

ITINÉRAIRES

d'un gourmand®

LE MAGAZINE DES BELLES MAISONS EN GASTRONOMIE ET ART DE VIVRE

FRANÇAIS / ENGLISH



LAURENT PETIT

L'ambassadeur de la ville aux étoiles, Annecy...

Annecy's ambassador, city of stars...

Tables

*En cuisine
avec les chefs...*

*In the kitchen
with the chefs...*



Plaisirs

*Nos sélections
gourmandes*

*Our food-loving
selections*



Vins

*Cheverny,
terroir d'émotion*

*Cheverny,
a land of emotion*



Lac d'Annecy, paradis pour papilles...

Lake Annecy, a taste buds paradise...

Rarement un territoire, ses produits, ses artisans, n'auront été autant source d'inspiration et de sublimation par des cuisiniers. Ce ne sont pas moins de huit établissements étoilés qui illuminent, des rives aux alpages plus éloignés, ces sommets enivrants aux saveurs sauvages uniques et préservées.

Annecy, est devenu en quelque sorte le "San Sebastian" français de la gastronomie aux multiples sensations culinaires, aux ruelles pittoresques, aux adresses ressourçantes, élégantes et accueillantes, au patrimoine culturel, aux châteaux... Des richesses qui font du lac d'Annecy un espace d'exception, une plénitude absolue sans modération !

Asseyons-nous à la table de quelques maisons.

Rarely has a territory, its produce and its artisans been so much the chefs' source of inspiration and enhancement. From the shores to the more distant mountain pastures, no less than eight Michelin star-rated establishments illuminate these intoxicating peaks with unique and preserved wild flavours.

In a way, Annecy has become the French "San Sebastian" of gastronomy with multiple culinary sensations, picturesque alleys and revitalising, elegant and welcoming locations and cultural heritage and châteaux... Riches that make Lake Annecy an exceptional space and an absolute wholeness to enjoy without moderation!

Let us sit at the tables of a few establishments.



Le Clos des Sens

Laurent et Martine Petit
13 rue Jean Mermoz
74940 Annecy-le-Vieux
Tél. +33 450 230 790
www.closdessens.com



Auberge du Père Bise

Jean et Magali Sulpice
303 route du Port
74290 Talloires
Tél. +33 450 607 201
www.perebise.com



Yoann Conte

Yoann et Élodie Conte
13 Vieille Route des Pensières
74290 Veyrier-du-Lac
Tél. +33 450 099 749
www.yoann-conte.com



La Maison des Bois

Marc Veyrat
Col de la Croix Fry
74230 Manigod
Tél. +33 450 600 000
www.marcevyrat.fr



La Rotonde des Trésoms

Eric Prowalski
15 boulevard de la Corniche
74000 Annecy
Tél. +33 450 514 384
www.lestresoms.com



L'Esquisse

Stéphane Dattrino
21 rue Royale
74000 Annecy
Tél. +33 450 448 059
www.esquisse-annecy.fr



Vincent Favre Félix

Vincent Favre Félix
15 chemin de l'Abbaye
74940 Annecy-le-Vieux
Tél. +33 450 010 888
www.restaurant-vff.com



Auberge de Montmin

Sandrine Deley et Florian Favario
1199 route du Col de la Forclaz
74210 Talloires-Montmin
Tél. +33 450 638 540
www.facebook.com/aubergedemontmin

Laurent Petit

Les fils de bouchers-charcutiers deviennent de grands cuisiniers, un adage qui à force de rencontres aurait tendance à se vérifier. Il peut désormais afficher fièrement son large sourire, lui le chef si discret, lui l'ancien collégien oublié par une éducation nationale trop abstraite et répressive, lui qui avait peur de saluer ses clients perçus comme autant de donneurs de leçons, aujourd'hui heureux de présenter ses plats en salle et de porter cette maison aux trois étoiles Michelin depuis plus d'un an, sa vie lui a donné un sens.

Tout commence par une belle histoire entre deux hommes, jeune diplômé de l'école hôtelière Saint-Exupéry à Saint-Dizier, il devient commis sur Paris chez Nicolas de Rabaudy, restaurateur à cette époque, mais déjà au joli carnet d'adresses qui permettra au jeune Laurent de faire de belles formations et rencontres lors de stages : Gérard Boyer, Charles Barrier, Jean-Pierre Billoux, Roger Verger, Michel Guérard. Il aura chez ce dernier un vrai choc affectif pour le métier de cuisinier. Michel Guérard, tiens, encore un fils de boucher. Un génie de la cuisine française, qui lui aussi en son temps avait pris une claque émotive chez Jean Delaveyne. C'est peut-être cela le secret de la transmission de la passion culinaire...

Trois années parisiennes passent et l'envie de cuisiner de ses propres gamelles le pousse vers Briançon, sans aucune priorité géographique. C'est là qu'il rencontre Martine, originaire d'Annecy. Ensemble en 1992, ils s'installent sur les hauteurs du lac en reprenant un ancien restaurant. Rapidement les reconnaissances, les premières distinctions, une étoile puis deux étoiles, dans une sorte de ronronnement confortable et cinquante ans qui sonnent dans un Clos des Sens qui n'a plus de logique humaine et environnementale pour lui. 2015, vient le temps de la remise en question absolue, d'un choix de vie et de vérité, son "cooking-out" dit-il...

The sons of butchers-charcutiers often become great cooks, an adage which tends to be true judging from our encounters. He can proudly display his broad smile now, he the so discreet chef, he the former schoolboy lost to an abstract and repressive national education, he who was afraid to greet his clients perceived as teachers givers of lessons. Today, he is happy to present his dishes in the dining room, having held for over a year this three Michelin-stars house. His life has given him meaning.

It all started with a beautiful story between two men. A young graduate of the Saint-Exupéry hotel school in Saint-Dizier, he became a commis chef in Paris at Nicolas de Rabaudy's, a restaurateur at the time with already substantial business contacts that allowed young Laurent to receive great training and have lots of encounters during internships: Gérard Boyer, Charles Barrier, Jean-Pierre Billoux, Roger Verger and Michel Guérard. At the latter, the profession of cook gave him a real emotional shock. Interestingly enough, Michel Guérard is also a butcher's son and a genius of French cuisine, who also in his time had an emotional experience at Jean Delaveyne's. This is perhaps the secret of the transmission of culinary passion...

Three years in Paris went by and the desire to cook in his own pots pushed him towards Briançon, without any geographical priority. It's where he met Martine, from Annecy originally. Together they settled on the heights of the lake, taking over a former restaurant in 1992. The recognitions came rapidly along with the first distinctions, a Michelin-star then two stars in a sort of comfortable purring. Fifty years rang in a Clos des Sens that no longer made sense for him—the meaning he was looking for in any case. Came the time for a total reassessment in 2015 and a choice of life and truth, his "cooking-out" as he called it.







Cinquante ans, la moitié d'une vie... Le temps d'un bilan et d'un devenir, le temps d'une rupture pour redonner un sens à sa cuisine. Laurent Petit est finalement un radical, lui qui dès ses dix-huit ans avait quitté le foyer, une enfance dorée côté face mais blessée côté pile, se débarrasse de l'esprit d'une génération de la surconsommation des années 70, des glaces Miko, de la télé couleur, du disco, de la Rolex ! Il acte à cet instant de sa vie une renaissance vers l'inconnu. Il peut par cette décision, anéantir une renommée bien installée, perturber sa clientèle, casser une image. Plus que la fin d'un confort, c'est un renouveau mental nécessaire et d'osmose avec cette nature environnante dont il ne soupçonnait pas jusqu'alors toutes les richesses et inspirations possibles. Il va oser et prévenir le Michelin...

Avec un petit sourire dans l'œil, il aime vous dire à quel point chaque jour encore, avec un producteur, un artisan, il apprend de cette région. Combien il ne regrette pas, 6 ans après, avoir pris cette décision, sans laquelle la troisième étoile ne serait certainement pas arrivée. Du moins, elle aurait été similaire aux autres maisons, alors que là, elle annonçait un nouvel axe de la grande gastronomie française rattachée à son territoire. Il conseille à tout jeune cuisinier de vivre cette incroyable expérience du périmètre local à ne pas dépasser, de découvrir à quel point cette mise en difficulté provoque très rapidement une lecture beaucoup plus simple du produit et développe inlassablement la créativité.

Une véritable prise de conscience vers la simplicité et le bon sens paysan, vers l'essentiel dans l'assiette, vers un affranchissement cérébral d'un esthétisme inutile bien trop présent sur les réseaux sociaux au détriment du travail des saveurs, des textures, des couleurs, bref des dressages beaux par nature ou par défaut comme il souligne, ceux du plaisir, ceux qui transportent la beauté à l'âme et non qui reproduisent inlassablement un croquis parfait.

Le client ne choisit plus, il se laisse emporter par ce que le producteur a déposé au chef le matin, une caisse de perches, de fêras, de céleris, d'oignons, de cerises, de fromages... Laurent Petit, comme hypnotisé par le chant de la flamme qui caresse le produit, est devenu un ambassadeur à chaque table, un militant de son monde vivant, du végétal, du milieu lacustre qui l'entoure, des montagnes qui l'ont apprivoisé il y a déjà 30 ans, non pas que cela n'était pas auparavant une de ses sources d'inspiration, mais depuis, seul ce périmètre est autorisé dans sa cuisine.

Le Clos des Sens, une immersion vers l'évidence...

Fifty years, half a life... Time to take stock and think about the future, time for a break to give new meaning to his cuisine. Laurent Petit is actually a radical, he who had left home from the age of eighteen. Heads: a golden childhood but tails, a wounded one too. Getting rid of the spirit of a generation of overconsumption from the 70s, of Miko ice cream, colour TV, disco and a Rolex at fifty! At that moment, he went through a rebirth towards the unknown. With such a decision, he could destroy a well-established reputation, disturb his customers and ruin an image. More than the end of comfort, it was a necessary mental renewal and osmosis with a surrounding nature which he did not suspect, until then, had all the possible riches and inspirations. He dared and warned Michelin... With a little smile in his eye, he likes to tell you how much he is learning about this region with a producer or an artisan every day. How much, six years on, he does not regret having taken this decision without which the third Michelin-star would certainly not have arrived. At least, the stars would have been similar to the other houses, whereas here, it announced a new axis of the great French gastronomy attached to its territory. He advises any young cook to live this incredible experience within a local perimeter not to be exceeded and to discover to what extent this difficulty very quickly provokes a much simpler reading of the produce and tirelessly develops creativity. A real awareness towards simplicity and a countryside common sense, towards the essentials in the plate, towards a cerebral liberation from a useless aestheticism far too present on social networks to the detriment of the work of flavours, textures and colours. In short, beautiful dressings by nature or by default as he emphasises, those of pleasure, those which transport beauty to the soul, and not reproducing tirelessly a perfect sketch. The customer no longer chooses, he lets himself be carried away by what the producer has left with the chef in the morning, a box of perches, fêras, celery, onions, cherries, cheeses... Laurent Petit, as if hypnotised by the song of the flame caressing the produce, has become an ambassador for every table, an activist of his living world, of plants, of the lake environment that surrounds him, of the mountains that tamed him 30 years ago already. Not that this wasn't one of his sources of inspiration previously, but since then, only this perimeter is allowed in the kitchen. Le Clos des Sens, an immersion in the obvious...

Photos : Mathieu Collard



En cuisine... avec Laurent Petit

Cuisiner d'instinct, c'est le frisson de l'instant, l'assiette blanche du chef, mais c'est le plaisir d'y retourner chaque matin, encore ravi d'avoir fait des heureux la veille au soir. Si les techniques se découvrent à l'école, les gestes ne sont que d'incessantes gammes jusqu'à l'obsession de la perfection, et peut-être que l'on obtient justement ce savoir-faire autour de la cinquantaine.

Aujourd'hui, pour Laurent Petit, le travail c'est de se régaler par cette créativité qui doit révéler dans l'assiette toutes les richesses de cette région. C'est de transmettre à toute son équipe, en salle comme en cuisine, cette vision globale du repas dans son authenticité du territoire. Nourrir l'autre des émotions partagées lors des rencontres avec les artisans du bon produit et de ce formidable terrain de jeu entre lacs et montagnes boisées.

Il ajoute : "La promesse de ma cuisine ? Vous faire franchir de nouveaux seuils d'intensité gustative, en concentrant les goûts des produits bruts, en les rendant fulgurants, surprenants, inattendus... en vous imposant un 'lâcher prise'."

In the kitchen... With Laurent Petit

Cooking instinctively is the thrill of the moment and the chef's white plate, but it's the pleasure of going back every morning, still delighted to have made people happy the night before. If the techniques are discovered at school, the gestures are incessant ranges until this obsession for perfection. Perhaps it's around our fifties that we precisely obtain this know-how.

Today, for Laurent Petit, the job is to revel in this creativity which should reveal on the plate all the this region's riches. It is to transmit to all his team, in the dining room as well as in the kitchen, this global vision of the meal in its territory's authenticity. Feeding the other with the emotions shared during the meetings with the artisans of good produce and of this formidable playground between lakes and wooded mountains.

He adds: "My cooking promise? Bringing you to new levels of taste intensity by concentrating the tastes of raw produce, making them dazzling, surprising and unexpected... by forcing you to 'let go.'"





Au jardin...

avec Laurent Petit

Ici, pas de labour, pas d'engrais, pas de sarclage, pas de pesticide, chaque végétal est à sa place, celle qui favorise les bonnes interactions alentour. La permaculture est une éthique, une philosophie centrée sur l'environnement, l'être humain et le partage équitable au sein de la société. Depuis l'été 2018, le Clos des Sens est au cœur d'un merveilleux jardin aux 200 variétés, pour répondre à un seul crédo : donner du sens à la gastronomie.

Les cuisiniers prennent une nouvelle dimension en devenant des jardiniers et s'approprient le chemin du végétal au fil des saisons, d'une vie rythmée aux cycles naturels, de la graine à la maturité. Instant magique où la cueillette alimente instantanément et sans autre rupture de température, la recette et l'assiette. Une fraîcheur ultime pour une symphonie de saveurs et une précision gustative inégalable.

À l'extrémité du portager, un fumoir a été installé, permettant de travailler les œufs de fera selon leurs périodes de récoltes, pour produire un magnifique condiment. Mais aussi ses filets pour le fameux millefeuille au chou vert !

In the garden... With Laurent Petit

Here, no ploughing, no fertiliser, no weeding, no pesticides and each plant has its place, promoting good interactions all around. Permaculture is an ethic and a philosophy centred on the environment, the human being and fair sharing within society. Since the summer of 2018, the Clos des Sens has been at the heart of a marvellous garden with 200 varieties, to fulfil a single credo: to give meaning to gastronomy.

Cooks take on a new dimension by becoming gardeners and adopting the path of plants throughout the seasons, with a life punctuated by natural cycles, from seed to maturity. A magical moment where the picking instantly feeds the recipe and the plate without any break in temperature. Ultimate freshness for a symphony of flavours and unparalleled taste precision.

At the back of the vegetable garden, a smokehouse has been installed, allowing the fera eggs to be worked according to their harvest periods and produce a magnificent condiment. But also fera fillets for the famous green cabbage millefeuille!



Depuis plus de 20 ans, les fromages de la région sont mis en scène sur un magnifique plateau de vieilles planches d'affinage du Reblochon, récupérées en montagne...

For more than 20 years, the cheeses of the region have been displayed on a magnificent platter made of old Reblochon ripening boards, salvaged in the mountains...



Le Clos des Sens is at the centre of an exceptional territory blossoming at the rhythm of the three most beautiful lakes in Savoy, Lake Geneva in the North, Lake Bourget in the South and Lake Annecy at the centre. In a natural and eco-responsible approach, Laurent Petit gives this terroir a unique interpretation and reveals its character in a unique lake and vegetal cuisine that is 100% local and of the moment. Like the movements of a pastoral symphony, a world of revelation is born in each dish where nature and culture and body and spirit merge with the wines in a complete bond.

Laurent and Martine Petit are constantly developing their house to gain in relevance and beauty. From the culinary identity to the setting of the house which extends it, it is a very unique art of living that is being shaped day after day. The perfect evening with dinner in the heart of the garden, under the gazebo and its exclusive vegetal menu in ten flavours, lulled by the spectacle in nature of a setting sun which sets the landscape on fire at the last light of day, is certainly the most beautiful expression.

From the architecture to the interior decoration, from the art of the table to the beauty of the rooms and lounges, everything is coherent and reinforces its message by the art of local artisans and noble materials such as the access path made of bluestone from Savoy. The cosy, warm and intimate rooms of the original building remain faithful to this mountain chalet spirit. In the former school, they are more designer, ideally displayed with a view of Annecy and the lake, they offer direct access to the swimming lane drawn in the middle of the herb garden. The art of the table is a real passion for Martine and Laurent, consequently, ceramics, turned wood and Savoyard knives enhance the dishes in a perfect marriage of aesthetics.

He is a long way from the kid who was afraid of authority, from the charcuterie aromas that floated in his room just above his father's shop. Today, Laurent Petit is in absolute fullness about his life, his cooking and his house. He may look at his history from all angles, he represents this figurehead of 100% local, of the right taste, the one who guided the Michelin's vision for the future. Quite a path!



Le Clos des Sens ❀❀❀

Le Clos des Sens est au centre d'un territoire exceptionnel s'épanouissant au rythme des trois plus beaux lacs de Savoie, au Nord le lac Léman, au Sud le lac du Bourget et au centre le lac d'Annecy. Dans une démarche naturelle et écoresponsable, Laurent Petit donne de ce terroir une interprétation singulière et en dévoile le caractère dans une cuisine uniquement lacustre et végétale 100% locale et de l'instant. Comme les mouvements d'une symphonie pastorale, naît dans chaque plat un monde en révélation où nature et culture, corps et esprit fusionnent avec les vins en toute complicité.

Laurent et Martine Petit ne cessent de faire évoluer leur maison pour gagner en pertinence et en beauté. De l'identité culinaire à l'écrin de la maison qui la prolonge, c'est un art de vivre très singulier qui se façonne jour après jour. La soirée parfaite avec le dîner au cœur du jardin, sous la gloriette et son menu exclusif végétal en dix saveurs, bercé par le spectacle de la nature d'un soleil couchant qui enflamme le paysage aux dernières lueurs du jour, en est certainement la plus belle expression.

De l'architecture à la décoration intérieure, de l'art de la table à la beauté des chambres et des salons, tout est cohérence et renforce le message par un art d'artisans locaux et de matériaux nobles comme la pierre bleue de Savoie du chemin d'accès. Les chambres cosy, chaleureuses et intimistes du bâtiment originel, restent fidèles à cet esprit chalet de montagne. Dans l'ancienne école, elles sont plus design, idéalement exposées avec vue sur Annecy et le lac, elles offrent un accès direct au couloir de nage dessiné au milieu du jardin des aromates. L'art de la table est une véritable passion pour Martine et Laurent, en conséquence, céramiques, bois tournés, couteaux savoyards valorisent les mets dans un mariage parfait d'esthétisme.

Il est bien loin ce gamin qui avait peur de l'autorité, des effluves charcutières qui flottaient dans sa chambre juste au dessus de la boutique paternelle. Aujourd'hui, Laurent Petit est en plénitude absolue sur sa vie, sa cuisine, sa maison, il aura beau retourner son histoire dans tous les sens, il représente cette figure de proue du tout local, du goût juste, celui qui a guidé la vision d'avenir du Michelin. Sacré chemin !



Photos : Mathieu Cellard

Infos pratiques :

Le Clos des Sens
13 rue Jean Mermoz
74940 Annecy-le-Vieux
Tél. +33 (0) 450 230 790
www.closdessens.com
artisansculinaire@closdessens.com

Martine et Laurent orchestrent une équipe pleine d'envies, passionnée et humble, au service d'un véritable art de vivre.

Martine and Laurent orchestrate a team full of desire, passionate and humble, at the service of a true art of living.



Une expression vivante du patrimoine savoyard, végétal et lacustre...

A living expression of Savoyard, plant and lake heritage...

LE CLOS DES SENS
ANNECY-LE-VIEUX

