



LA CHRONIQUE GASTRONOMIE DE LAURENT GUEZ

MERVEILLES D'AMANDINE

▲▲▲▲△ Créative, technicienne hors pair, sympathique, engagée, intelligente, créatrice de goûts et de formes élégantes (ah, les inoubliables volutes de sa tarte aux prunes de l'été dernier!)... Mais où Amandine Chagnot a-t-elle bien pu planquer ses défauts? En tout cas, on ne les a pas trouvés. C'est en 2013 que le grand public a découvert cette jeune cuisinière, alors jurée dans MasterChef sur TF1. Les grands pros, parmi lesquels Alléno, Fréchon et Piège, l'avaient repérée bien avant, puisqu'elle a bourlingué dans leurs brigades. Il y a deux ans, après une tranche de vie aux fourneaux d'un palace londonien, elle décide de s'associer à Grégory et Pierre-Julien Chantzios, les fondateurs de Kalios, un producteur d'huiles d'olive qui possède aussi les restaurants grecs *Yaya*, du très people Juan Arbelaez. Ce sera *Pouliche*. Depuis sa naissance, en octobre 2019, cette belle adresse parisienne n'a pas pu ouvrir bien longtemps. Juste avant la pandémie et entre les deux confinements, elle faisait salle comble, preuve que sa cuisine à prix sage le midi, plus soignée le soir, et végétarienne le mercredi ne manque pas de séduction. La bonne nouvelle de l'hiver, c'est qu'Amandine Chagnot s'est enfin résolue à la vente à emporter. Elle y vient tard, mais joue le jeu à fond, puisque ses menus entrée-plat-dessert à moins de 30 euros peuvent même se commander via Deliveroo. Elle ne fait aucun compromis sur la fraîcheur ni sur la qualité, notamment des légumes, avec un sourcing le plus local possible. En plus des formules, laissez-vous tenter par les sandwiches coquins au homard ou au ris de veau, ou par cette autre merveille: la tourte feuilletée aux pommes de terre, comté et truffes noires, qu'il suffit de glisser dans votre four une demi-heure avant de vous pâmer.

Pouliche: 11, rue d'Enghien,
75010 Paris. Tél.:

0145 89 07 56. Formule
entrée-plat-dessert à
28 €. Pour les livraisons,
Deliveroo (dans les
quartiers proches du
X^e arrondissement).
Pour la vente à emporter:
www.poulicheparis.com



Le chef trois étoiles Laurent Petit travaille avec maestria les poissons des lacs alpins.

LE REPAIRE CUISINE DE CHAMBRE AU CLOS DES SENS

ANNECY *Le Clos des sens* inaugure une formule audacieuse: proposer une expérience culinaire digne de son restaurant triplement étoilé, fermé pour cause de Covid, mais en chambre. La haute gastronomie au pied du lit? Voilà le pari de Laurent Petit, chef iconoclaste dans l'âme.

LE CONCEPT Le cadre est on ne peut plus intimiste, et l'expérience exceptionnelle. Depuis mi-février, l'hôtel cinq étoiles d'Annecy propose le menu «Nuits étoilées», servi en chambre sur des tables dressées comme au restaurant. Il a fallu imaginer des recettes nomades qui supportent le parcours des cuisines jusqu'aux étages. Le personnel a dû apprendre un nouveau ballet pour rendre la ronde des assiettes fluide, malgré les escaliers à gravir et les portes à pousser. Pour les clients, la magie doit être semblable à celle distillée en salle. Avec, en plus, le confort de dîner en chaussons devant une cheminée.

LA DÉCO La pièce maîtresse du *Clos des sens*, ce sont ces deux somptueux marronniers centenaires qui forment une tonnelle végétale. Aux beaux jours, on se restaure sous leur ombrage. Le reste de l'année, on se réfugie dans la salle du restaurant aux murs recouverts

de bois brûlé, toute entière tournée vers ce «clos» végétal. Du bois encore, en majesté, avec la sculpturale cheminée en épicea, sablée puis patinée à l'encre de Chine, qui accueille les hôtes. Et même dans les chambres, troncs, branches et planches rendent hommage aux deux gardiens végétaux qui sont l'âme des lieux.

LE GOÛT Au fil des ans, Laurent Petit a épuré son art, se concentrant sur les légumes de son potager et les poissons des lacs alpins d'où il tire féras, perches et écrevisses. Des plats qui désarçonnent par le travail sur les amers, parfois. Pas vraiment la cuisine que l'on commande en room service! «Je n'avais jamais imaginé servir ma cuisine autre part qu'au restaurant de peur de la trahir. Cette idée de gastronomie en chambre est très excitante», raconte cet «artisan culinaire» capable de travailler les légumes avec intensité pour en tirer la quintessence. **Ludovic Bischoff**

LES CHAMBRES: 11 chambres, souvent vastes et équipées de cheminée et baignoire balnéo.
COMBIEN: à partir de 280 € la chambre, 210 € le menu «Nuits étoilées».
C'EST OÙ: 13 rue Jean Mermoz, 74940 Annecy-le-Vieux. www.closdessens.com