

LE Chef

depuis 1986

n° 310-311 - 6 euros

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

Mars/avril 2021

■ NOUVEAU
DESIGN ■

LAURENT PETIT LE REBELLE AU FIRMAMENT

Laurent Petit



PAROLES DE CHEF - PAUL PAIRET



PAROLES DE PRODUCTEURS - CITRON



CHEF PÂTISSIER - MAXENCE BARBOT

ISSN 0986-8396



Laurent Petit

LAURENT PETIT

LE REBELLE AU FIRMAMENT



L'entrée du Clos des Sens

Le Corti (jardin en patois)
appelé « Carré des Aromates »

© Mathieu Cellard

© Myphotography.com / Lucie Levasseur

Il y a 40 ans, Laurent Petit obtenait son CAP Cuisine sans grande conviction. Depuis, son parcours fait de rencontres déterminantes et de remise en question perpétuelle sur fond d'optimisme à toute épreuve, l'a mené à l'obtention de trois étoiles Michelin en 2019. Son évolution culinaire est allée de pair pendant près de 30 ans, avec la construction de sa maison : Le Clos des Sens.

En grimant sur les hauteurs du quartier d'Annecy-le-Vieux, un grand bâtiment blanc vient nous cueillir. Dès l'entrée dans Le Clos des Sens***, l'architecture moderne et la décoration « cosy » nous plongent d'emblée dans une atmosphère enveloppante et chaleureuse. Beaucoup de bois, des fauteuils et espaces de détente, ornés de couleurs chaudes et rassurantes. Laurent Petit, chef triplement étoilé depuis 2019, vêtu de blanc de la tête aux pieds, nous accueille dans le salon près d'une imposante cheminée en bois enchevêtré. Décontracté et naturel, il commence par se rendre compte qu'il est cuisinier depuis 40 ans. « 40 ans... ça fait peur, moi je vous le dis », lance-t-il d'un air cynique et taquin. Le ton est posé, Laurent Petit nous met à l'aise alors qu'il se replonge dans les premières années de sa vie.

Enfant gâté et ado rebelle, ce fils du boucher-charcutier d'un petit village de la Haute-Marne a grandi dans les émanations du laboratoire de son père. Les pâtés en croûte dans les fours, les saucisses dans le séchoir, la poitrine dans le fumoir... bercé par ces odeurs, ce jeune homme qui « n'admettait ni les ordres ni la hiérarchie », se retrouve presque par défaut au lycée hôtelier Saint-Exupéry à Saint-Dizier (Haute-Marne). Là-bas, il se heurte à nouveau à son refus de l'autorité et se fait même exclure de l'internat à la veille des épreuves du CAP. « J'ai dormi dans un parking souterrain et je suis allé passer l'examen le matin, je ne sais même pas comment j'ai

fait pour l'avoir », raconte Laurent Petit, toujours empreint de cette désinvolture qu'il décrit. C'était il y a tout juste 40 ans, en 1981, quand le jeune cuisinier est parti en quête de son indépendance. Après deux courtes expériences en cuisine et son service militaire effectué, Laurent Petit gagne la capitale. « C'était comme ça dans la région, les jeunes prenaient le train pour la gare de l'Est, ouvraient France Soir et regardaient les petites annonces », se souvient-il.

■ DEUX HOMMES ET UN DÉCLIC

La première annonce l'amène à la fin de l'année 1983, dans les cuisines du Pied de Cochon, institution des Halles à Paris. « À l'époque, il y avait un côté *Germinal*, on descendait au deuxième sous-sol chercher le charbon dans des seaux pour alimenter le piano, qui n'avait jamais été éteint depuis la fin de la guerre... 7 jours sur 7, 24h/24. » Une expérience agaçante, « purement alimentaire », qui le conduit à la brasserie Le King Dom sur le boulevard Haussmann, devenue depuis le Bistrot du Sommelier. Il fait la plongée, des salades vertes, des assiettes de charcuterie, des omelettes... Quand un jour, l'éminent critique culinaire Nicolas de Rabaudy pousse la porte. « Il m'annonce qu'il a racheté cette affaire et qu'il s'associe avec Philippe Faure-Brac pour ouvrir un bar à vin. » Le critique, très influent à l'époque, l'envoie faire un stage de 15 jours chez Michel Guérard... ce qui provoque un véritable tournant dans la vie du chef. « Là j'ai eu un choc... J'arrive dans un village totalement paumé, sans charme, et là d'un coup c'est la belle au bois dormant, avec des Rolls-Royce sur le parking, des jolies jeunes filles en robes longues, la prestance de madame Guérard », se remémore Laurent Petit, très étonné de découvrir alors l'organisation de la brigade en cuisine. « Il y avait une quinzaine de cuisiniers de mon âge, qui bossaient 12h par jour et qui avaient l'air heureux. Sur chaque plan de travail il y avait le livre de monsieur Guérard, tout était raffiné, réfléchi... Ils se donnaient à fond pour cette maison. J'étais partagé entre trouver ça génial et me dire qu'ils étaient fous de sacrifier leur jeunesse. » Pourtant, quand il repart de ce stage déterminant, il est convaincu que cette maison à la Guérard et cette excellence culinaire sont l'objectif qu'il veut atteindre. Pendant les trois ans où il travaille pour Nicolas de Rabaudy et Philippe Faure-Brac, le jeune cuisinier fait une dizaine de stages éclairs de deux jours, chez Georges Blanc, Roger Vergé,



Laurent Petit entouré de sa femme (Martine), Thomas Lorival (Chef sommelier), et Franck Derouet (Chef Exécutif)

Gérard Boyer, ou encore Charles Barrier. « J'étais une éponge, pendant trois ans j'ai observé, analysé, j'ai acheté plein de livres de cuisine... Et j'avais un critique gastronomique à demeure ! » Une formation atypique, guidée par les remarques d'un critique, où chaque stage développe sa créativité et lui montre le champ des possibles. « Je ne me suis jamais rien interdit car à ce moment-là, j'ai vu qu'on ne s'interdisait rien dans l'excellence. On peut tout dire avec ce métier d'expression », analyse Laurent Petit.

UN ADN D'ENTREPRENEUR

Fort de ce cumul d'expériences, cet entrepreneur dans l'âme et rebelle invétéré propose à Christian Bayrou, l'un des serveurs avec qui il s'est lié d'amitié, de lancer leur propre affaire. L'objectif est clair : aller chercher les étoiles Michelin. Au début de l'année 1987, le duo ouvre Le Pêché Gourmand à Briançon (Hautes-Alpes). « Il n'y avait aucun restaurant étoilé dans le département, qui est tout petit, très montagneux, rural, avec aucune culture de la gastronomie... Sans mauvais jeu de mots, on s'attaquait à des montagnes ! » Lors d'un stage professionnel, son associé rencontre une certaine Martine, qu'il présente à Laurent. La magie opère et tous deux ont vite le désir de monter une affaire ensemble. Martine avait vécu 10 ans à Annecy et le couple s'y met en quête d'un établissement. « C'était en pleine guerre du Golfe, la crise économique faisait des ravages, même à Annecy, il y avait chaque semaine des restaurants au tribunal de commerce », rappelle le chef. En 1992, Laurent et Martine rachètent l'établissement du chef Didier Roques, qui avait obtenu une étoile Michelin avant de la perdre rapidement. « Entre ça et la crise, il avait jeté l'éponge. » Le 31 juillet de cette même année, s'ouvrait alors le grand chapitre du Clos des Sens. « Clos », pour la terrasse gravillonnée, ornée de deux grands

marronniers. « Les sens, car dès le départ, j'ai pensé qu'un repas réussi mettait tous les sens en exergue », explique Laurent Petit. « Avec le recul c'était peut-être un peu ambitieux, voire prétentieux », commente-t-il. Toujours en quête de l'excellence, le jeune chef s'entoure, notamment d'Alain Perrillat [aujourd'hui chef de Atmosphères* au Bourget-du-Lac], qu'il considère comme son petit frère. « On a grandi culinairement

ensemble et j'ai beaucoup appris de lui. » Mais l'étoile Michelin ne tombe pas, et ce pendant 8 années consécutives. « C'est très dur, j'étais obsédé par ça, et je me suis pris des claques car certains chefs l'ont eue avant moi en ville », se souvient-il. « C'est là que j'ai constaté que la formation technique m'a manqué, je n'avais pas les fondamentaux de l'assaisonnement, de la cuisson... Je ne savais pas ce qu'était une belle coloration, comment bien arroser une viande », reconnaît-il.

LE DÉBUT DE L'ASCENSION

Mais à force de travail, en 2000, le rêve devient enfin réalité. « C'était la folie, le paradis ! Je l'ai appris alors que j'étais à Dubaï avec Alain et Martine. C'était merveilleux ! On peut dire que c'était le début du chemin », se rappelle-t-il avec émotion. Occupé à surfer sur la vague de l'euphorie après cette reconnaissance, Laurent Petit en excès de confiance se repose presque sur ses lauriers. « J'ai cru que j'étais bon, j'ai donc certainement été mauvais ensuite. Et puis j'ai commencé à m'ennuyer, à trouver que le niveau n'était pas haut. Avec

Martine, nous sommes comme des enfants, toujours animés, toujours exaltés... J'ai eu envie d'évoluer. » En 2003, il participe à Food France, une réunion des chefs provinciaux par Alain Ducasse, dans l'optique de valoriser la gastronomie régionale. Il est aussi le premier que Ducasse envoie à Food Japon. « J'y ai pris une claque ! Dans les supermarchés, on peut acheter des arêtes et des têtes de poissons, ça m'a rappelé le travail de mon père sur le cochon. J'ai aussi découvert la préciosité,

REPÈRES

CA : 4,2 M€ TTC au Clos des Sens ; 1,3 M€ TTC au Café Brunet et 1,6 M€ TTC à la Brasserie Brunet
Couverts/j : 62

Ticket moyen : 260 € (BC)

Équipe : 35 salariés. 15 en cuisine dont Franck Derouet, chef exécutif et Thomas Godard, second. 12 en salle dont Thomas Lorival, chef sommelier et Camille Richard, cheffe de salle. 4 à la réception, 1 comptable, 1 jardinier, Lionel Perron et 2 femmes de chambre
Producteurs : Vincent Coly, pêcheur sur le lac Léman ; Légumes bio « les Jardins du Salève » ; Claude Bormaghi, ramasseur de champignons ; Rudy Lauberton, racine d'endive ; La Ferme du Crêt Joly, lait bio, beurre, tomate blanche ; Michaël Rispe, rôtisseur de pain

Vins : 1 800 références sur carte et 1 000 en vieillissement, soit environ 20 000 bouteilles pour 420 000 € HT

l'élégance du geste japonais, la viande maturée, les techniques de cuisson... ça m'a fait grandir », explique le chef. Et en même temps qu'il grandit, il fait grandir sa maison. En 2004, Martine et Laurent construisent 4 chambres dans une aile en ossature bois. La même année, il fait un petit carré de jardin avec 16 aromates. Conscient qu'il doit continuer à chercher son identité culinaire et pour éviter de se disperser, il ouvre en 2005 un bistrot dans le centre d'Annecy : le Contresens. « Justement pour prendre ma cuisine à contresens et interpréter les tendances culinaires, tout en me permettant de me concentrer sur mon identité au Clos. » Il analyse sa cuisine avec recul : « À l'époque, je faisais des assiettes très carrées, alignées... Je servais une tarte de légumes sans pâte avec des peaux de courgettes, des aubergines, des chips d'ail. C'était très joli, très propre. » Tout ce cheminement le mène à l'obtention d'une deuxième étoile en 2007. La même année, son bistrot obtient un Bib Gourmand. Avec cette seconde étoile, Laurent Petit change de statut. Le chef de 44 ans, qui est très complexé et traîne comme des casseroles son manque de formation dans les grandes maisons, a un constant besoin de se comparer aux autres. « Quand j'ai appris que j'obtenais la seconde étoile, j'ai eu une émotion un peu calculée, je me souviens m'être dit que j'allais être dans le même cercle que les gars qui m'avaient fait rêver. » Mais il n'a alors aucune envie d'aller chercher la troisième étoile. « C'était à nouveau l'euphorie... La troisième étoile par contre, paraissait inaccessible. J'ai encore passé trois ans à surfer sur la vague de mon autosatisfaction. C'est mon côté fainant », ironise-t-il.

Cette reconnaissance de la profession encourage une évolution encore plus notable de la maison des Petit, toujours guidés par leur ambition entrepreneuriale. En 2008, ils rachètent le Café Brunet, à 300 mètres

de là. « J'avais déjà les clefs du management à distance avec Contresens et j'ai eu l'occasion de racheter un lieu mystique, historique, pagnolesque. Le vrai café du village à l'ancienne, avec le jeu de pétanque devant », décrit-il. Il s'associe avec Mathieu Fortin, un ancien maître d'hôtel du Clos des Sens, qui se retrouve aux commandes.

■ LE CLOS ET SON CHEF S'ÉPANOUISSENT

En 2012, le couple rachète à la ville le bâtiment voisin de l'établissement étoilé, une ancienne école. La maison s'étoffe en passant du simple au triple, pour poursuivre son aventure hôtelière notamment dans un souci de complémentarité. Le couple est en effet conscient de se couper d'une partie de la clientèle faute de chambres. « Les 4 chambres construites en 2004 ont déjà été essentielles. Les gens ne passent plus seulement quelques heures à table, ils restent 24h chez vous et partagent une vraie tranche de vie. Le cuisinier veut encore plus les satisfaire et eux se posent intellectuellement plus. Ça fait grandir l'assiette, elle prend une autre saveur », estime le chef. « Nous avons aussi envie d'avoir l'appellation de Maison », pointe Martine Petit. Ce chantier représente un investissement de 3 millions d'euros et demande un an de travaux, durant lequel Laurent Petit se détourne un peu des fourneaux, au risque de perdre de l'élan dans sa quête d'identité culinaire. « J'adore les travaux, j'aimais beaucoup manger avec les ouvriers sur le chantier, mais ça s'est senti en cuisine », admet-il a posteriori. Le Clos des Sens se pare néanmoins d'un écrin de plus en plus prestigieux : en 2014, l'établissement devient un hôtel 5 étoiles. La maison évolue et grandit, comme pour suivre le rythme du cheminement intérieur de Laurent Petit, qui se trouve vite à un moment charnière de sa vie. « À 50 ans



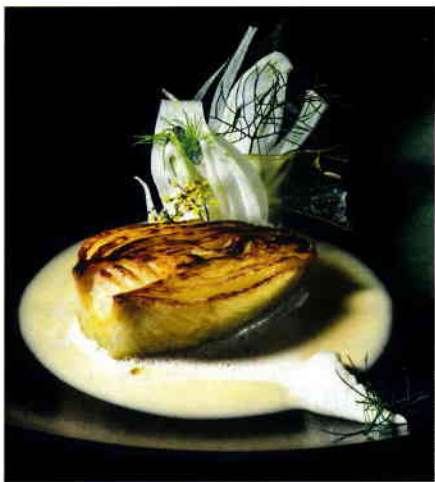
Cotrave laqué au safran de Salaigne



Sarrasin fermenté comme un bonbon



Friture de perche du Lac



Suc de fenouil



Meringue évanescence chicorée maison



Cueillette du jardin en fine tartelette



Le salon du Clos des Sens

Photos © Myphalagency.com / Lucie Lavasseur



passés, j'ai vu la dernière ligne droite arriver. Il ne me restait plus que 10 ou 20 ans à bosser et je voulais réussir à m'assumer, pour ne rien regretter. J'étais toujours complexé et je sentais un grand décalage entre celui que je suis au fond et comment je l'exprimais à travers ma cuisine et l'entreprise », confesse-t-il. Pas à l'aise chez lui, même auréolé de deux étoiles, le chef entame en 2015 une introspection douloureuse qui débouche sur la décision de faire table rase. « J'ai fait mon cooking-out », comme il aime à l'appeler. « J'ai décidé de m'assumer entièrement et de faire ce que j'avais vraiment envie de faire : je ne voulais plus de carte, les gens allaient manger ce que j'avais décidé qu'ils mangent. » Il veut se rapprocher des producteurs et construire avec eux un réseau de proximité physique et intellectuelle. « J'ai pris une carte, un compas et j'ai tracé un cercle de 100 km autour de la maison et là j'ai découvert que j'avais absolument tout à proximité... Même des mines de sel, en m'affranchissant des frontières et en allant en Suisse, ce que je n'avais jamais eu l'idée de faire avant », explique-t-il avec passion. Connaître l'histoire des producteurs et de leurs produits permet au chef de mieux les interpréter dans l'assiette. « Je donne une énorme attention au produit, je le scanne et je le fais crier. On peut ne pas réussir une alchimie ou le montage de la recette, mais quand on cherche toutes les aspérités d'un produit, c'est sans fin et c'est merveilleux ! » Il décide de bannir la viande et de proposer désormais une cuisine « lacustre et végétale ». Il avoue même que s'il avait à choisir entre le poisson et les légumes, il abandonnerait le poisson. « Cette remise totale en question, c'est mon côté barjo et inconscient, je n'ai pas pensé aux risques financiers et à la perte d'une certaine clientèle... Martine, qui est toujours positive et optimiste, m'a soutenu dans ce projet. » En 6 mois, cette nouvelle orientation culinaire est calée. La façon de la délivrer aux clients évolue également : la cuisine, refaite en 2016, est désormais ouverte sur

une nouvelle salle inaugurée en 2017. « Cet écrin était essentiel pour le ressenti des clients, nous avons travaillé sur le phonique, la luminosité... », explique le chef. « Et j'ai commencé à miser sur la "simplicité" culinaire », poursuit-il. « Je me souviens du déchirement quand j'ai envoyé ma première assiette qui semblait simple. Mais finalement pour moi, ce qui vaut trois étoiles, c'est une cuisine qui touche autant les gens qui n'ont aucune culture de la gastronomie que l'expert du guide Michelin. Dans cette assiette d'apparence simple, il y a en fait des détails poussés, un énorme travail de réflexion en amont, on voit jusqu'où on peut aller dans la puissance d'une sauce, son côté suave, sa rétro-olfaction », détaille-t-il. Très vite, la clientèle suit. Même sans viande et avec un menu imposé, « ça passe comme une lettre à la poste », rit Laurent Petit. De plus en plus de clients viennent pour le propos et remplacent ceux qui se sont détournés pour les mêmes raisons. En cuisine et dans l'équipe, c'est pareil, « ça s'auto-élimine », comme le décrit le chef, qui croule vite sous les nouvelles candidatures. En 2018, il décide d'exploiter le terrain sous la maison. Un terrain abrupt, 5 à 6 mètres plus bas. « On a tout laissé en jachère pendant 20 ans jusqu'au jour où on en a fait un jardin de 2000 m² en permaculture. Mais il reste anecdotique, il n'y a aucune volonté d'autosuffisance », précise le chef. Il y voit plutôt un intérêt pédagogique pour ses équipes, un lieu de découverte et de détente pour ses clients. Pendant ce temps, le bistrot

Contresens change de concept et devient la Brasserie Brunet. « On a voulu sortir de la tendance et au contraire, se mettre à la recherche de l'intemporalité, tout en respectant la proximité avec les produits. »

■ PORTRAIT CHINOIS

Si vous deviez choisir...

Un plat de votre enfance

Le steak et le gratin de pâtes
au gruyère du samedi midi

Un aliment de la région natale

Le langres

Un plaisir sucré

Un mauvais éclair à la vanille

Un ingrédient fétiche

Le beurre, sans quoi je ne fais rien

Un paradis sur terre

La maison où je vis avec Martine

Une destination

La rencontre humaine

Un artiste

Gérard Lenorman qui interprète

« Le gentil dauphin triste »

Si vous étiez autre chose

que chef ?
Architecte

■ L'ARRIVÉE AU SOMMET

Cette même année 2018, Laurent Petit est pressenti pour décrocher une troisième étoile et le couple y croit, mais passe à côté. L'année suivante, Laurent et Martine, qui espèrent cette fois décrocher le



Vue sur les marronniers depuis la salle

RETOUR SUR QUELQUES DATES CLÉS



Juillet 1992 : Laurent et Martine Petit rachètent l'établissement de Didier Roques pour 800 000 francs et le baptisent Le Clos des Sens

1994 : Arrivée d'Alain Perrillat (jusqu'en 2001)

2000 : Laurent Petit obtient sa première étoile Michelin

2004 : Le couple construit les 4 premières chambres

2005 : Ouverture du bistrot le Contresens à Annecy

2007 : Seconde étoile au Clos des Sens et un Bib Gourmand au Contresens

2008 : Laurent Petit rachète le Café Brunet – Il crée au Clos des Sens un premier carré de jardin

2011 : Arrivée de Franck Derouet comme chef exécutif

2012 : Le couple rachète le bâtiment voisin

2015 : Le Clos des Sens devient un hôtel 5 étoiles et le chef fait son « cooking-out »

2016 : La cuisine est rénovée et ouverte sur la salle

2018 : Création du jardin de 2 000 m² en permaculture

2019 : Obtention de la troisième étoile Michelin

précieux sésame, arrivent presque en retard à la cérémonie et s'installent au fond de la salle Gaveau (Paris, 8^e). « Personne ne pensait que ce serait pour nous, c'était improbable, mais quand on nous a appelés, c'était magique... On a pleuré comme des enfants », se souvient le chef, le regard rêveur, encore empli d'émotions. Martine se rappelle du moment sur scène, où elle s'est retournée face à la rangée de chefs trois étoiles. « J'ai vu Maxime Meilleur me faire un pouce en l'air », mime-t-elle, aussi émue que son mari. « Cette reconnaissance est le fruit d'un long cheminement. Et l'aboutissement a aussi cette saveur car la première étoile a mis 8 ans à arriver », estime Laurent Petit. Forte de 11 tables et 11 chambres, la maison du Clos des Sens semble pleinement aboutie. Elle trône sur les hauteurs d'Annecy où elle offre une vue sur la ville et son lac. Ce que Laurent Petit a observé chez Michel Guérard il y a 37 ans et qui a guidé sa carrière fait aujourd'hui curieusement écho. « Il avait compris l'importance du chef exécutif et de prendre du recul pour faire une grande maison, la complicité de monsieur et madame Guérard m'a marqué », se souvient-il. On retrouve au Clos des Sens cette influence

et cet exemple qui sont peut-être inconsciemment restés comme un fil rouge : Laurent Petit confie les cuisines de son établissement à son chef exécutif, Franck Derouet, depuis mars 2011. Ce dernier, ainsi que le jeune chef sommelier, Thomas Lorival [qui a reçu le Trophée Le Chef du sommelier de l'année en 2020, ndlr], sont même co-directeurs avec le fusionnel et attachant couple Petit. Un duo indissociable et enthousiaste qui fait la force de cette maison.

L'année 2020 et la crise sanitaire sont un peu venues ternir ce tableau. « C'est la première fois qu'on m'interdit d'avoir une clarté dans ma projection. Ça a toujours été clair et limpide et aujourd'hui, c'est embué. Je suis quelqu'un de positif qui voit toujours le verre à moitié plein, mais là de temps en temps je me dis : "il est à moitié vide là le truc" », relève-t-il avec humour. Malgré tout, l'été 2020 a été un « été de dingue, où l'on a fait les meilleurs chiffres de toute notre vie et de très loin ». Le couple continue de développer des projets pour garder le cap. Depuis le 11 février dernier, le Clos des Sens propose ses « Nuits étoilées » avec room service les vendredis et samedis, et dès l'été 2021, si la situation sanitaire le permet, un restaurant éphémère verra le jour dans le jardin. « Il s'appellera le Cortil [« jardin » en patois savoyard, ndlr], et sera ouvert uniquement le soir. On veut quelque chose de convivial avec des plats à partager », décrit le chef. Ce restaurant éphémère avec 7 tables sera doté d'une entrée indépendante et proposera une carte de type tapas, avec de la charcuterie de poissons, mais aussi la volaille et l'agneau d'une productrice locale. Tout sera cuisiné au barbecue dans le jardin et l'ouverture ou pas du lieu se définira au jour le jour, selon la météo. Pour la suite, Laurent Petit se projette encore 5 à 7 ans aux commandes mais ne veut surtout pas voir sa maison disparaître après avoir rendu son tablier. « Nous voulons faire une transmission de cœur et pouvoir encore lire "Le Clos des Sens" sur ce bâtiment dans 10 ou 15 ans », explique le couple. La maison qu'ils ont construite autour de ce clos de marronniers et menée à l'excellence pendant près de 30 ans est arrivée à maturité pour prendre désormais tout son « sens ». Pour Laurent Petit, qui n'a jamais eu d'enfant, cette maison fait office de progéniture et témoin du chemin parcouru. Mais il reste encore quelques années à ce chef effronté pour s'exprimer pleinement et pourquoi pas, développer de nouveaux projets.

■ Eva Gomez