

# À FOND SUR LE FOND DE L'INFO **ATABULA**

2022 | lundi 03 octobre | #1366

## *Newsletter spéciale* **'Transmission du Clos des Sens'**



## **Martine et Laurent Petit transmettent le Clos des Sens à Franck Derouet et Thomas Lorival**

**Vie des chefs | Transmission**

Le coupe Martine et Laurent Petit a cédé en fin de semaine dernière leur restaurant Le Clos des Sens à Franck Derouet et Thomas Lorival, respectivement chef exécutif (depuis 11 ans) et directeur de salle (depuis 6 ans) de la table triplement étoilée située à Annecy. Le processus de transmission, entamé il y a plus de trois ans, vient enfin d'aboutir pour une passation qui se place sous le sceau de la continuité. Les deux nouveaux propriétaires du fonds (à parts égales) veulent maintenir le positionnement actuel du Clos des Sens.

Martine et Laurent Petit se sont installés au Clos des Sens en 1992. En 2000, il gagne une première étoile, puis la deuxième en 2007. Le chef Laurent Petit s'oriente en 2015 vers une cuisine « lacustre et végétale ». L'année suivante, le restaurant entre dans l'association des Relais & Châteaux. Enfin, en 2019, la troisième étoile vient consacrer le travail de toutes les équipes

| [Lire notre grand entretien avec Laurent Petit, Franck Derouet et Thomas Lorival](#)





## Laurent Petit : un obsédé sans concession

Laurent Petit est un obsédé. De travail, de chiffres, de symboles, d'étoiles, de cuisine, mais aussi de vérité. Lui qui n'osait même pas sortir en salle pour saluer le client il y a quelques années encore a mis toute son énergie pour atteindre un objectif, touché en 2019 avec l'obtention de la troisième étoile. Ce bout du bout de la vie des chefs atteint, son objectif a naturellement muté vers une nouvelle obsession, tout aussi passionnante : celle de la transmission. Sans descendance, Laurent Petit s'est naturellement tourné vers les deux forces vives du restaurant que sont Franck Derouet et Thomas Lorival. Un choix raisonné pour Martine et lui, marqué du sceau de la confiance, de la continuité, de l'évidence. Nul doute qu'il se révélera dans les prochains mois la meilleure des décisions. Tout porte à croire que les nouveaux tenanciers du Clos des Sens ont les épaules et la vision pour tenir la barre.

Toujours tout de blanc vêtu, Laurent Petit a le charme de ces chefs jusqu'au-boutiste, qui carbure à la franchise, à la parole donnée, à la sincérité décoiffante. Il a l'élégance des anciens timides, la qualité d'écoute des pas-trop-sûrs-d'eux et les douces certitudes de ceux-qui-sont-allés-au-bout. Il ne cache ni ses doutes, ni ses failles. Un oiseau rare, assurément. Hors sérail, le chef de 59 ans ne se revendique d'aucune école, de nulle servitude. Malin, il a laissé trainer ses yeux et ses couverts un peu partout pour s'inspirer avec intelligence, sans copier bêtement les bonnes idées glanées à droite et à gauche. Au fil des années, il a marqué de son empreinte un territoire sans vouloir le réduire à sa seule personne : il a toujours été le premier à défendre la diversité des tables et à envoyer les mangeurs curieux - anonymes ou pas - à la découverte de ses confrères.

Dans un univers des chefs souvent très formaté, nul doute que la personnalité de Laurent Petit manquera dans les mois et années qui viennent. Sa philosophie du produit, du terroir, de l'âme humaine, elle, perdurera sans aucun doute. Et puis, de quoi demain sera fait pour le néo-retraité Laurent Petit ? Avec un obsédé comme lui, tout est encore et toujours possible. Le charme de l'obsession sans concession.



## Le Clos des Sens (Annecy) en 30 images

Restaurant | Cuisine

Alors que le Clos des Sens vient d'être transmis par Martine et Laurent Petit à Franck Derouet et Thomas Lorival, Atabula vous invite à découvrir en images cette adresse exceptionnelle située sur les hauteurs d'Annecy | [Lien vers les photos](#)

---

### Atabula sur les réseaux sociaux

---



Facebook



Twitter



Instagram

---

### L'équipe

---

*Directeur de la publication*

Franck Pinay-Rabaroust

*Rédaction*

Eva Chappert-Gaujal

Franck Pinay-Rabaroust



# Transmission du Clos des Sens (Annecy) : grand entretien avec Laurent Petit, Thomas Lorival et Franck Derouet

par Franck Pinay-Rabaroust | Oct 3, 2022 | GRAND ENTRETIEN, VIE DES CHEFS



**Martine et Laurent Petit transmettent leur établissement à Franck Derouet et Thomas Lorival, respectivement chef de cuisine depuis 11 ans et directeur de salle depuis six ans au Clos des Sens. Une passation qui s'inscrit sous le sceau de la continuité de la table triplement étoilée. Entretien avec Laurent Petit et les deux nouveaux propriétaires du Clos des Sens.**

---

**Atabula | Vous venez de signer les documents pour la transmission du Clos des Sens. Depuis combien de temps ce processus était lancé ?**

**Laurent Petit |** Cela fait environ trois ans et demi que ce processus a été lancé. Je suis un obsédé des dates et des symboles. Je me rappelle très bien d'un week-end d'immersion en juin 2019, peu de temps après l'obtention des trois étoiles. C'était dans le Jura, sur les terres natales de Thomas ; c'est symbolique mais c'est important. Et là, je dis à Franck et Thomas : « Avec Martine, nous sommes allés au bout du rêve ; vous êtes maintenant les acteurs de la situation. Si vous le voulez, le Clos des Sens sera à vous. »

**Ces paroles, les auriez-vous eu sans l'arrivée de la troisième étoile ?**

**Laurent Petit |** Déjà avant la troisième année, nous avançons sur le sujet avec Martine bien évidemment. Mais si nous n'avions pas obtenu la troisième étoile en 2019, nous aurions travaillé tous ensemble pour l'obtenir l'année suivante. Mais cette troisième étoile repose sur un travail collectif avec dans les premiers rôles Thomas et Franck.

**Comment avez-vous réagi lorsque Martine et Laurent vous proposent de reprendre le Clos des Sens ?**

**Thomas Lorival** | D'abord, j'ai pris ça comme un honneur incroyable. Mais je ne m'y attendais pas spécialement, même si j'ai pu constater qu'au fil des mois j'avais de plus en plus de responsabilités au sein du restaurant. Avec mon expérience en Norvège (chez Maaemo, ndlr) et le Clos des Sens, j'ai vécu deux fois l'arrivée d'une troisième étoile ; cela forge bien évidemment une expérience incroyable. Je suis un homme de défi, c'est ce qui me motive au quotidien : apprendre sans cesse pour mieux maîtriser tout l'écosystème dans lequel j'évolue.

**Franck Derouet** | Bien évidemment que c'était une sacrée proposition de la part de Martine et Laurent. Un honneur et une énorme responsabilité. Avec Thomas, nous avons réfléchi. Nous avons laissé passer la saison estivale et, à l'automne, nous avons dit oui. Ce qui est drôle c'est qu'au début ou presque de mon aventure au Clos des Sens, j'avais glissé à Laurent que 'jamais je ne serai chef-patron'. Et, aujourd'hui, je le deviens à l'âge de 54 ans. Comme quoi il faut se méfier de ses certitudes.



Franck Derouet (à gauche) et Thomas Lorival (à droite)

**Comment vos relations ont évolué depuis votre accord autour de la reprise du Clos des Sens ?**

**Laurent Petit** | Nos relations ont toujours été très transparentes, que ce soit avant ou après cette discussion. Cette honnêteté obsessionnelle fait d'ailleurs que je ne suis pas toujours très stratégique ; cela m'a joué des tours par le passé, mais je suis comme ça et je ne vais pas changer à mon âge. D'autant plus que c'est, je crois, grâce à cette transparence qu'une confiance s'est instaurée entre Franck et Thomas d'une part, et Martine et moi d'autre part.

**Franck Derouet** | Comme l'explique Laurent, notre relation a toujours été basée sur la franchise réciproque. Depuis trois ans, j'adore nos relations, que je qualifie de 'paternaliste', un paternalisme simple et sincère.

**Thomas Lorival** | Depuis trois ans, il y a eu des étapes, une montée en puissance dans la connaissance de l'outil dans sa globalité. Ainsi sur les chiffres-clés, sur les travaux à mettre en oeuvre et, plus largement, sur les grandes décisions pour la maison.

**Laurent Petit** | Cela fait trois ans que tous les investissements sont pris à quatre voix. Depuis plus d'un an, ils connaissent le bilan comptable de l'entreprise ; chaque semaine, on regarde tous les chiffres ensemble.





Tables dressées à l'extérieur

### Quid de la cuisine ?

**Laurent Petit** | Depuis plus de six mois, ce n'est plus moi du tout en cuisine. Ils font leurs essais de leur côté. Quand ils estiment que le plat est abouti, ils me demandent ma validation. Mais, honnêtement, la cuisine du Clos des Sens aujourd'hui, c'est eux. Et je n'ai aucune difficulté personnelle à vivre ce retrait.

**Franck** | Il faut comprendre qu'il n'y aura pas de rupture avec cette reprise, et surtout pas en cuisine. Cela fait déjà longtemps qu'il y a un partage très large avec Laurent en cuisine. La continuité sera notre maître mot avec Thomas.

**Thomas** | Symboliquement, depuis le début de l'année, Franck va en salle et passe de table en table pour recueillir l'avis des clients. Il s'agit là d'un signe fort par rapport à la transmission de la maison.

**Cela veut donc dire qu'en dépit du départ de Laurent Petit, le Clos des Sens vise le maintien des trois étoiles ?**

**Laurent Petit** | Par respect pour le guide, nous avons prévenu le guide Michelin dès le mois de juin. Nous tenons absolument à ce qu'il l'apprenne par nous, et par personne d'autre.

**Franck Derouet** | Le positionnement du Clos des Sens ne change pas. Notre cuisine visera toujours l'excellence gastronomique avec un niveau 'trois étoiles'.

**Thomas Lorival** | J'ai envie de dire que nous ne cherchons pas le maintien des trois étoiles, mais à les conquérir par nous-mêmes. Je souhaite que ce soit pleinement nos trois étoiles, à Franck, à toute l'équipe et à moi. Comme un cuisinier, je suis totalement piqué aux étoiles.

**Laurent Petit** | Thomas a exactement la même approche qu'un chef. Il goûte les plats comme il goûte les vins, avec une exigence et un jugement remarquables. En outre, il a apporté une rigueur totale à toutes les équipes qui nous a permis d'aller chercher la troisième étoile. Il a compris que cela exigeait une grande fluidité à tous les niveaux, que toute tension devait être analysée pour mieux l'anéantir. Cela passe par une grande intelligence collective : le personnel de salle passe en cuisine quelques jours, chacun part à la pêche, tout le monde rencontre les producteurs, on se retrouve pour des fêtes, etc. L'esprit d'équipe s'impose ensuite de lui-même.

## Comment les équipes ont réagi lors de l'annonce ?

**Laurent Petit** | Ils ont été surpris par l'échéance, qui arrive vite puisque ce sera la fin d'année. Mais sur le fond, la chose était acquise car il y avait déjà eu un acte fort, en juin 2020 lorsque nous avons annoncé la nomination de Franck et de Thomas au poste de co-directeur. Le symbole était fort, et parlant pour tous. Puis le 31 juillet 2022, nous avons organisé une fête pour les 30 ans de la maison. En réalité, nous leur annonçons la transmission du Clos des Sens.

**Thomas Lorival** | Cela nous a fait du bien de leur annoncer cette décision car ça devenait long et compliqué de cacher une telle décision.

**Franck Derouet** | Personne n'a été surpris effectivement, mais, comme il fallait s'y attendre, il y aura quand même deux ou trois départs, et quelques arrivées dans les prochains mois. Au final, rien de bien différent par rapport à une année normale.

## Franck et Thomas, il s'agit d'un sacré défi. Avez-vous des peurs particulières avant de vous retrouver seuls à la tête du Clos des Sens ?

**Franck Derouet** | Des peurs, je ne sais pas... Le pire serait que l'on ne s'entende plus, Thomas et moi. Bien sûr, aujourd'hui, c'est une peur qui ne repose sur rien puisqu'il n'y a aucune tension, mais les beaux projets échouent parfois sur l'humain.

**Laurent Petit** | Dire cela démontre le bel esprit de l'un et de l'autre...

**Thomas Lorival** | Mes peurs reposent sur les impondérables, sur des éléments sur lesquels je ne suis pas en maîtrise. Une situation politique ou économique difficile, des recrutements qui ne suivent pas, etc. J'ai accepté cette co-reprise du Clos des Sens car je sens que je suis en maîtrise du sujet et de cette grande maison. Sinon, je n'aurais pas pu.

**Laurent Petit** | Thomas est ainsi ; il lui faut maîtriser les éléments pour y aller. D'où sa remarquable connaissance des vins qui sont à la carte, comme des plats qui sortent des cuisines.



Table du restaurant Le Cortil



## **Laurent Petit, s'ils avaient dit non, que ce serait-il passé ?**

**Laurent Petit** | Je suis un éternel optimiste. J'avoue ne pas avoir envisagé d'autres hypothèses. J'ai une telle confiance en eux que j'ai hâte de voir la suite de cette maison exceptionnelle. À eux maintenant de faire vivre les trois étoiles. Et je le répète souvent : trois étoiles, ce n'est pas la perfection, loin de là. J'aime le lâcher-prise, le geste, le vivant. Avec trois étoiles, justement, tu te dois de lâcher les chevaux et de faire vivre la cuisine, à une condition : la régularité de la prestation.

## **Thomas et Franck, avez-vous déjà des projets identifiés ?**

**Franck Derouet** | Nous souhaitons pérenniser la direction prise par la maison et miser plus encore sur le collectif. Et il y a aussi notre second restaurant, le Cortil (table éphémère ouverte pendant la période estivale, ndr), qui permet de proposer une expérience financièrement plus accessible sans rien céder à l'exemplarité du sourcing. Il n'y a pas plus beau compliment quand un client nous explique que l'expérience du Cortil lui donne envie de découvrir la table étoilée parce que nous lui avons montré que l'on pouvait très bien manger sans certains stéréotypes qui collent aux grandes maisons.

**Thomas Lorival** | Le collectif est très important. Nous allons travailler à une meilleure reconnaissance des équipes, à penser réellement 'collectif' et ne surtout pas limiter la représentation de la maison avec une seule tête. La nouvelle génération a besoin d'un modèle, assurément, mais ils ont besoin de comprendre pourquoi ils travaillent. Nous avons vraiment à coeur de créer une maison plus exemplaire encore, sur le social, sur la communication, sur l'engagement général, sans oublier bien évidemment le but premier qui reste l'expérience culinaire. Autre chose importante : ici, nous refusons l'étiquette d'une maison de luxe. Nous souhaitons rester le trois étoiles le moins onéreux de France ; notre carte des vins prouve qu'il est possible de proposer de belles bouteilles à des tarifs raisonnables. Nous allons pousser plus encore l'accord mets et jus. Bref, il faut retenir de tout cela qu'il n'y aura aucune rupture avec le passé ; nous souhaitons au contraire accentuer tout ce que Martine et Franck ont mis en oeuvre depuis des années. Il ne s'agit pas là d'un simple hommage pour la forme, mais d'une même philosophie de travail, du restaurant et de la vie.

**Laurent Petit** | Depuis 11 ans pour Franck, six ans pour Thomas, ils ont vécu tous les deux mes doutes, mes angoisses mais aussi mes certitudes. J'ai découvert au fil des années leur talent, leurs intelligence et leurs convictions. Et je sais qu'avec Martine nous avons fait le bon choix.

## **Laurent Petit, avez-vous des projets pour l'avenir ?**

**Laurent Petit** | Cela fait 30 ans qu'avec Martine nous passons toutes nos soirées ici, que nous recevons des clients, que nous vivons intimement et pleinement le Clos des Sens. À la fin de l'année, nous allons tourner la page. Et nous verrons bien comment nous allons vivre ce moment délicat où l'on ferme un chapitre entier, voire un livre. Est-ce qu'un autre chapitre professionnel s'ouvrira ? Peut-être.

---

*Sur le même sujet* | [Laurent Petit : un obsédé sans concession](#) | [Le Clos des Sens \(Annecy\) en 30 images](#)

*Pratique* | [Lien vers le site Internet](#)

*Photographies* | Matthieu Cellard