

# CLOS DES SENS

Table & Chambres  
★★★★★

30 ANS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUIN 2022

## 40 ANS DE MÉTIER DU CHEF LAURENT PETIT 30 ANS D'EXISTENCE DU CLOS DES SENS

À l'occasion des 40 ans de métier du chef Laurent Petit et des 30 ans d'existence du Clos des Sens (le 31 juillet 2022) sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux, nous sommes heureux de vous transmettre le lien vers la dernière version du dossier de presse :

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

Quel parcours depuis 1992 et les premiers pas posés ici, quand **Martine et Laurent Petit** s'installent dans leur région coup de cœur, bien décidés à croquer le graal, vite une première étoile. Le chef est fou de travail, une source de créativité innée à lui seul, un feu d'artifice culinaire à canaliser... Martine est la raison, le cadre et l'énergie brillante insufflée au quotidien, **un yin pour un yang, à 2 ils ne font qu'un**, leur Maison est sans conteste au bout du chemin.

Mais comme Rome, rien ne se construit en un jour. Le cerveau de Laurent fourmille, il s'inspire de tout, se nourrit à l'humain, au partage, à l'émotion qu'il respire. Il œuvre sans relâche et poétise à l'assiette quand l'an 2000 sonne, l'étoile, l'explosion palpable depuis les entrailles, la voilà enfin. Et quel souffle nouveau pour le couple et l'équipe tout entière qui, poussés par une force décuplée voient déjà plus loin. Tout se démêle, en 2004 le Clos s'agrandit et invite ses 4 premières chambres, l'aventure hôtelière, aujourd'hui 5 étoiles Relais & Châteaux, démarre. 2007, la deuxième étoile rejoint la première, le challenge de toute une vie est là, au bout des cuillères en bois... Mais pas si vite ! La troisième se fait attendre, trop, beaucoup trop. Le chef doute et percute intrinsèquement qu'il n'y arrivera pas ainsi. Introspection et branle bas de combat, à l'âge de 50 ans il remet écologie et vie à plat, il tranche. En 2015 il fait ce qu'il nommera son **cooking out**, où prendre le parti d'une **cuisine végétale et lacustre cohérente avec ses vibrations profondes, son amour des grands amers**.

Le chef, perfusé par la transmission, est bien entouré. De **Franck Derouet son chef exécutif**, de **Thomas Lorival Directeur de salle et Chef Sommelier** aux accords mets-vins et mets-jus d'une justesse insolente, de toute une brigade famille qu'il prend sous son aile pour mieux les faire grandir, lui avec, toujours sous le regard perspicace et bienveillant de Martine.

Contact presse pour le Clos des Sens :

Yves Bontoux

+33 6 07 57 59 13 - [ybontoux@orange.fr](mailto:ybontoux@orange.fr)





Et sonne la révolution d'un aboutissement de soi, à travers une identité - le sens - et une signature culinaire - le style -, irréductibles. Mais pas que : **une philosophie de la vie qui recentre le propos dans sa connexion à son territoire**, à la nature, cadeau offert par l'immensité de la richesse de la terre et des **lacs du Bourget, d'Annecy et du Léman**. Un lien vital et puissant avec la matière. Tout va se construire à partir de là. Plus Laurent et Franck zooment, plus ils perçoivent que le champ d'investigation s'élargit et s'approfondit. Le mot « fournisseur » est banni. Tout produit interprété par le Clos des Sens sera le fruit de son jardin, ou d'un homme de la Terre dans un rayon de 100 kilomètres, avec lequel une relation viscérale est créée. En réduisant le spectre, s'ouvre le champ des possibles, celui qui par un garde manger précis, délimité pousse au dépassement créatif exacerbé... Et quelle révélation !



**Producteurs, pêcheurs ou cueilleurs**, les 2 chefs complices et leur brigade crapahutent partout et découvrent des trésors, tissent un lien précieux avec ces hommes et ces femmes, qui font parler l'instinct nourricier et **nous ramènent à l'essentiel**. Et l'essentiel va devenir l'ingrédient principal, jusqu'à sublimer légumes, champignons, poissons de lacs, graines et aromates dans le moindre détail, sans gaspillage aucun. Un artisanat pointu à l'émotion pure, ce que Laurent appelle « **la simplicité** ». Dans la continuité, et symbole d'immersion complète, 2018 voit la naissance d'un **jardin de 1500 m<sup>2</sup> en permaculture** aux 200 variétés d'aromates, légumes, fruits, fleurs, plantes et herbes. **Propulsant les cuisiniers au rang d'authentiques jardiniers, évoluant au rythme des cycles naturels** du vivant donnant à l'assiette fraîcheur et immensité gustative insoupçonnée. Tarte au chou, racine d'endive, envolée de champignons, sorbet tomate blanche et cynorhodon... Betterave fêta fumée, perche comme un anchois arête croquante, tomate rôtie du jardin œuf coulant, le territoire virevolte dans les assiettes engagées et explosives, une lecture gastronomique à 5 sens, le sixième, plané dans les pensées.



Mais le Clos des Sens ne s'arrête pas là. Contenu, contenant, décoration intérieure, extérieure, tout y passe. Il faut rester aligné, s'affranchir de tous les codes, **faire pour être et non pour faire, aller au bout des choses dans la cohérence ultime**. Alors pour chaque élément, le Clos fait appel à un artisan fidèle, à ses ressentis et ses convictions. Le papier des menus, les couteaux, la cheminée, la poterie, la vannerie, le bois brûlé... chaque pièce racontant son histoire, percutante, comme une évidence. Et c'est finalement tous ensemble, main dans la main et pieds dans la terre, qu'en 2019, ils font la plus belle des récoltes : une troisième étoile au Guide Michelin vient faire briller le Clos, récompense ultime d'un lâcher prise sur la vie.

Aujourd'hui, avec 3 étoiles au Guide Michelin, 4 Toques Gault&Millau, l'étoile verte, 3 macarons Ecotable et 5 étoiles Relais & Châteaux, Laurent et Martine Petit, leurs co-directeurs Franck Derouet et Thomas Lorival, révèlent comme nulle part ailleurs le potentiel tactile et gustatif de l'univers lacustre et végétal. Dans une quête permanente de sens. Grands amers, élégance, puissance tellurique racée, de l'audace... maîtrisée !



*Franck Derouet, Laurent Petit, Thomas Lorival, Martine Petit.  
 Crédit photo : Matthieu Cellard © 2022*

Pour réaliser leur rêve et le pérenniser, le faire sans cesse grandir, ils ont fait du Clos des Sens une **équipe incroyablement soudée, complémentaire et cohérente, où les talents se conjuguent, se démultiplient**. Après avoir été nommés co-directeurs en juillet 2021, Franck Derouet et Thomas Lorival ont eu pour première initiative de créer le **Cortil, restaurant éphémère au cœur du potager**. Une **gastronomie de partage à la flamme, sous la houlette d'un Chef en résidence** choisi pour l'été, dédiée principalement au monde végétal et lacustre, la magie d'un diner en plein air au soleil couchant : voir communiqué [https://www.closdessens.com/wp-content/uploads/2022/05/CP-Cortil-au-Clos-des-Sens\\_052022.pdf](https://www.closdessens.com/wp-content/uploads/2022/05/CP-Cortil-au-Clos-des-Sens_052022.pdf)

Autre initiative de Thomas et Franck : des **ateliers consacrés aux enfants du bassin annécien** en plein jardin, et des **projets éducatifs dans les écoles hôtelières**, dans une quête permanente de sensibilisation et de partage au monde du vivant, et à un art de vivre, véritable combat de leur vie aux enjeux sociétaux (voir page 16 du dossier de presse).

Enfin, Thomas et Franck sont des pionniers, par **la pertinence et l'ambition des accords mets & boissons**. Au plus proche des créations culinaires, ils composent des boissons en explorant tous les registres connus : vins, sakés, bières, vermouths, thé d'exception pu-erh, extractions de légumes et d'aromates du jardin, infusions, décoctions, fermentations (tonics Maison, kombuchas, kéfirs...). Il ne s'agit plus seulement de trouver un vin qui se marie à un met, mais d'**associer les compétences et la sensibilité des cuisiniers et sommeliers, pour créer simultanément un plat et une boisson épousant une même âme**. Du soyeux au charnel, des jeux de températures à la palette des couleurs, du profil olfactif à l'expression gustative, de l'acidité à l'amertume, de la longueur en bouche à l'énergie vitale, de la suggestion à l'affirmation, le terrain de jeu est passionnant à l'infini. Et quel bonheur de pouvoir constamment ajuster les réglages de la boisson ainsi créée au cycle de vie des produits culinaires ! Par cet acte de création exclusive, la sommellerie renforce d'une façon inimaginable le propos culinaire. Et parvient pour les hôtes qui le souhaitent à extraire l'alcool de l'équation, pour un rendu ultime. C'est **une vraie (r)évolution de notre métier, qui se joue aujourd'hui au Clos des Sens**.



## DOSSIERS DE PRESSE & PHOTOTHÈQUE

**SELECTION DE VISUELS** (beaucoup de nouveautés - photos à privilégier) :

<https://www.dropbox.com/sh/lq3nbcrcoc70l6/AAA-W6M39txLfK6aZGgqKhg0a?dl=0>

Le lien web : <https://www.closdessens.com/presse/> vous permet d'accéder :

- au dossier de presse
- au dossier de presse Jardin
- au communiqué de presse sur le Cortil, notre restaurant éphémère offrant une cuisine à la flamme au cœur du potager
- et à une sélection de photos libres de droits, qui peuvent être téléchargées en HD.

Les photos sont classées par thème via des Zip avec l'identifiant : *presse2* et le mot de passe : *closdessens2*

Crédits photos : Clos des Sens - Matthieu Cellard pour l'essentiel (vérifier dans la propriété des photos).

Restant à votre disposition pour toute demande d'information, de reportage ou d'accueil presse. Au plaisir d'échanger.

## Contacts presse :

### Yves Bontoux

CONSULTANT & RELATIONS PUBLIQUES

Tourisme | Vins | Gastronomie

E-mail : [ybontoux@orange.fr](mailto:ybontoux@orange.fr)

Téléphone : +33 (0)6 07 57 59 13

### Magali Buy

Assistante Yves Bontoux

E-mail : [magalibuy@hotmail.fr](mailto:magalibuy@hotmail.fr)

Téléphone : +33 (0)6 81 87 94 32



LAURENT PETIT

*Cuisine Lacustre et Végétale*

