

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 3 OCTOBRE 2022

LAURENT & MARTINE PETIT TRANSMETTENT LE CLOS DES SENS À LEURS FIDÈLES THOMAS LORIVAL ET FRANCK DEROUET

C'est officiel, ce jeudi 29 septembre 2022, Laurent et Martine Petit transmettent le Clos des Sens à leurs 2 co-directeurs Thomas Lorival et Franck Derouet.

Le compromis visant la vente du fonds de commerce vient d'être signé. Celle des murs prévue dans un second temps. Thomas et Franck vont devenir les associés uniques de l'entreprise, sans investisseurs. Et c'est sans doute la première fois qu'une Maison triplement étoilée est transmise à un tel binôme. D'un côté, Franck, Chef aguerri, cérébral, amoureux de nature et hypersensible. De l'autre, Thomas, Chef Sommelier - Responsable de Salle charismatique et brillant (dont la formation initiale était la cuisine !) et qui cumule déjà au plus haut niveau ces 3 compétences. Et quel pas de géant au travers de cette transmission exceptionnelle, symbole d'un savoir être et surtout d'un savoir oser, moteur existentiel de Laurent et Martine. Parce qu'au-delà d'une vente à proprement parler, c'est toute une histoire qui tourne sa page et qui prolonge l'œuvre magistrale de la Maison.



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

Contact presse pour le Clos des Sens :

Yves Bontoux

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

Donner du sens à leur vie, tel est le chemin pour Laurent et Martine Petit depuis toujours, encore plus depuis 1992, année de naissance du Clos des Sens, sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux. Si ce nom faisait au départ référence à un art de vivre combinant les 5 sens, au fil des années le sens est devenu comme finalité de la vie, une vision du monde qui les entoure. Aujourd'hui, avec une Table auréolée de 3 étoiles et l'étoile verte au Guide Michelin, 4 Toques Gault&Millau, 3 macarons Ecotable et un hôtel***** Relais & Châteaux lové dans un jardin aux 200 merveilles, Laurent et Martine Petit, Franck Derouet et Thomas Lorival, révèlent comme nulle part ailleurs le potentiel tactile et gustatif de l'univers lacustre et végétal. Grands amers, élégance, puissance tellurique racée, de l'audace maîtrisée, pour révéler l'essence d'un territoire magique allant du lac du Bourget au lac Léman, en passant par le massif des Bauges et le lac d'Annecy, au cœur !



Accord met-jus Féra curry vert & Extraction de pomme coriandre gingembre.

Crédit photo : Matthieu Cellard © 2022

2022 signe alors un double anniversaire, celui des 30 ans du Clos des Sens bien sûr, mais aussi les 40 ans de métier du Chef.

<https://www.closdessens.com/wp-content/uploads/2022/09/CP-30-ans-Clos-des-Sens-40-ans-métier-062022.pdf>

Et c'est cette année symbolique, que Laurent et Martine ont choisi comme moment parfait pour transmettre leur Maison aux 2 personnes les plus fidèles, pertinentes et légitimes. Afin que tout ce qu'ils ont imaginé avec cœur et énergie, puisse poursuivre son chemin, et continuer à grandir. L'accomplissement du Clos des Sens, ils l'ont façonné aux côtés de Franck Derouet - Chef exécutif depuis 2011, après un riche parcours international dont un trois étoiles Michelin dans la pure tradition- et Thomas Lorival - Jurassien au parcours assez fulgurant chez Troisgros, Lameloise, Marcon, L'Oasis et Maaemo à Oslo, arrivé en 2016 au Clos des Sens comme Chef Sommelier, et dont les responsabilités n'ont cessé de grandir au fil des ans -. La réussite, la cohérence et la portée du Clos d'aujourd'hui est l'œuvre de ce quatuor indissociable, si complémentaire.

Chemin faisant, l'été 2021, Franck et Thomas sont nommés co-directeurs et vont insuffler l'évolution de la Maison. Ils la marquent de leur empreinte sur 5 composantes essentielles :

- **un management de plus en plus participatif pour donner du sens**, pour souder les équipes, qui sont autant de talents formant un tout. Chacun contribue au propos culinaire et à l'hospitalité, en faisant sienne une identité et une signature abouties, marquées, unitaires.

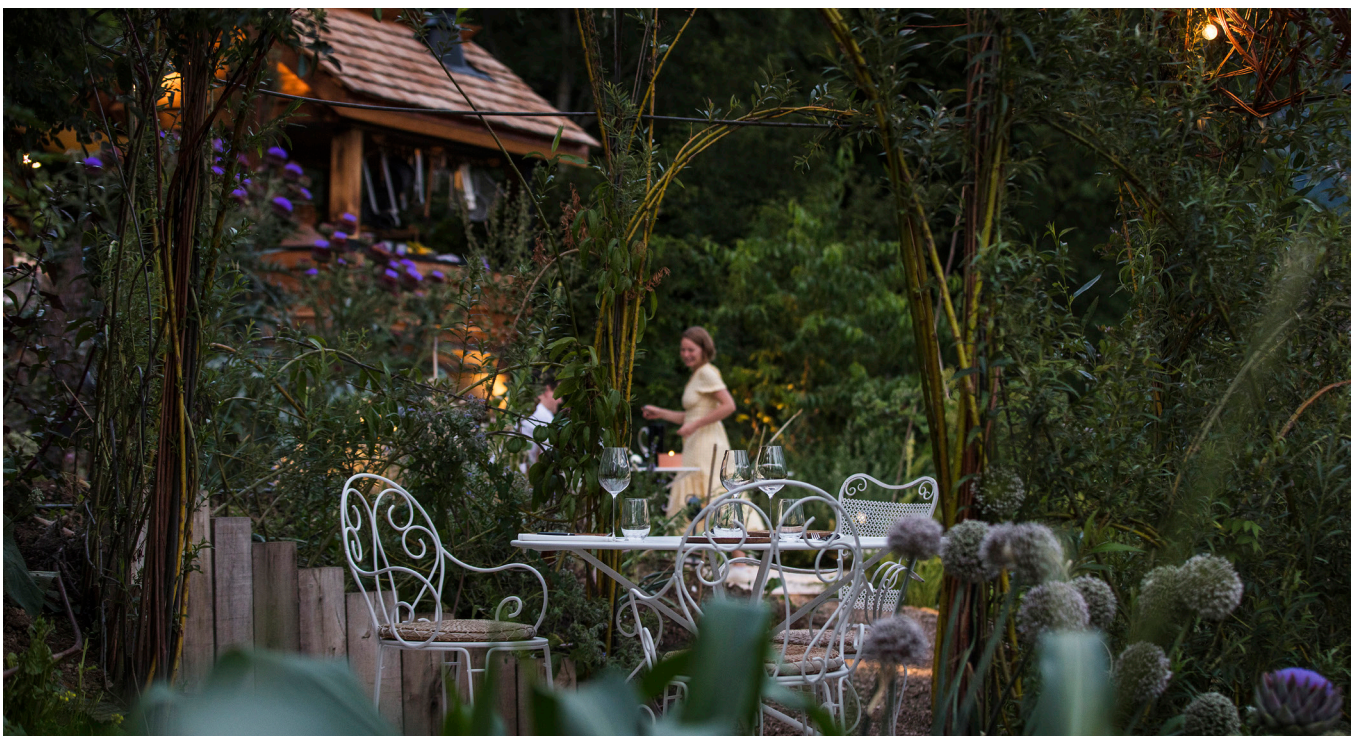
- **la création du Cortil** : une restauration estivale éphémère au cœur du potager avec un Chef en résidence, une gastronomie de partage à la flamme *cf. le communiqué*
https://www.closdessens.com/wp-content/uploads/2022/05/CP-Cortil-au-Clos-des-Sens_052022.pdf

- **la création d'accords mets-jus** atteignant un aboutissement inconnu. Une métaphore de la rencontre entre Thomas et Franck. Une synthèse de leur complémentarité. Quelle émotion lorsque créer devient une œuvre conjointe entre brigade de cuisine, équipe de salle et sommellerie, que toutes les compétences et sensibilités fusionnent pour forger un univers, instaurer un dialogue olfactif, visuel, gustatif et tactile.

<https://www.closdessens.com/wp-content/uploads/2022/09/CP-Accords-mets-jus-Clos-des-Sens-082022.pdf>

- **l'éclosion d'une âme dans chacune des 11 chambres**. Dans un esprit d'Aubergiste au sens noble du terme, tout est pensé pour prolonger et renforcer l'expérience, éveiller les sens, épouser la saisonnalité dans une démarche écoresponsable.

- **des ateliers consacrés aux enfants du bassin annécien** en plein jardin, et des **projets éducatifs dans les écoles hôtelières**, une quête permanente de sensibilisation et de partage au monde du vivant, à un art de vivre - véritable combat de leur vie aux enjeux sociétaux -.



Le Cortil cet été. Crédit photo : Matthieu Cellard © 2022

Restait à imaginer de la part de Laurent et Martine une proposition réalisable sans l'appui d'investisseurs. Comment s'affranchir de considérations économiques et financières, pour que triomphe le talent véritable, la personnalité, l'amour du métier ? La quadrature du cercle a été de construire une solution intelligente, juste, favorisant une démarche pérenne et conférant une véritable liberté pour Thomas et Franck.

Finalement, le Clos des Sens est un précurseur, un marqueur de notre temps. Il fait fusionner 3 univers trop souvent cloisonnés : la cuisine, la salle et la sommellerie. Il réinvente le modèle social et sociétal du restaurant étoilé avec un management qui ne sera désormais plus uniquement centré sur la figure d'un grand chef, mais l'œuvre collective d'une équipe soudée, passionnée sous la houlette de Thomas Lorival et Franck Derouet, binôme inspiré. Un modèle à ce stade unique, qui explique l'engouement pour rejoindre l'aventure.



Salle de restaurant et terrasse. Crédit photo : Matthieu Cellard © 2022

De son côté, pour que la boucle de la vie soit totalement bouclée, Laurent Petit aspire à renouer avec ses origines et son village natal de Bussières-Lès-Belmont en Haute-Marne. Sa pensée aujourd'hui avec Martine ? Accompagner ce territoire et ses acteurs afin de révéler sa nature sauvage et son patrimoine, auxquels il tient tant.

Restant à votre écoute pour toute demande d'information ou de reportage.
 Au plaisir d'échanger,
 Yves & Magali

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



Bassin de nage cet automne. Crédit photo : Matthieu Cellard © 2022

DOSSIERS ET COMMUNIQUES DE PRESSE

Dossier de presse 2022 :

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

Pour l'accès à la page presse intégrale avec le dossier de presse dédié au Jardin, et les communiqués spécifiques qui détaillent chacun des sujets :

<https://www.closdessens.com/presse/>

SELECTION DE VISUELS (beaucoup de nouveautés) :

<https://www.dropbox.com/sh/lq3nbcroek70i6/AAA-W6M39txLfK6aZGgqKhg0a?dl=0>

Crédits photos : Clos des Sens - Matthieu Cellard.



LAURENT PETIT

Cuisine Lacustre et Végétale

