

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MAI 2022

LE CORTIL

Bonjour à tous,

Nous vous invitons à découvrir ci-dessous, la petite histoire du Cortil, restaurant éphémère abrité dans les jardins du Clos des Sens*** à Annecy-le-Vieux. Créé de toutes pièces en juin 2021, par les co-directeurs **Franck Derouet** Chef Exécutif et **Thomas Lorival** Sommelier, **Le Cortil** s'inscrit dans une démarche d'accessibilité et de simplicité gastronomiques pour tous, nous laissant porter notre regard plus loin, toujours vers une cuisine naturelle et engagée, gourmande et discrète, mais à partager entre amis et en famille, une autre façon de manger sur le pouce entre excellence et légèreté.



Contact presse pour le Clos des Sens :

Yves Bontoux

+33 6 07 57 59 13 - ybontoux@orange.fr

JEUNES POUSSÉS

Été 2021, dans un souci de transmission et d'ouverture permanent, Laurent Petit, Chef triplement étoilé du Clos des Sens à Annecy-le-Vieux, nomme co-directeurs, son chef exécutif Franck Derouet, et Thomas Lorival Sommelier. Réalisation de soi, aboutissement personnel et philosophie nature de partage en tête, Franck et Thomas proposent leur premier projet et ouvrent d'emblée une nouvelle porte gastronomique qui leur ressemble, un prolongement sous le signe de la convivialité, plus simple et plus abordable à chacun, un restaurant éphémère nommé **Le Cortil**, doux nom signifiant jardin en patois savoyard. Météo clémente, instants délicieux et pari gagné, la saison 2021 fût un tel succès, que le 2 juin prochain, le couvert est remis pour l'été !



« CHÔD-TEMPS AU CORTIL »

Installées au cœur du potager du Clos des Sens, 7 tables vibrent aux rythmes des rires qui résonnent, du bien-être palpable des 25 convives au maximum, ici en plein cœur du végétal apaisé. Les yeux sur le massif des Bauges, l'âme en l'air et le cœur en appétit, si le propos diffère de celui du Clos des Sens, finesse, gourmandise et cohérence irréprochable restent au centre du sujet, et c'est dans la générosité et la simplicité totale que la perfection, finalement s'écrit. Pour ce faire, Franck et Thomas convient un chef en résidence, une immersion totale et identitaire qui le laisse libre de s'exprimer, au chant des grillons et des crépitements des braises. Pour cette deuxième saison, c'est **Alban Chanteloup**, ancien du Clos des Sens, qui orchestrera, une cuisine de partage très estivale, brute, sauvage, dans la pureté du goût, accompagnée de jus et breuvages inédits, d'expressions vinicoles identitaires et surprenantes, l'idéal des belles soirées d'été.



Ecrevisses grillées, beignets de tomates, mortadelle de poisson, aubergine en déclinaison... Moutarde d'aromates, pain grillé du coin, soupe de fruits rouges sureau, ou abricots confits, si la carte à venir mijote encore entre les mains d'Alban, à l'issu, chacun picorera et dévorera à sa guise, limite à s'en manger les doigts, conquis par cette gastronomie de partage à la flamme des feux de Fayard, expression naturelle et engagée dictée par les récoltes du jardin, producteurs locaux, pêche du lac et artisans voisins, croqués entre lac et montagnes.

Et Franck et Thomas d'ajouter :

« Bienvenue au Cortil, ce lieu vivant qui sert notre philosophie culinaire au Clos des Sens depuis de nombreuses années. Cet été, au coucher du soleil, c'est une intention totale que l'on vous propose. »



Informations pratiques :

LE CORTIL :

Ouvert à diner cet été tous les jours de beau temps, du 2 juin au 3 septembre inclus : tous les soirs sauf mercredi, vendredi et samedi à déjeuner.

Plats à partager de 16 à 44 €. Entrée dédiée séparée de celle du Clos des Sens.

Réservations : www.closdessens.com/le-cortil/

Téléphone : +33 6 36 09 36 37

E-mail : artisanculinaire@closdessens.com

DOSSIER DE PRESSE DU CLOS DES SENS mis à jour :

<https://www.closdessens.com/wp-content/uploads/2022/05/DP-Clos-des-Sens-052022-1.pdf>

DOSSIER DE PRESSE DU JARDIN :

<https://www.closdessens.com/wp-content/uploads/2022/05/DP-Jardin-Clos-des-Sens-052022.pdf>

Sélection PHOTOS – Crédit Photos Matthieu Cellard pour l'essentiel

<https://www.dropbox.com/sh/lq3nbcrcoc70l6/AAA-W6M39tXlfK6aZGgqKhg0a?dl=0>

Contacts presse :

Yves Bontoux

CONSULTANT & RELATIONS PUBLIQUES

Tourisme | Vins | Gastronomie

E-mail : ybontoux@orange.fr

Téléphone : +33 (0)6 07 57 59 13

Magali Buy

Assistante Yves Bontoux

E-mail : magalibuy@hotmail.fr

Téléphone : +33 (0)6 81 87 94 32





LAURENT PETIT

Cuisine Lacustre et Végétale

