

S'émerveiller encore

Chef du Clos des Sens à Annecy-le-Vieux, Laurent Petit revendique sa passion pour le végétal. Pour lui, rien n'est plus beau qu'un artichaut, un poireau en fleur ou un sureau. Rencontre au potager avec un chef engagé dans la pédagogie.



Laurent Petit, chef trois étoiles



Fleur de cardon



Laurent et Martine Petit

Les potagers de restaurants gastronomiques se multiplient aujourd'hui, à la faveur d'un retour aux sources qui commence par la culture de ce que l'on va cuisiner. Mais peu de chefs encore sont intimement convaincus par les enjeux environnementaux de cette nouvelle perception de leur métier. Laurent Petit, chef du Clos des Sens et triplement étoilé, est l'un de ceux-là. Avec sa femme Martine, ses équipes et le jardinier Lionel Perron, il s'est lancé depuis trois ans dans une aventure végétale hors du commun : 1 000 m² de potager en permaculture en plus des 100 m² de cultures condimentaires créés douze ans plus tôt. À première vue, rien de très surprenant. Mais cela le devient quand on réalise que les cuisiniers vivent l'aventure au quotidien, et que le jardinier participe aux réunions de début de journée pour les informer sur l'état des cultures et leur enseigner les cycles de la vie du jardin.

Le fouillis végétal du potager s'étend sur 1000 m².



Qu'est-ce qui vous a décidé à créer le jardin du restaurant ?

C'est la beauté du monde végétal qui m'a sauté aux yeux ! Je suis fils de boucher-charcutier et j'ai débuté dans la gastronomie comme tant d'autres, sans remettre en question l'ordre établi. Puis je me suis forgé une renommée, j'ai délaissé la viande et découvert les mille et une façons de cuisiner avec le végétal. Une découverte qui me mène de plus en plus loin aujourd'hui.

Quand je parcours le potager du Clos des Sens, je ne peux m'empêcher de m'extasier à chaque pas, sur les fleurs de poireaux perchées sur de hautes tiges donnant en été un étonnant relief, sur le houblon qui escalade un pommier, ou encore sur la boule azurée d'un échinops : cette fleur est extraordinaire. Le plus grand des architectes peut travailler

autant qu'il veut sur une forme organique, il n'arrivera pas au même résultat !

Quand je suis ici avec mes clients, je ramasse une poignée de paillis dans laquelle on distingue des coquilles d'écrevisses, pour leur montrer. Les écrevisses sont l'un de nos plats « signature », et les coquilles, comme l'ensemble des épluchures et de nos déchets de cuisine triés, passent dans un déshydratateur qui réduit le tout en miettes sèches que l'on utilise ensuite en paillage au jardin. C'est le meilleur des engrais ! Il recouvre le sol entre les cultures des buttes que l'on remarque à peine sur cette pente où la végétation foisonne, déborde dans les allées et s'entremêle. Ce fouillis de nature me plaît véritablement.



Les abeilles sont attirées par les fleurs du potager.



Le Clos des Sens surplombe le jardin construit en terrasses successives.



L'équipe de cuisiniers vient chaque jour récolter les aromates au jardin.

Comment a pris forme cette idée de jardin ?

Le Clos des Sens se définit comme un restaurant « lacustre et végétal » : nous travaillons uniquement avec des aromates cueillis dans notre jardin, des légumes cultivés localement et des poissons d'eau douce pêchés dans la région. En 2006, j'ai souhaité pouvoir cueillir les aromates juste avant de les cuisiner, pour éviter tout transport et perte de saveur. Lionel Perron, un jardinier-paysagiste qui est depuis devenu notre jardinier, nous a fait une proposition et le jardin d'aromates a vu le jour. Il a fait équipe avec le concepteur-paysagiste Julien Joly pour concevoir les carrés de culture et Charvin Paysage qui a réalisé toute la maçonnerie paysagère, dont la structure en terrasses, et les escaliers.

J'avais déjà une certaine connaissance des saveurs aromatiques, mais

Lionel m'en a fait découvrir d'autres, et surtout de nombreuses variétés des espèces communes comme le thym, la sauge et la menthe. Qui se doute par exemple, en dehors des botanistes, que la sauge peut avoir un goût d'ananas ou de lavande, que le thym peut sentir le citron et la menthe le chocolat ? Passionné par le poivre, il a semé également plusieurs poivriers qui réussissent très bien ici.

Alors que je ne m'y attendais pas, ce jardin d'aromates m'a permis d'exploiter les floraisons de ces plantes, donc de faire découvrir aussi toutes ces fleurs comestibles à mes clients. Une chance ! Par exemple celle du fenouil que je considère comme l'une des plus emblématiques de ma cuisine. Le potager a ensuite été créé, il y a seulement trois ans.



Les espèces aromatiques se diversifient en nombreuses variétés.



Rythmant les axes du potager, les fleurs de poireau sont le repaire des insectes pollinisateurs.

Quel a été l'élément déclencheur pour le potager ?

Plusieurs choses : à la fois une conscience citoyenne à travers le prisme de mon métier de restaurateur et ce que j'appelle ma crise de la cinquantaine. Je me suis dit : « *tout va bien, mais en tant que chef d'entreprise et citoyen, que fais-tu de bien au plus profond de toi ?* ». Ce potager est une partie de la réponse.

Ma femme et moi avons eu l'ambition d'imaginer, il y a vingt-huit ans, que nous pouvions éveiller les cinq sens de nos clients dans notre petit restaurant. Le Clos des Sens a grandi et obtenu trois étoiles, mais le mot « sens » a évolué vers une autre signification : notre maison a du sens, c'est ce qui nous fait vibrer aujourd'hui.

En observant les plantes, j'ai réalisé que le rôle du jardin est de donner un sens au métier de cuisinier. Nous avons toujours été sensibles au végétal mais essayer de comprendre, de connaître vraiment ce que l'on cuisine est une démarche que la plupart des cuisiniers ne font plus,

parce qu'au quotidien ils ont de longues journées de travail intense, et parce que l'on ne leur a jamais parlé de jardin.

Découvrir que les tiges de poireau arrivant en caisse en cuisine ne sont qu'une partie d'une plante qui fleurit avec panache, ou comprendre que l'artichaut si savoureux est également la fleur d'une magnifique plante sculpturale, cela m'a ouvert les yeux sur le constat flagrant qu'il n'y a rien de plus beau que le végétal. Que c'est beau un artichaut !

En cuisine, la moyenne d'âge actuelle se situe entre 25 et 30 ans. La plupart des cuisiniers ne sait pas reconnaître un plan de pomme de terre. Nous ne pouvons plus rester ignorants. Il faut que ça change, et ce changement fait partie de mon engagement depuis trois ans. Il y a tant à apprendre ! À chaque fois que je discute avec notre jardinier, j'apprends plein de choses, toutes simples, mais si nécessaires.



Œuvre d'art de la nature, l'échinops pousse librement au potager.



Cuisiné et mis en scène de maintes façons dans l'assiette, le fenouil est le roi du potager.

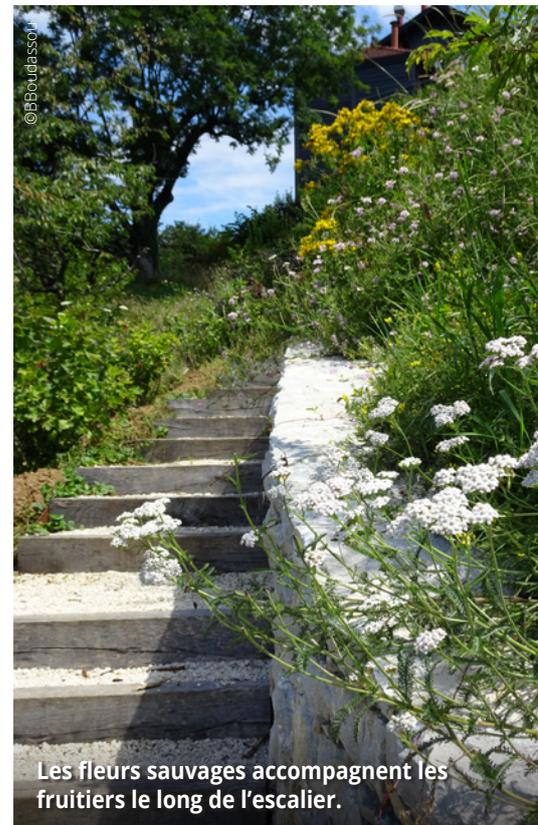
Aviez-vous une idée précise du potager que vous vouliez ?

Avec ma femme, qui est fille de jardinier, nous voulions seulement que cette création ait du sens en favorisant la vie. Notre objectif était que ce jardin soit pédagogique pour nous, pour les équipes en cuisine et également pour nos clients.

En discutant avec Lionel, nous avons compris que tout se répond dans un écosystème. Sur 1 000 m², notre potager naturel a été créé et est cultivé dans l'esprit de la permaculture. Il s'oppose dans son style au jardin d'aromates qui lui est très graphique et ordonné. Les deux sont cultivés de façon écologique.

Le terrain pentu consacré au potager ressemblait à une prairie sauvage et comportait une diversité de plantes qui attirait déjà les insectes et la pe-

tite faune. Il a donc conservé une allure de fouillis naturel traversé par des chemins où l'on marche sur un sol terreux et caillouteux. La faune cohabite très bien avec la diversité des cultures qui ont été organisées en buttes mais pour lesquelles nous n'avons ni modifié le terrain d'origine ni travaillé avec des machines. Une petite mare a été construite. Elle abrite une couleuvre qui vivait déjà là et qui a vu son régime alimentaire s'enrichir avec les grenouilles arrivées grâce à cette mare. Lesquelles grenouilles se chargent d'autres prédateurs des cultures. Ce n'est pas un potager conventionnel, c'est même l'inverse ! À chaque visite, nous découvrons quelque chose que nous n'avions pas remarqué la veille. Un pur bonheur.



Les fleurs sauvages accompagnent les fruitiers le long de l'escalier.



La petite mare abrite naturellement des grenouilles et une couleuvre.

Quels sont vos aromates et légumes préférés ?

Côté cuisine, mon regard se porte uniquement vers ce que je peux en faire gustativement. Pour les aromates, j'ai des coups de cœur chaque année. En ce moment, l'agastache est ma plante préférée, parce qu'on n'arrive pas vraiment à définir sa saveur, entre la menthe, le céleri et la mélisse. J'aime cette incertitude, et quand on l'utilise en infusion, elle révèle des arômes très agréables que je marie avec d'autres pour composer des assemblages gustatifs originaux. Et puis j'aime son nom !

Les légumes racontent une autre histoire. Ce qui m'amuse et m'interpelle c'est de faire rêver les gens avec des choses d'une grande simplicité. Je prends en quelque sorte le contre-pied de la tendance actuelle. Comme j'ai d'énormes lacunes dans le monde végétal, je commence par le début avec le fenouil, la betterave, le radis, la carotte, l'ail, l'oignon ou l'épinard.

Ce sont des fondamentaux qui parlent à tout le monde. Ils font resurgir des souvenirs d'enfance, parfois peu agréables quand il s'agit de ce qu'on mangeait à la cantine. Mais c'est justement là que j'aime surprendre. Donner de l'émotion avec des légumes qui sont à la base de notre histoire culinaire.

Mes souvenirs à moi sont émaillés de savoureuses tomates farcies et de haricots verts au lard fumé que ma maman laissait mijoter pendant un long moment. Je cherche à retrouver ces saveurs en travaillant les légumes comme de la viande, notamment comme des viandes qui ont besoin de cuire lentement et longtemps. Cela crée une suavité, une gourmandise. Les légumes croquants, juste cuits, sont pour moi le début de la dérive de la nouvelle cuisine. Je préfère provoquer une émotion chez mes clients avec, par exemple, une échalotte fermentée qui au bout de quarante-cinq jours devient noire en exhalant un petit goût de réglisse.



Feuilles aromatiques, fleurs et jeunes pousses composent des salades riches en saveurs.



Le chef Laurent Petit dans le jardin d'aromates



Les premières cultures d'aromates ont été conçues en carrés potagers, en dessous de la terrasse du restaurant.



Fleurs et fruits des courgettes sont récoltés

Comment choisissez-vous les cultures ?

C'est notre jardinier qui choisit ! En règle générale, il suit une liste des légumes que nous souhaitons travailler en cuisine. Mais au niveau des variétés, nous le laissons libre de ses choix. Quand ses propositions sont validées avec moi ou avec Franck Derouet, le chef exécutif en cuisine, il les perpétue l'année suivante. Petit à petit, il nous initie à des légumes peu connus comme le cerfeuil tubéreux ou la glycine tubéreuse.

Il mène un énorme travail sur les graines en achetant des semences

biologiques qu'il met en culture : il laisse le cycle végétal complet se réaliser puis effectue ses sélections de pieds-mères qui donneront des graines qu'il ressèmera. Lionel nous a expliqué que ce processus permet d'obtenir des plantes mieux adaptées au climat de la région et au sol de notre potager. Cela nous permet aussi depuis trois ans de découvrir les différents stades de la culture potagère, et aussi ceux des récoltes. Car le but premier de ce potager n'est pas d'alimenter tous les plats du restaurant mais d'être un lieu pé-

dagogique. Les aromatiques nous fournissent 100 % de ce dont nous avons besoin, mais le potager seulement 20 %.

Ce sont les cuisiniers qui s'occupent des cueillettes et des récoltes ! Pour les plantes condimentaires ils arrivent à être autonomes et notre jardinier les guide au potager. Une de nos stagiaires a même eu l'idée de constituer un herbier des plantes aromatiques afin de transmettre cette connaissance aux prochains cuisiniers qui travailleront ici.

Comment réagit votre équipe en cuisine ?

Comme le dit très justement ma femme, « *ce jardin est une leçon de nature* ». Une leçon pour nous et pour l'ensemble de ceux qui travaillent avec nous. Tous les matins, nous incitons les cuisiniers à descendre au jardin, soit pour la cueillette des aromatiques, des fleurs ou des feuilles, soit pour aller aider Lionel au potager quand il a besoin d'un coup de main. Ce passage au jardin est différemment perçu par chacun, mais c'est une source d'inspiration permanente. L'observation des plantes et la discussion avec notre jardinier élargissent le registre de leurs connaissances.

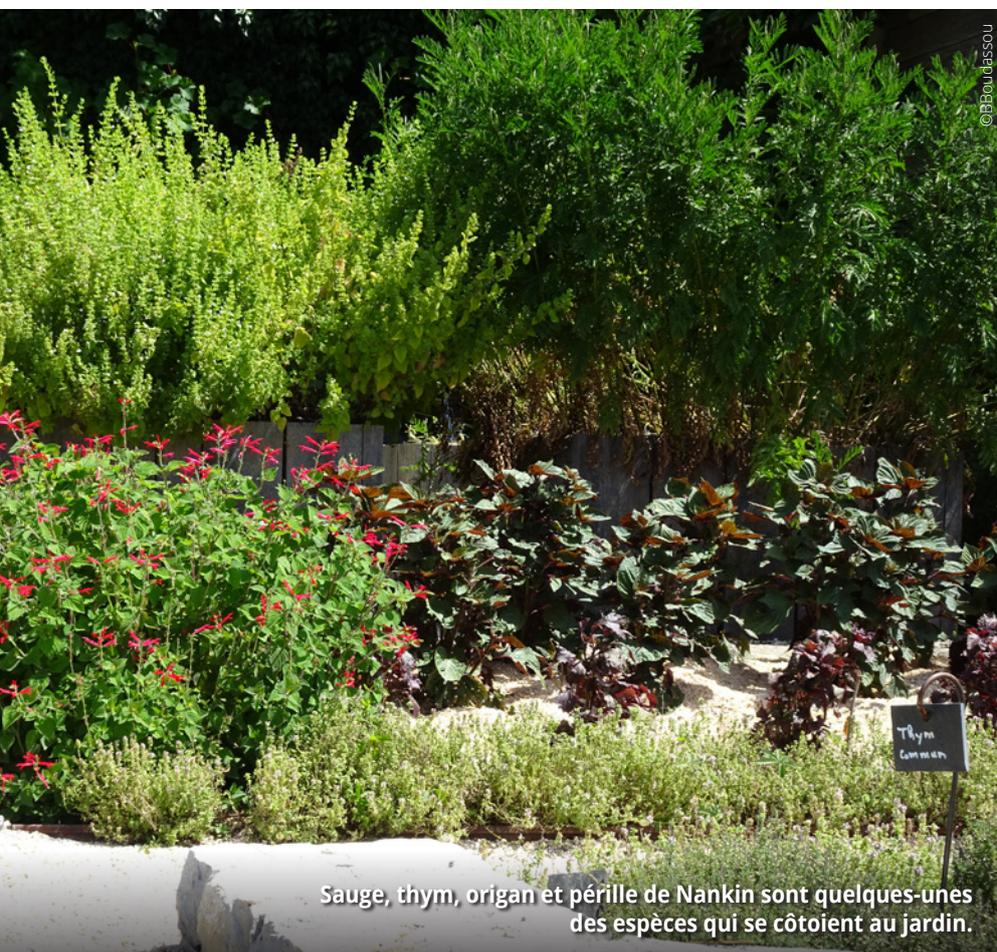
Je demande aussi à Lionel de nous montrer un élément particulier du potager, tous les vendredis lors du *briefing* matinal. Il vient avec une plante, un légume, un fruit, des graines, une petite pousse, et nous explique ce que c'est, nous fait goû-

ter. Il nous dit aussi ce qui arrive à maturité quand il pense qu'au niveau gustatif il est temps de récolter de façon à obtenir le summum des arômes qui nous intéressent. Il est toujours aux aguets pour ne rien laisser passer, ne rien perdre de ce qui pourrait nous apporter un enseignement.

Pour les cuisiniers, l'univers du jardin est assez loin de leur formation. De la même façon, notre jardinier n'est pas un cuisinier. Mais la rencontre de ces deux univers me semble primordiale. Depuis quinze ans, Lionel est avec nous et nous parle de jardin naturel. Même si son travail est différent du nôtre, ce lien est précieux car il relie ceux qui s'occupent de la nourriture, et dans notre cas, de la gastronomie, avec le lieu où les ingrédients poussent. Le vivant qui nous nourrit a droit à toute notre considération !



Le fenouil mis en scène



Sauge, thym, origan et pérille de Nankin sont quelques-unes des espèces qui se côtoient au jardin.



L'oignon sublimé en cuisine se transforme en fleur à déguster.



Du potager à l'assiette, triptyque autour de l'endive

Votre clientèle apprécie-t-elle votre potager ?

Oui, nos clients viennent de plus en plus pour notre propos végétal. Quand je discute avec eux, je ne parle que de légumes. Je peux par exemple raconter mille choses sur le fenouil que l'on cuisine ici de toutes les façons possibles : en fine purée, en jus, le bulbe cuit à la vapeur, braisé, rôti, avec les graines, les feuilles crues en salade, les fleurs, et un pain brioché lui-même au fenouil. J'emmène les gens ailleurs avec mes histoires de fenouil ! Je pourrais aussi écrire un livre sur les haricots verts...

Nos clients sont curieux, j'aime cette curiosité. Ils viennent pour se laisser surprendre car personne ne sait à l'avance ce qu'il va manger ! Pas un gramme de viande ne rentre en

cuisine depuis sept ans, seuls les poissons du lac accompagnent les légumes. Cet été, nous avons lancé un dîner « Immersion », sous la gloriette en osier tressé située au bout du jardin des aromatiques. Pour cette occasion, un menu entièrement végétal a été élaboré, pour lequel le travail s'est révélé complexe. Ce type de menu a en effet besoin d'être différemment rythmé afin de préserver l'étonnement au fil des plats.

Nos clients font partie de plusieurs classes d'âge mais beaucoup sont assez jeunes, et de plus en plus avertis. Ils descendent volontiers au potager, pour discuter avec le jardinier. Le fait que les lieux soient fouillis, bourdonnants de plein d'insectes et de papillons ne les perturbe pas. Au

contraire. Ils sont heureux de grappiller les framboises rouges et jaunes, de regarder les têtards dans la mare, de découvrir aussi ce qu'est un mélèze, l'arbre dont les jeunes pousses nous servent à concocter un dessert. Peu ont déjà vu un artichaut sur pied. J'adore voir leurs yeux s'écarquiller devant cette plante incroyable. Ils passent de bons moments dans cette nature qui ressource.

Nous avons une prairie fleurie, des ruches, une serre aux agrumes, des fruitiers et des dizaines de poireaux en fleurs en été qui bordent les chemins. Et puis nos poivriers, disséminés un peu partout. La récolte du poivre est un grand moment en automne. Je trouve ce potager absolument génial !

La terrasse du Clos des Sens, sous l'ombrage d'un marronnier taillé en plateau



Cela va plus loin qu'une simple histoire de tendance...

Le végétal est ici partout. La terrasse est couverte par un marronnier taillé en plateau. Il était déjà là quand nous sommes arrivés, nous l'avons gardé. La rambarde de l'escalier qui descend au jardin d'aromates disparaît presque sous une plante grimpante qui se débrouille seule. Sur les tables, la décoration présente des œuvres en cristal d'une jeune artiste, Aurélie Abadie. Ce sont des représentations de légumes-feuilles ou de légumes-ra-

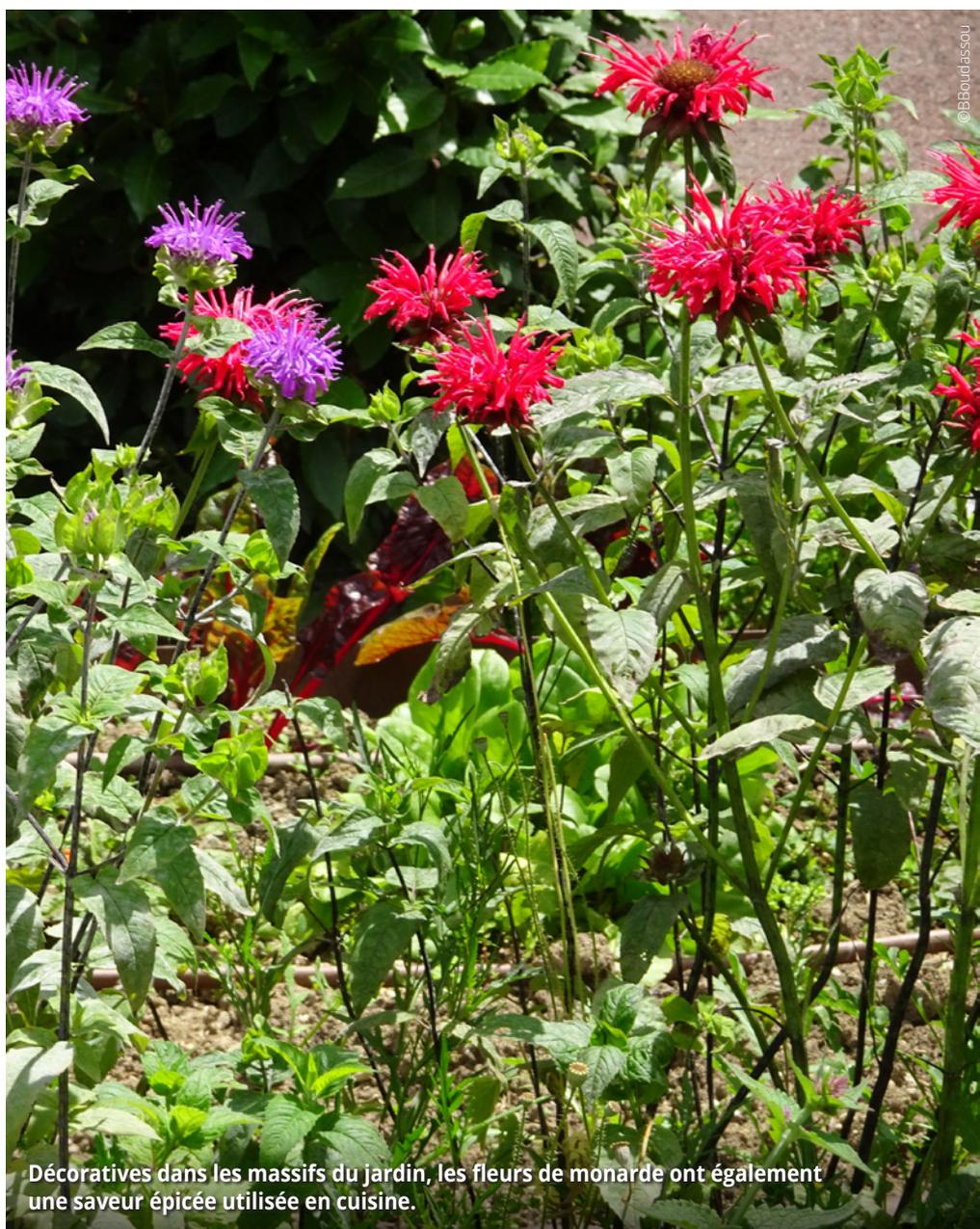
cines, semblables à des moulages. Et si vous regardez bien, vous découvrirez que les massifs d'ornement devant la porte du restaurant sont composés de plantes aromatiques et de plantes à fleurs comestibles, telles que les monardes ou les hémérocailles. À l'intérieur, le bois est omniprésent dans la décoration contemporaine du restaurant et de l'hôtel. Cet ensemble donne une ambiance dans laquelle on se sent bien.



Cantharide fauve, insecte auxiliaire au potager



Le bois est omniprésent dans la décoration du restaurant.



Décoratives dans les massifs du jardin, les fleurs de monarde ont également une saveur épicée utilisée en cuisine.



À l'extérieur, la terrasse du restaurant et l'espace détente sont entourés par une végétation foisonnante.

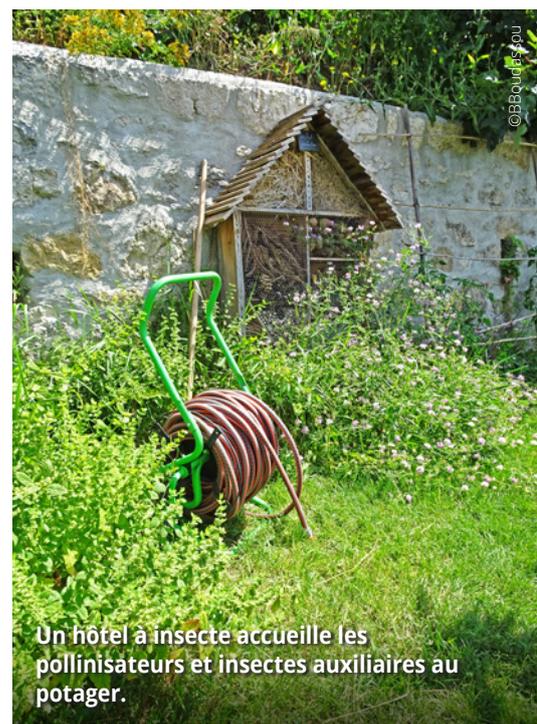
Avez-vous d'autres projets ?

Je reste engagé, c'est ma façon de me démarquer dans notre monde actuel. Déjà, je vise l'achat ou la location de la parcelle qui jouxte notre potager, pour préserver et agrandir la prairie naturelle. Le terrain appartient à la commune. Je milite pour qu'elle le rende inconstructible et fasse ainsi passer un message écologique à l'ensemble de ses administrés.

Mon deuxième objectif est d'entendre un jour les enfants de la commune dire : « *qu'est-ce qu'on mange bien à la cantine !* ». Je souhaite démontrer au service qui gère les cantines municipales que les quatre étapes qui font le succès d'un restaurant peuvent aussi être adaptés aux

cantines : se fournir de façon responsable, bien cuisiner, bien présenter, et bien expliquer, en particulier aux enfants qui sont avides de connaissances. Dans ce but, je tente de convaincre la commune de remettre en culture une ancienne serre, pour produire localement et en bio une partie des légumes nécessaires. Il faut aussi effectuer une sensibilisation auprès des enseignants et trouver des animateurs, le tout avec un budget très serré. Si nous arrivons à créer de bons souvenirs gustatifs pour les enfants d'aujourd'hui en leur faisant aimer les légumes, nous aurons réussi une partie du défi pour les années futures.

www.closdessens.com



Un hôtel à insecte accueille les pollinisateurs et insectes auxiliaires au potager.