

# Laurent Petit, la force tranquille d'un chef 3 étoiles

C'était il y a deux ans : en janvier 2019, Laurent Petit décrochait le Graal avec 3 étoiles au Michelin. S'il n'a plus rien à prouver, cet insatiable humaniste rêve toujours de réussite... et de transmission.

DOSSIER RÉALISÉ PAR FLORENT PECCHIO

## ANNECY-LE-VIEUX

Laurent Petit n'a pas dit son dernier mot. À bientôt 58 ans, le chef ancilien, qui a vu le rêve de ses 20 ans se réaliser en 2019 lorsqu'il a décroché les prestigieuses 3 étoiles Michelin, n'est pas de ceux qui se reposent sur leurs lauriers, fussent-ils de cet acabit.

### Un frein à « une fuite en avant perpétuelle »

On lui aurait presque excusé : l'homme n'a plus rien à prouver. Il a hissé, avec son épouse Martine, son Clos des Sens au sommet ; il a montré sa capacité à transmettre, à former les meilleurs chefs, qui collectionnent à leur tour les étoiles dans un rayon de quelques kilomètres autour de lui. En somme, il a largement contribué, au-delà de son propre parcours, à faire d'Annecy la place forte de la gastronomie française qu'elle est aujourd'hui.

Pour autant, il n'a donc pas fini de s'exprimer. De s'émouvoir face à une lotte fraîchement sortie du lac, ou en amenant ses équipes à réaliser une chorégraphie collective au millimètre.

### Retour des équipes

Après plusieurs mois d'arrêt forcé, à l'heure où voir l'effervescence d'un restaurant ouvert lui « manque terriblement », il vient de relancer la machine mi-février, avec du service en chambre proposé aux clients, en prestation 3 étoiles. « J'ai plutôt tendance dans la vie à voir le verre à moitié plein plutôt qu'à moitié vide », confie le chef, qui veut croire aux effets bénéfiques de cette crise, d'une manière ou d'une autre. « Dans nos métiers, on est dans une fuite en avant perpétuelle », et le confinement a été pour lui l'occasion de « se consacrer à l'essentiel, de se recentrer. C'était une remise à zéro de beaucoup de choses dans la vie ».

Homme d'affaires aguerri,

pragmatique, Laurent Petit est aussi un chef... d'entreprise. Ses deux autres affaires annéciennes (le café Brunet et la brasserie du même nom), qu'il gère avec des associés, font de lui un patron atypique, qui a souhaité explorer d'autres facettes du métier. « Dans mon parcours j'avais besoin de cette diversité », explique celui qui « aime l'idée de management ». D'un côté, son équipe, sa seconde famille du Clos des Sens. De l'autre, des équipes à orchestrer à distance, exerce jouissif puisque l'émulsion prend : « Les cuisiniers sont en train de partir dans mes délires », sourit l'intéressé.

### « L'humain » au centre

L'ambition, ni plus ni moins : inventer « la brasserie de demain », dupliquer l'esprit Clos des Sens, centré sur les produits et la responsabilité environnementale, dans ses autres établissements. « J'ai envie d'enfoncer le clou, d'être un pas-



Après un été 2020 « dingue, fabuleux, historique », Laurent Petit a dû se résoudre à voir ses cuisines tourner au ralenti depuis

seur, de transmettre, et que tout ait du sens ».

À croire que l'obtention de la troisième étoile l'a libéré de ses derniers complexes. Il aime à rappeler son « cooking out », son « introspection » au début des années 2010 qui l'a amené à tout reprendre à zé-

ro. « J'étais enfermé par des codes de la gastronomie ». Finis, sur la carte de son restaurant, « les mots dits magiques, les produits nobles que je réfute totalement aujourd'hui, la noix de Saint-Jacques, le homard, la truffe. Tout ça vous enferme dans un carcan. L'argenterie, le tailleur Chanel dont vous rêvez

pour votre femme... il faut très très longtemps pour s'en libérer quand vous êtes de ma génération ». Finalement, pour lui, « 3 étoiles c'est tout sauf la perfection, c'est simplement une signature, c'est du relief, des aspérités, finalement c'est l'humain ». Une expression brute, sans artifices.

## Il est à la tête de plusieurs restaurants... et ce n'est peut-être pas fini

Il aime le rappeler : Laurent Petit s'est construit « seul », avec son épouse, et grâce « aux équipes » qui ont adhéré à sa philosophie au fil des années.

Contrairement à la plupart des chefs locaux qui se concentrent sur leur restaurant, Laurent Petit a préféré, depuis plus de quinze ans, ouvrir d'autres adresses en parallèle.

Le café Brunet, au cœur d'Annecy-le-Vieux, mais aussi la Brasserie Brunet, anciennement connue sous le nom de Contresens, rue de la Poste à Annecy. Au total, ce petit

« empire » revendiquait 5,6 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2016.

### Des réussites... mais aussi un échec

« Avec Contresens j'avais eu envie de beaucoup m'amuser, faire faire des choses très ludiques, très tendance », explique l'intéressé, qui a préféré depuis revenir aux fondamentaux avec la Brasserie Brunet. C'était « l'inverse de ce qu'est pour moi le cœur de la gastronomie », mais malgré tout, pas de regrets : l'affaire avait bien fonctionné, et cette ouverture n'est pas étrangère, selon lui, à l'obtention de sa deuxième

étoile au Clos des Sens en 2007.

Il a aussi connu l'échec, avec Bœuf Patate, cédant à la tentation de s'installer en vieille ville, rue Perrière. Un concept qui n'a tenu que quelques années, « pas adapté à cet emplacement », résume le chef, qui a revendu l'affaire en 2018.

Aujourd'hui, il poursuit son parcours d'entrepreneur, toujours sans investisseur pour le chapeauter. La Brasserie, il l'a fondée avec deux associés, Mathieu Fortin et Nicolas Guignard. Il admet volontiers qu'il n'exclut pas de saisir d'autres occasions, à l'avenir.



Laurent Petit a mis aussi un pied à Annecy en lançant Contresens, devenu la Brasserie Brunet.





quelques mois.

## « On va devenir le centre de la France pour la gastronomie ! »

Laurent Petit, faiseur d'étoiles. Parmi les grands noms de la gastronomie locale, plusieurs d'entre eux sont passés par le Clos des Sens avant de s'épanouir par eux-mêmes. La liste situe le niveau : Yoann Conte, Stéphane Dattrino, Florian Favario... et d'autres, comme Nicolas Mouroux, qui incarne une nouvelle génération de chefs. « Bravo à eux », dit Laurent Petit avec « fierté ».

### Pour lui, d'autres étoiles suivront

Ces dernières années, Annecy ne cesse d'engranger les étoiles, avec les deux derniers lauréats en date, Éric Pro-walski et Vincent Favre-Félix, le 18 janvier. « C'est juste merveilleux ! On va devenir le centre de la France pour la gastronomie ! Annecy voit grand, Annecy a des ambitions, et elle a



Laurent et Martine Petit, au centre, avaient félicité Florian Favario et Sandrine Deley, lors de l'obtention de leur première étoile à Montmin, en 2020. (photo Auberge de Montmin)

de quoi répondre à ses ambitions. »

Il n'y voit pas de concurrence, mais une saine émulation, avec une place pour chacun dans le paysage. En ce qui concerne ses anciens protégés, « je leur ai toujours

montré l'énorme intérêt à s'installer, et je leur ai fait comprendre qu'il n'y avait aucun problème à ce qu'ils s'installent en face, la ville est tellement magique. »

Fier d'être devenu « le premier 3 étoiles à Annecy », Laurent

Petit a la conviction que la dynamique va se poursuivre. Et que Yoann Conte et Jean Sulpice, chacun 2 étoiles, ont tous deux l'étoffe pour accrocher à leur tour les trois macarons à leur tablier dans les années à venir.

### Un anniversaire à fêter en 2022

L'an prochain, le Clos des Sens fêtera ses 30 ans d'existence. Un moment que Laurent Petit a bien envie de fêter, pour mesurer le chemin parcouru depuis l'achat de cet établissement alors en désuétude, en 1992. « Martine et moi, on est arrivé, comme j'aime à le rappeler, avec notre valise en carton et pas avec une cuillère en argent dans la bouche. On a monté ça à la force du poignet, avec beaucoup d'envie, d'abnégation, de courage, de travail ».

## « Je pense déjà à la transmission »



L'heure de la retraite n'a pas sonné... mais il y songe.

Il l'avait confié au moment de ses 50 ans et de son introspection culinaire : il lui restait environ dix ans pour s'accomplir, pour affirmer sa signature, avec le succès qu'on lui a connu.

### « Quelqu'un qui est déjà dans mon cœur »

Reste maintenant qu'à bientôt 58 ans, il s'approche doucement du cap fatidique qu'il s'était fixé. Et la retraite, il commence à l'envisager. Il le confirme à l'Essor : « Je pense déjà à la transmission, je veux la réussir », sans préci-

ser pour l'instant qui pourrait prendre sa succession au Clos des Sens. « C'est quelqu'un qui est déjà dans mon cœur », assure Laurent Petit.

« Ce ne sera pas une transmission financière, ce sera une transmission humaine », façon de dire qu'il n'est pas question de céder au plus offrant, mais d'assurer une continuité avec ce qu'il a forgé à Annecy-le-Vieux.

« Je veux que cette transmission soit tellement belle qu'elle prendra du temps, elle va prendre entre 3 et 5 ans ».

## À l'affiche de Top Chef l'année prochaine ?

Après une participation à un épisode l'an dernier, tourné au château de Duingt, Laurent Petit pourrait bien intégrer le jury de la célèbre émission culinaire Top Chef, dès l'année prochaine, afin de participer à l'ensemble du concours. « Il y a un projet », assure

l'intéressé, qui avait apprécié l'expérience et qui ne cesse de s'étonner de la notoriété qu'induit le show de M6. « L'an dernier, il y avait presque à chaque service une personne qui était venue au restaurant grâce à Top Chef », s'amuse Laurent Petit.

## Un interview à écouter sur le site de l'Essor Savoyard



Laurent Petit s'est prêté au jeu de l'interview radio.

À vos écouteurs : l'interview de Laurent Petit est également à écouter sur le

site de l'Essor Savoyard, rubrique « Nos podcasts », puis « Les gens d'ici ».