômes du jardin / Saumur blanc 2015 Domaine du Collier

L'écrevisse est au cœur du langage de Laurent Petit depuis vingt ans. Dans cette nouvelle version, mise au point quelques jours avant notre passage, on retrouve toute l'intensité de goût de la cuisine du chef. Une tuile dentelle réalisée avec la bisque d'écrevisse et parsemée d'arômes et de fleurs recouvre un délicat bol de poterie. On y plonge notre cuillère. Là l'écrevisse entière nage dans une gelée, elle revient sous forme de tartare très relevé - raifort, condiments, herbes -, joue

allègrement les textures et les registres. C'est puissant et le verre n'a qu'à bien se tenir. Thomas Lorival ne joue pas la surenchère et choisit un pur chenin, le Saumur blanc 2015 du domaine du Collier d'Antoine Foucault. Un accord sur la texture où le gras du vin fait écho au gras de l'écrevisse crue, où la tension et l'énergie du vin viennent calmer l'ardeur des saveurs et leur donner de l'allonge. Les subtiles tonalités torréfiées et notes d'arachide du chenin font le reste.

### Féra du lac d'Annecy, agrumes de Niels Rodin / Mademoiselle M 2015 Domaine Alexandre Bain

Un produit emblématique, identitaire, une cuisson douce sur un galet grâce à l'inertie de la pierre, un condiment citron pour l'acide et l'amer et sur le dessus du poisson les écailles, un peu de poutargue de féra et une râpée d'agrumes. « *Les pêcheurs sont inquiets, nous glisse le chef. Car le lac ne se retourne plus* » (dans les lacs alpins profonds, on dit que le lac se retourne lorsque l'eau des profondeurs remonte en surface et inversement que la surface du lac descend, permettant un brassage des eaux et donc une régénération et le maintien d'une vie diversifiée au fond du lac, *ndlr*). Avec un plat ainsi structuré sur les amers, le sommelier choisit là aussi d'apaiser, d'atténuer l'amertume. Pour ce faire, un sauvignon blanc de Loire qui ne tend surtout pas vers le variétal, la surmaturité ou les arômes exotiques. La cuvée Mademoiselle M 2015 (un vin de France sur ce millésime mais le vigneron de Tracy-sur-Loire a retrouvé son appellation Pouilly-Fumé en 2017, *ndlr*), signée Alexandre Bain, a un nez d'agrumes, de miel, de mirabelle, une bouche enveloppante et suave. C'est un vin « nature » en biodynamie et sans soufre. >>>







**Jeux d'aulx et amande fraîche / Rittersberg 2013**

**Domaine Jean-Paul Schmitt**

Une bombe, une association osée et pourtant évidente (encore fallait-il y penser !). Une tête d'ail et une amande : forme, couleur, tout se répond. La saisonnalité a confié à Laurent Petit un ail nouveau, il en a tranché la tête à cru et a cru voir une amande. On est là sur une texture liquide, un liquide puissant et rond, d'un blanc laiteux à l'image d'un lait d'amande. Évidemment on attendait Thomas Lorival sur un accord aussi délicat : le voilà qui nous sert un pinot gris Rittersberg 2013 du domaine Jean-Paul Schmitt. De très vieilles vignes, une aromatique d'amande et de cire d'abeille, une grosse maturité mais pas de sucre pour ne pas ajouter à la sucrosité naturelle de l'ail, un gras prononcé en bouche qui enveloppe et lave le palais en même temps.

**Cèpes des Glières et agastache / Fleurie « Champagne » 2013**

**Domaine de la Grand'Cour**

On aborde le plat suivant avec un peu d'appréhension, car notre palais est encore marqué par les stigmates de l'ail. Laurent Petit nous apporte deux cèpes, les seuls du jour qui ont atterri dans notre assiette. Cueillis du matin, ils n'ont jamais vu le frigo. À l'image du « cèpe cru chaud » dégusté ici même un an plus tôt,

on est sur un produit à peine cuit. Brillance extérieure, immaculé intérieur, délicatement laqués, amoureuxment préparés, ils lavent notre palais de l'ail avec leur huile d'agastache, la plante herbacée fétiche du chef. Pureté du produit, sincérité du message, texture et intensité : toute la cuisine du Clos des Sens résumée. Dans le verre, Thomas Lorival nous apporte un vin extraordinaire jamais croisé jusqu'alors : un fleurie du domaine de la Grand'Cour de Jean-Louis Dutraive, sur le terroir « Champagne » en millésime 2013. Un beaujolais donc, un gamay qui pinote, un vin issu de très vieilles vignes, bio, non filtré, une décoction d'herbes, d'épices, un nez herbacé, poivré, une bouche envoûtante. Suffisamment subtile pour se marier au champignon, suffisamment herbacée pour jouer avec l'agastache, une texture inouïe en bouche pour couronner le tout.

**Sandre, pétales d'oignons brûlés, jus d'arêtes / Pira 2014 Roagna**

Ayant tiré un trait sur la viande, Laurent Petit a pensé dans son menu à inclure un plat suffisamment puissant, sanguin, pour tenir ce rôle carnassier, un plat le plus souvent réalisé à partir de poisson. On se souvient ainsi du fabuleux chevesne (poisson du lac) en boudin cuisiné « à la royale ». Cette fois-ci, un sandre s'y colle avec la torréfaction de son jus d'arêtes grillées. La sauce riche en collagène nécessite des tanins de caractère. Ayant une affection toute particulière pour les vins du Piémont, Thomas Lorival nous déniche la cuvée Pira 2014 de Luca Roagna. Un barolo qui frôle la perfection, un nez floral, une complexité inouïe dans un petit millésime. Pira c'est le nom d'une parcelle de vieilles vignes de nebbiolo de 7 hectares sur le secteur de Castiglione Falletto.

**Les fromages des pays de Savoie / Vecchio Samperi Marco De Bartoli**

Garder de la place pour picorer quelques fromages de la cave d'affinage de la maison est obligatoire. En guise de transition, pour laver le palais, un sorbet tomme blanche-cynorrhodon.

**Estragon du jardin et fenouil menthe / Riesling Auslese Brauneberger Juffer Sonnenuhr 2010 Fritz Haag**

Le premier dessert joue le registre végétal - fenouil, agastache ou dans le cas présent estragon - pour ancrer le sucré dans l'esprit de la maison. On oublie la pesanteur, le sirupeux, le doux, on file plutôt du côté du vivace, de l'acide, de l'amer, de l'anisé, de l'herbacé. De fines feuilles de fenouil séché sur le dessus nous ramènent au point de départ, au produit qui initia tout ce chemin de Laurent Petit. Dans le verre, Brauneberger Juffer Sonnenuhr 2010, un riesling auslese de Fritz Haag, une très grande fraîcheur pour un vin au sucre résiduel plus que conséquent signé par un maître allemand du genre.

**Tarte fine chicorée maison**

Les mots ne lui rendent pas justice. Comment traduire l'évanescence, la légèreté sans alourdir le propos ? La chicorée, avec ses arômes de café, est avant tout la racine de l'endive, ramenant le chef à son propos potager. Il y a cette coque meringuée aux arômes torréfiés, ce granité de chicorée, ce point d'équilibre entre douceur et amertume. En quelques cuillères tout est dit et il reste en tête et en bouche cette incroyable sensation de café sans café, de lacté sans lacté, de dessert (quasi) sans sucre. L'accord ? Il est en suspens... Sur la chicorée, l'accord parfait reste à écrire. / **ORIANNE NOUAILHAC**



Salade d'écrevisses, fleurs et aromates du jardin. À gauche, l'envolée de champignons.





Thomas Lorival et ses sommeliers, Pierre Rol et Marc Russilly. À droite, Laurent Petit et le chef exécutif Franck Derouet.

Dans la salle rénovée en 2017, des murs recouverts de mélèze, d'épicéa et de frêne sculptés au feu.



Il s'ennuie. Alors il file à Tain-l'Hermitage ajouter à son cursus une mention sommellerie. Nous sommes en 2010. Il a 20 ans et déjà une cave bien fournie, à la faveur notamment de l'excellent caviste Epicurea à Poligny qui abrita ses premières folies et cassages de tirelire.

Son nouveau métier tout frais de sommelier, il le pratique à L'Oasis aux côtés de Pascal Paulze, chez Marcon avec Laurent Blanchon. Il goûte, il écoute, il apprend surtout à s'affranchir de l'opinion d'autrui, à se former son propre goût pour mieux le mettre au service du convive. Le doute est là malgré tout – apanage des gens brillants et perfectionnistes, ce qui va souvent de pair –, alors il part loin pour être sûr de bien ouvrir son horizon. Pour rompre aussi un peu et un temps avec les cartes de vin franco-françaises. Le voilà en Norvège chez le chef Esben Holmboe Bang, un Danois de Copenhague ayant posé ses valises à Oslo. C'est là que Thomas Lorival découvre les vins de Rinaldi, de Valentini, de Klaus Peter Keller et tant d'autres. Révélation ! *« La Norvège n'ayant pas de vignoble, elle a cette ouverture d'esprit automatique sur tous les vins du monde. C'était l'époque où les chefs norvégiens raflaient tous les Bocuse d'Or, le Nord sortait de sa torpeur – ou en tout cas que nous avions prise comme telle car nous ne les connaissions pas –, marquait des points, réécrivait l'histoire gastronomique. J'y avais surtout la certitude de pouvoir goûter en un temps record et en un lieu unique des vins de partout. »*

Pendant ses deux années à Oslo, le restaurant Maaemo passera de deux à trois étoiles Michelin (février 2016) et lui passera de jeune sommelier à directeur de salle. Dans cette ferveur scandinave où la liste d'attente s'allongeait sans cesse pour les amateurs souhaitant décrocher une des huit tables quotidiennes, Thomas Lorival découvre une cuisine brute où vinaigre et fermentations sont omniprésents, un sacré pari pour les accords, qui s'écrivent principalement en blanc évidemment. Sa clef de 12 : le riesling allemand. Le caméléon idéal. Mais bien sûr, pas de systématisme, loin s'en faut : alors il reformate son logiciel pour envisager un point essentiel, la texture. *« En France, on imagine trop systématiquement l'accord sur l'aromatique. Cela restreint l'exercice. Sur des sauces vinaigrées, sucrées, fermentées, rien ne servait d'imposer l'impossible. Le gras, la tonicité, soudainement, devenaient intéressants. D'un côté, le plat se mâche, de l'autre, le vin se boit, et le lien, l'union des deux se fait à mon sens sur la texture. »* Il se souvient encore de l'immense répertoire des importateurs norvégiens : *« Quand on est un jeune sommelier, on prend une gifle. Alors on se tait et on ouvre grand ses oreilles pour apprendre. »*



Pour accompagner la « simplicité » de Laurent Petit, Thomas Lorival dégage son Coravin et ses bonnes idées. Dans le verre : densité, profondeur, énergie et texture dominant.





« En France, on imagine trop systématiquement l'accord sur l'aromatique. D'un côté, le plat se mâche, de l'autre, le vin se boit, et le lien, l'union des deux se fait à mon sens sur la texture. »

Mais voilà, à un certain moment, leçon apprise et cahiers refermés, on a le mal du pays, ou plutôt des vins du pays. Il manquait désormais à son vocabulaire la grandeur de la palette des vignobles hexagonaux et les verticales merveilleuses que l'on ne trouve que sur les plus grands livres de cave : « Dans les pays nordiques, la cuisine et le mode de consommation font que les vins proposés sont majoritairement jeunes et au verre. Les cartes de vins sont courtes, les vieillissements rares. Il me manquait l'expression d'un vin évolué en bouche. » Le comble pour un Jurassien ! Il était temps de rentrer et Martine et Laurent Petit vont lui apporter sur un plateau l'excuse et le job.

À Annecy-le-Vieux, il se glisse dans le costume de Jean-Baptiste Klein qui l'avait précédé et avait donné au livre de cave un petit côté « vin nature ». Tout en conservant les fondamentaux et la base de vignerons locaux, il va accompagner le chemin et l'expression de Laurent Petit sur les sentiers de la région, le végétal en point d'ancrage et le massif des Bauges en ligne de mire. Sur les 1 200 références qu'il trouve en arrivant, il en remet un bon tiers en vieillissement, fait rentrer les grands crus bourguignons qui manquaient à l'appel et poursuit les allocations mises en place dès l'ouverture en 1992 auprès de la DRC, du Clos Rougeard et tant d'autres dont les vins remontent l'échelle du temps sur le livre de cave. Ce dernier se divise désormais en deux : l'arc alpin (incluant bien sûr Italie ou Autriche) et tout le reste. Dans le premier, les incontournables et historiques savoyards (Domaine des Ardoisières, Louis Magnin, Dominique Beluard, Jean-Claude Masson, Gilles Berlioz, Michel Grisard, Louis Trosset, Château de Mérande, Jean-François Quénard) mais aussi la nouvelle génération qui promet (Adrien Berlioz, Dominique Lucas, Florian et Marie Curtet, Nicolas Ferrand, Jérémy Dupraz), la Suisse (Domaine de Beudon, Marie-Thérèse Chappaz...), l'Autriche (Fred Loimer, F.X. Pichler...) ou l'Italie (Elisabetta Foradori, Conterno, Roagna...) n'étant pas en reste.

Pour accompagner la « simplicité » de Laurent Petit – la complexité de la simplicité, tout doit paraître « facile » et limpide – et les plats monoproduits aux saveurs tranchées et aiguës, Thomas Lorival dégaine son Coravin et ses bonnes idées. Dans le verre, densité, profondeur, énergie et texture dominant. Étant cuisinier lui-même, il s'intéresse de près à la façon dont le plat a été conçu, à la gestion et à la succession des arômes : « Avec la cuisine de Laurent Petit, il faut le plus souvent des vins non lactiques mais sur la suavité, le glycérol, la vivacité,



**Vin de Savoie  
« Tonnerre de Grès » 2018  
Domaine Florian et  
Marie Curtet**

« Superbe expression des grès de la Chautagne, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, couplée à la justesse de nouveaux élevages en jarres de grès. Cela apporte à cet assemblage jacquère-altesse une trame pure et vibrante. »



**Vins des Allobroges  
« Solar » 2017  
Domaine de l'Aitonement**

« Signé Maxime Dancoine, un vin issu des coteaux vertigineux d'Aiton, profond, traçant, au nez suave et délicat. Il démontre que l'altesse est un grand cépage, capable de belles choses et qui s'inscrit dans le renouveau générationnel de la viticulture savoyarde. »



**Vin de Savoie  
« Coteau de la Mort » 2017  
Domaine des Côtes Rousses**

« Voici, sous les doigts de Nicolas Ferrand, une mondeuse aux arômes de petits fruits acidulés, de violette, à la trame franche, aiguillée et qui ne demande que quelques années pour apaiser ses fougues de jeunesse et sa concentration appuyée. »



**Barbaresco « Pajè »  
Vecchie Viti 2013  
Luca Roagna**

« Quel bonheur que ce vin, le talent de ce vigneron est incroyable : dompter ce cépage nebbiolo si fougueux pour l'amener à ce toucher si fin et séveux à la fois. Un vin exhalant des fragrances de bois de santal, de fleurs séchées, d'épices douces. Superbe ! »



**Arbois Pupillin  
Vieux Savagnin Ouillé 1999  
Domaine Overnoy**

« Voici pour moi la définition la plus juste de ce que peut être l'émotion que génère un vin. Changeant de face aromatique à un rythme effréné, passant d'arômes de fruits confits aux épices telles que le safran, le curry et ce sans jamais s'arrêter. Une bouche interminable, enveloppante de texture. »



**Trebbiano d'Abruzzo  
2007 Azienda  
agricola Valentini**

« Sûrement l'un des plus grands blancs d'Italie dans la grande « tradition ». Le secret du vieillissement chez Valentini reste un mystère, les vins traversant les années sans fatigue. Arômes de fruits mûrs, d'amande et de cire d'abeille, dont les équilibres se trouvent à travers de légers amers. »



**Gevrey-Chambertin  
Vieille Vigne 2015  
Domaine Fourrier**

« Le domaine mystérieux du village de Gevrey-Chambertin. Vigneron très méticuleux, attachant grand soin à ses vignes, Jean-Marie Fourrier produit des pinots infusés et ce vin en est l'exemple : éclatant, délicat et profond à la fois, aux arômes de pivoine et de fruits à noyaux. »



**Crozes-Hermitage  
« Les Rouges des Baties »  
2017 Dard et Ribo**

« Le duo que forment René-Jean Dard et François Ribo nous offre l'expression des plus beaux vins de l'appellation. Celui-ci est une véritable boule de nerfs et d'énergie, aux arômes de cerise noire, d'épices, de graphite. Il offre une bouche pulpeuse et gourmande à souhait. »





Laurent Petit : « L'arrivée de notre troisième étoile, début 2019, on la doit aussi à Thomas. Ce fut un maillon essentiel. » Thomas Lorival : « J'ai trouvé ici une maison avec une éthique et une vision qui me parlent profondément. »

*la fraîcheur.* » Son challenge préféré ? Dénicher des grands vins à prix raisonnables (sur le grand menu dégusté, le vin le plus cher était un barolo du Piémont, un flacon à moins de 100 euros au domaine) même s'ils sont malheureusement souvent introuvables pour l'amateur, qu'ils aient été tous réservés par les sommeliers attentifs ou bien que les quantités produites en fassent des cuvées rares.

**S**ur un menu en 5, 7 ou 10 saveurs, aucune fausse note du jeune directeur-sommelier. Les accords sont lumineux (lire notre encadré « Accords mets et vins » sur le grand menu en 10 saveurs, *ndlr*). Martine et Laurent Petit se félicitent de leur jeune recrue. Fusionnel, le couple qui a ancré ses racines ici, sur les hauteurs du lac, il y a près de deux décennies sait qu'il a atteint son point d'équilibre où tout est donné, rien n'est retenu. Les larmes de Martine sur la scène du bibendum Michelin lors de la remise de la troisième étoile disent l'engagement, la foi, le chemin de vérité, pas toujours aisé ni droit mais souvent pentu et ardu. « *Peu de gens me connaissent comme Martine, avoue Laurent Petit. Je suis un pudique. Avec l'évolution donnée à ma cuisine ces dernières années, le virage choisi, je me suis mis à nu, j'ai traversé la place du village à poil. À 50 ans, il était temps de m'accepter et d'y aller franchement. La cuisine ouverte ce n'est pas anodin pour moi qui estime ne pas avoir de légitimité, pas de cursus. À 25 ans, j'avais osé un dessert au fenouil. Je disais déjà quelque chose mais j'ignorais quoi, je n'avais ni les mots, ni la ligne directrice. Vingt-cinq ans plus tard c'est apparu clairement. Et le suc de fenouil ouvrait la voie à venir, celle d'une cuisine simple, modeste mais d'une grande complexité. Je suis parti à la recherche de mes producteurs, j'ai recentré le cercle de mes fournisseurs à 50 kilomètres à la ronde. J'ai zoomé sur mon territoire et plus je zoomais plus je découvrais que ce petit monde local est vaste et grand. La clientèle a adhéré tout de suite car pour elle ce n'était même pas un sujet. Raconter ce pays était une évidence.* »

Pudique il l'est en effet Laurent Petit, pudique et sensible. D'une sensibilité que l'on retrouve dans chacun de ses plats qui touchent au cœur. Finalement, n'est-ce pas là ce que l'on demande à un grand chef : de l'émotion... ? Cet été, des convives ont inauguré un nouveau menu, « Immersion Gloriette » : une table de partage dans le jardin sous une gloriette sculptée par Marion Roffino et un menu en 10 saveurs totalement végétales accompagnées d'extractions de légumes. Les accords dans le verre ? Même pas peur : Thomas Lorival a évidemment mis dans le mille. /

