

ANNECY SE MET À TABLE

Marc Veyrat a quitté les bords du lac d'Annecy mais la relève gourmande est assurée. Du petit-déjeuner sur le pouce jusqu'au dîner étoilé, les options gastronomiques sont nombreuses, les pieds dans l'eau ou presque, dans un paysage toujours somptueux.

Par Vicky Chahine - Photographie : Denis Jouglet

Elle est devenue ce qu'on appelle « une destination gastronomique ». Le temps d'un week-end, on peut cumuler cinq chefs, trois Meilleurs Ouvriers de France et neuf étoiles. On peut choisir – ou pas – entre le triplement étoilé Laurent Petit, une nouvelle génération formée par Marc Veyrat, ou la jeune garde, à l'image de Florian Favario... Autant de chefs exigeants, portés par la richesse du terroir mais aussi par la permaculture avec des potagers jamais très loin des cuisines. Ces adresses de choix sont souvent des restaurants-hôtels tenus par des couples, où le plaisir d'un dîner gourmand pourra se prolonger en week-end détente. « Depuis trois ans, on remarque une vraie dynamique avec un bassin économique fort et puissant. Au départ, il y a Marc Veyrat et sa médiatisation puis, quand il a quitté Annecy, en 2009, il a laissé la place à d'autres personnalités. Par exemple, autour du lac, nous sommes trois chefs indépendants, doublement ou triplement étoilés et à la tête de Relais & Châteaux. C'est assez rare en France », constate Laurent Petit.

dont la troisième étoile, obtenue en 2019, a confirmé l'attrait gastronomique du bassin annécien. Les deux autres sont Yoann Conte – qui a repris l'adresse historique de son mentor Marc Veyrat –, et Jean Sulpice, à la tête d'un spot mythique de Talloires, *L'Auberge du Père Bise*, née en 1903. Pour tenir le rythme de ce périple gustatif, on ne peut que conseiller une balade à vélo ou à pied sur la voie verte qui longe les rives du lac. Au total, 33 kilomètres, de quoi digérer le menu dégustation.

II POUR CÔTOYER LES ÉTOILES : LE CLOS DES SENS

C'est l'unique adresse triplement étoilée du bassin, également récompensée de trois macarons Écotable. À sa tête, le chef Laurent Petit qui a à cœur de travailler toute la richesse des produits de la région, hormis la viande. Son credo : la « simplicité », une épure sophistiquée que l'on retrouve dans l'assiette comme dans le décor contemporain, dont un fascinant

Ci-dessous : Laurent Petit, chef triplement étoilé du *Clos des sens*, et, à gauche, le décor épuré du restaurant, avec son potager de cristal.

