

# CLOS DES SENS

Table & Chambres  
☆☆☆☆☆



DOSSIER DE PRESSE  
2023

[closdessens.com](http://closdessens.com)

LE CLOS DES SENS OBTIENT LA 3<sup>E</sup> ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN POUR SON RESTAURANT EN 2019

### Restaurant Le Clos des Sens 🌿🌿🌿

« Dans cette belle demeure des hauts d'Annecy, le chef Franck Derouet et son associé Thomas Lorival continuent d'enrichir un univers culinaire tourné vers le végétal et le lacustre, avec une philosophie locavore évidente : tous les ingrédients proviennent du potager ou de producteurs situés à moins de 100 km. Fruits, légumes, fleurs et aromates de saison ponctuent chaque assiette, qui emprunte autant à la poésie qu'à l'art moderne – à l'image de cette polenta crémeuse aux œufs de brochet, de cette féra au curry vert du jardin ou de cette tarte fine à la chicorée. Pour être encore plus proche des saisons, le chef a choisi de travailler à nouveau les produits carnés par petites touches – notamment pendant la période de fermeture de la pêche –, à l'exemple de ce jus de gibier servi avec des cardons.

En complément d'une carte des vins entièrement dédiée aux vigneronnes de l'arc alpin, les accords « mets et jus » (bouillons de légumes, infusions...) explorent de nouveaux champs de découvertes gustatives et célèbrent une complicité manifeste entre la salle et la cuisine. Dans ce clos, les sens sont bien à la fête. »

**Le Guide Michelin 2023**

### Restaurant Le Clos des Sens 🌿

« Notre cuisine lacustre et végétale met en saveurs les produits de nos 1500 m<sup>2</sup> de jardins potagers, aromatiques et fruitiers tous gérés selon la philosophie de la permaculture ainsi que les richesses des producteurs de saveurs locaux et engagés avec lesquels nous travaillons. Qu'il s'agisse de la mise en place d'un recyclage intelligent des déchets ou de la collecte et réutilisation de l'eau de pluie, nous nous efforçons d'amener du bons sens dans toute la vie du restaurant. »

**Le Guide Michelin 2023**

### Hôtel Le Clos des Sens 3 pavillons rouge

« Beaux matériaux, équipements dernier cri, vue sur le lac ou la ville d'Annecy : on se sent comme chez soi dans les chambres de ce Clos des Sens. Le petit coin salon, avec sa cheminée et ses fauteuils clubs, ravira les lecteurs ; quant au beau couloir de piscine, il fera la joie de tous ! »

**Le Guide Michelin 2021**

HÔTEL \*\*\*\*\* RESTAURANT GASTRONOMIQUE

CLOS DES SENS

13 rue Jean Mermoz - 74940 Annecy

+33 4 50 23 07 90 - [artisanculinaire@closdessens.com](mailto:artisanculinaire@closdessens.com) - [www.closdessens.com](http://www.closdessens.com)

Dossier de presse sur le jardin en permaculture : [www.closdessens.com/presse/](http://www.closdessens.com/presse/)

Contact presse pour le Clos des Sens :

Yves Bontoux & Magali Buy

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

Contact presse pour Annecy et son lac :

Louise Adélaïde Selle & Willmans Toulia

+33 6 77 35 96 54 | +33 4 50 45 00 61

Office de tourisme : [presse@lac-annecy.com](mailto:presse@lac-annecy.com)

Crédits photos : Matthieu Cellard, Anthony Cottarel, Marina Espiller,  
Adrien Madelon, Dominique Picone

Design & conception graphique : Adrien Madelon

Les textes du présent dossier de presse ont été rédigés par Yves Bontoux avec l'aide de Magali Buy.

## SOMMAIRE

PAGE 4

| NOUVEAU |

Une transmission exemplaire

PAGE 7

L'histoire d'une double révélation

PAGE 10

| NOUVEAU |

Accords mets & jus :  
une évolution majeure du métier

PAGE 16

| NOUVEAU |

Enfants, étudiants...  
le Clos, une mission citoyenne

PAGE 18

Jardin rayonnant  
& restauration éphémère au Cortil

PAGE 22

Relais & Châteaux,  
actualités & nouveautés

PAGE 30

Le Clos en quelques dates

PAGE 36

Écrin vivant & magique

PAGE 50

Arts de la table

PAGE 54

Les fromages au Clos des Sens

PAGE 60

La magie du vin

PAGE 66

Informations & tarifs



## LE CLOS DES SENS, UNE TRANSMISSION EXEMPLAIRE

**Le 3 janvier 2023, Laurent et Martine Petit ont transmis le Clos des Sens à leurs deux co-directeurs Thomas Lorival et Franck Derouet.** La vente du fonds de commerce précède celle des murs prévue dans un second temps. Thomas et Franck sont désormais les associés uniques de l'entreprise, sans investisseurs. Il est bien rare qu'une Maison triplement étoilée soit transmise à un tel binôme.

**D'un côté, Franck, Chef aguerri, cérébral, amoureux de nature et hypersensible.** Il est devenu **Chef Exécutif du Clos à partir de 2011** après un riche parcours international, dont un trois étoiles Michelin dans la pure tradition. **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. **Jurassien au parcours assez fulgurant chez Troisgros, Lameloise, Marcon, L'Oasis et Maaemo à Oslo, il est arrivé en 2016 au Clos des Sens comme Chef Sommelier,** et ses responsabilités n'ont cessé de grandir au fil des ans - jusqu'à en devenir le codirigeant et propriétaire avec Franck.



Entre Laurent et Martine Petit, Thomas Lorival et Franck Derouet.

Quel pas de géant à travers cette transmission exceptionnelle, symbole d'un savoir être et surtout d'un savoir oser. C'est toute une histoire qui tourne sa page et qui prolonge l'œuvre magistrale de la Maison.

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**, le sens est devenu - à l'arrivée de Franck et de Thomas - 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, **le Clos des Sens révèle comme nulle part ailleurs l'esprit et le potentiel tactile et gustatif de l'univers végétal et lacustre. Ce n'est pas un concept, mais un choix de vie, de cohérence et de vérité personnelle.** 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 !

Quand on a dédié sa vie à une telle œuvre collective, la transmission ne pouvait être une question d'ordre financier. Dès le lendemain de l'obtention de la 3<sup>e</sup> étoile au Guide Michelin le 21 janvier 2019, perçue comme une médaille d'or olympique partagée par toute une équipe, l'idée de Laurent et de Martine est de sortir en douceur, et de tirer leur révérence au terme d'une transmission pleinement réussie et cohérente. Mesurant à quel point Thomas et Franck ont été des acteurs décisifs pour remporter le Graal au Guide Rouge, ils décident de peaufiner l'histoire avec eux, de la marteler, de l'écrire ensemble et de transmettre, dès lors qu'ils seront prêts.

**2022 a signé comme un double anniversaire, celui des 30 ans du Clos des Sens, et les 40 ans de métier de Laurent** cf. <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 et Thomas Lorival.**

La réussite, la cohérence et la portée du Clos est l'œuvre de ce quatuor si complémentaire, qui devient un duo en 2023, même si Laurent et Martine garderont bien sûr un œil bienveillant sur la nouvelle page qui s'ouvre.

Dès l'été 2021, soit un an et demi avant la transmission, **Franck et Thomas** ont été nommés co-directeurs et **ont insufflé l'évolution de la Maison. Ils la marquent de leur empreinte sur 5 composantes essentielles**, qui ne vont que se renforcer à l'avenir :

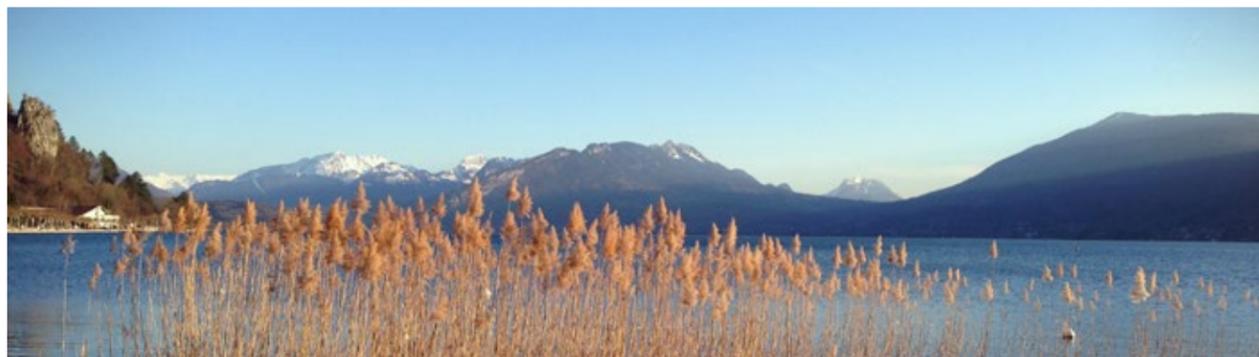
- **la création d'accords mets-jus** atteignant un aboutissement inconnu. Une métaphore de la rencontre entre Thomas et Franck. Une synthèse de leur complémentarité. Quelle émotion lorsque créer devient une œuvre conjointe entre brigade de cuisine, équipe de salle et sommellerie, que toutes les compétences et sensibilités fusionnent pour forger un univers, instaurer un dialogue olfactif, visuel, gustatif et tactile (voir page 10).

- **la création du Cortil** : une restauration estivale éphémère au cœur du potager avec un Chef en résidence, une gastronomie de partage à la flamme (voir page 19).

- **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 - (voir page 16).

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



## LE CLOS DES SENS, C'EST L'HISTOIRE D'UNE **DOUBLE RÉVÉLATION.**

**Révélation d'une vision**, celle de ne plus gérer la haute cuisine ni comme un savoir-faire académique - aussi brillant soit-il -, ni comme la stature tutélaire d'un Chef. L'enjeu au Clos des Sens est de souder des sensibilités, des intelligences habitées par un territoire autour d'un projet commun. Cette « dream team », emmenée par Franck Derouet et Thomas Lorival, ose être sans compromis, s'assume, cultive jusqu'au bout ses dons et ses partis pris. Faire pour être...

**Révélation du potentiel d'un terroir extraordinaire**, dont la Maison est le centre de gravité. Dans une démarche humble, écoresponsable, Le Clos des Sens en donne une interprétation unique et en dévoile l'énergie et la poésie. Ses joyaux sont les **3 plus beaux lacs naturels de Savoie**, et peut-être de France : l'immense lac **Léman** au Nord (à la frontière Suisse), le sauvage Lac du **Bourget** au Sud et le rayonnant Lac d'**Annecy** au cœur. Rappelons que de l'époque de la Renaissance jusqu'à son annexion par la France en 1860, le Duché de Savoie était reconnu pour son savoir-faire, son identité et son patrimoine culinaire. Si les visiteurs affluent depuis 2 siècles pour la beauté des paysages, le potentiel de la région en matière de haute cuisine ne s'affirme à nouveau dans toute sa complexité que depuis peu. **Le Clos des Sens est le premier restaurant de l'histoire d'Annecy à avoir obtenu la 3<sup>e</sup> étoile au Guide Michelin (en 2019).**

Avec Yoann Conte à Veyrier-du-Lac, Jean Sulpice qui a repris la mythique adresse du Père Bise à Talloires et nombre de Chefs de talent moins médiatiques, Franck et Thomas contribuent à faire de la région du Lac d'Annecy un **pôle gastronomique majeur** (11 étoiles au Guide Michelin et même 15 si l'on inclut le lac du Bourget). Toute leur énergie, leur sensibilité, leur force de travail sont mobilisées dans un seul but : faire vivre aux hôtes une expérience sensorielle vibrante, transmettre leur amour d'Annecy et des lacs savoyards, et en révéler l'essence. **Par conviction, la cuisine est uniquement végétale et lacustre, 100% locale et de l'instant. Tous les produits ont une histoire à raconter.**

Celle du lieu singulier qui les a vu naître, et celle des « hommes de la terre » qui les ont façonnés, et qui deviennent les co-créateurs du propos culinaire du Clos. Servis aux hôtes dans la foulée de leur cueillette ou de leur pêche, sans ne jamais voir le réfrigérateur, leur fraîcheur et leur explosion gustative sont incomparables. Les légumes les plus simples du jardin ou de nos maraîchers, et les poissons de lacs - truites, féras, lavarets, ombles chevaliers, perches, brochets, écrevisses, chevesnes... d'une pureté et d'une délicatesse touchantes - se parent au Clos des Sens d'une grande longueur en bouche et d'une rare intensité.

Comme l'a écrit le Guide Michelin France, la cuisine est en pleine évolution, vers un retour aux sources : « place au produit, au terroir, à l'identité du goût, aux légumes de mon jardin. Priorité aux circuits courts, et aux partenariats avec les producteurs locaux, qui font vivre leur terre ». Le Clos des Sens a anticipé et incarne viscéralement, au plus profond de lui, un tel mouvement.



Depuis l'été 2018, une nouvelle ère s'est ouverte. **La Maison est lovée au cœur d'un jardin en permaculture de 1500 m<sup>2</sup> aux 200 aromates, légumes, fruits, fleurs et plantes.**

Au-delà du beau et du bon, **c'est une toute une philosophie de vie, une vision du monde qui s'écrit aujourd'hui au Clos des Sens. Ou comment le local prend une dimension universelle.** Si Thomas et Franck œuvrent en compositeur, ils fédèrent et orchestrent une équipe pleine d'envies, passionnée et humble. **La précision et la rigueur, au service d'un véritable art de vivre.**



| NOUVEAU |

## LES ACCORDS METS & JUS, MÉTAPHORE DE LA FUSION DES ÉQUIPES DE CUISINE, DE SALLE ET DE SOMMELLERIE

Une évolution majeure du métier et du management

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 nouveau modèle, possible grâce à la triple compétence de Thomas, et poussé à un niveau sans précédent. Ce qui explique l'engouement des nouvelles générations pour rejoindre l'aventure.

« En accord avec la volupté et le réconfort de la Féra échalotes, nous vous proposons un accord sans alcool, une eau d'échalotes, émulsion de lait fermier fumé au bois de genévrier. » Véritable propos gastronomique, fusion totale de la sommellerie et de la cuisine, après les accords mets & vins, place à l'explosion des accords mets & jus !

C'est une révélation culinaire et sommière dont le Clos des Sens porte toute la légitimité. Respectivement Chef et Chef Sommelier / Directeur de salle avant de prendre conjointement la direction du Clos, Franck et Thomas sont **des pionniers**, par la pertinence et l'ambition des accords mets & boissons. Ils développent au plus proche des créations culinaires et de la philosophie de la Maison des boissons en explorant successivement 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. Et de donner du sens à cette démarche créatrice, de trouver les mots justes avec l'équipe de salle dès sa genèse.

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 et l'équipe de salle renforcent 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 du métier, qui se joue aujourd'hui au Clos des Sens.

Parce qu'au-delà d'un simple mélange de jus ou d'un ajout d'eau pétillante ou de limonade atypique, c'est tout une exploration gustative dans la profondeur des goûts et l'équilibre des menus qui se trame dans cette nouvelle vision des accords. **Au cœur du végétal et de l'aromatique, toute l'équipe de sommellerie se met aux fourneaux pour éplucher, rissoler, mijoter et concocter des recettes liquides en cohérence totale avec les plats au menu.**



Fenouil du bulbe aux graines | extraction de pomme, céleri branche et livèche, infusion de tanaïsie.

« Pour la féra échalotes par exemple, c'est la définition d'un accord cuisiné pur et dur. On passe en cuisine, on crée une eau qu'on fait à travers des échalotes rôties. On les fait colorer et caraméliser dans le fond d'une cocotte en fonte, sur le piano. Dès qu'elles sont suffisamment dorées, on les mouille avec un peu d'eau, on ajoute du miel pour sucrer légèrement. C'est une cuisson comme un bouillon de grand-mère. Il cuit pendant quelques heures jusqu'à la concentration en arômes et en sucrosité souhaités, de par l'évaporation et le phénomène d'osmose. On sert cette boisson légèrement tiède avec, sur le dessus, une émulsion de lait d'alpages, un lait fermier entier fumé au bois de genévrier. » explique Thomas. Et pour bien comprendre son propos, il nous a paru utile de lui poser quelques questions...

### Thomas, vous parlez d'évaporation et d'osmose... Vous pouvez nous éclairer davantage ?

Dans le cadre des accords mets & jus au Clos des Sens, nous avons développé les eaux de fruits maison, parce que l'ennemi numéro 1 des accords sans alcool, est la sucrosité. Dans le vin, il y a de l'alcool, et notamment du glycérol. C'est ce qui amène la texture, l'épaisseur tactile. À partir du moment où on le retire, on tombe dans le monde aqueux, on se rapproche donc de la texture de l'eau. Dans mes lois sur l'accord, j'aime associer les arômes et les textures, plus que les saveurs. Si on souhaite qu'un plat fonctionne avec un vin ou une boisson, il faut qu'en terme de textures, les choses se répondent. Et question tactile, le sucre est une solution, encore faut-il un équilibre parfait. Nous avons développé les eaux pour pallier à cela. On utilise une masse de fruits que l'on lance en cuisson avec de l'eau. On dilue ensuite la matière que l'on met en cuisson longue.

C'est un phénomène d'osmose qui va permettre à l'eau de se charger de tous les éléments du fruit, du légume, de la fibre et ainsi de récupérer toutes les composantes aromatiques, les sucres, les acides, les amers, la sensation tannique dans l'eau de mûre par exemple. Jusqu'à la matière sèche, solide, une fois la totalité de l'eau réduite. C'est ce phénomène d'osmose à cuisson lente qui nous a permis d'obtenir une eau de rhubarbe, parfumée et surtout texturée. Comme si on sortait un bout de rhubarbe de l'extracteur, sans la violence de l'acidité, parce qu'elle est contrebalancée avec un peu de sucre naturel. On intègre ensuite la fleur de sureau.



Complicité de la rhubarbe et du fenouil | eau de rhubarbe, fleur de sureau.

### La fleur de sureau ? Ce n'est pas délicat avec la saisonnalité de maintenir les jus sur le temps ?

La fleur de sureau est conservée au sucre, à l'ancienne comme dans les bocaux des grands-mères. Rappelons que depuis toujours le sucre sature le développement bactérien et préserve les arômes. Et cette notion d'authenticité et de respect du patrimoine est aussi une clé de la régularité des accords mets & jus. Dans un premier temps, il est important de comprendre que la notion de saisonnalité est propre au lieu. La saison de la tomate chez nous n'est pas la même que celle en Provence. Et dans un second temps, l'écart de saisonnalité peut être justifié à partir du moment où les moyens de préservation ancestraux, culturels et empiriques nous permettent de proposer des fleurs de sureau, des câpres et de l'ail des ours préservés au vinaigre, comme aujourd'hui avec la truite. Ainsi nous ne forçons pas la saison en intégrant un ingrédient qui n'en est pas issu. Demander un propos à des tomates sous serre en hiver, c'est forcer la saisonnalité. Acheter des fraises fraîches en plein hiver, c'est une dérive. Mais utiliser en janvier un aliment préservé au sucre ou au sel, fermentée, séché - comme la salaison pour les viandes -, c'est culturel et cela s'est toujours fait chez nous. C'est une lecture d'authenticité et de patrimoine, pas de saison.

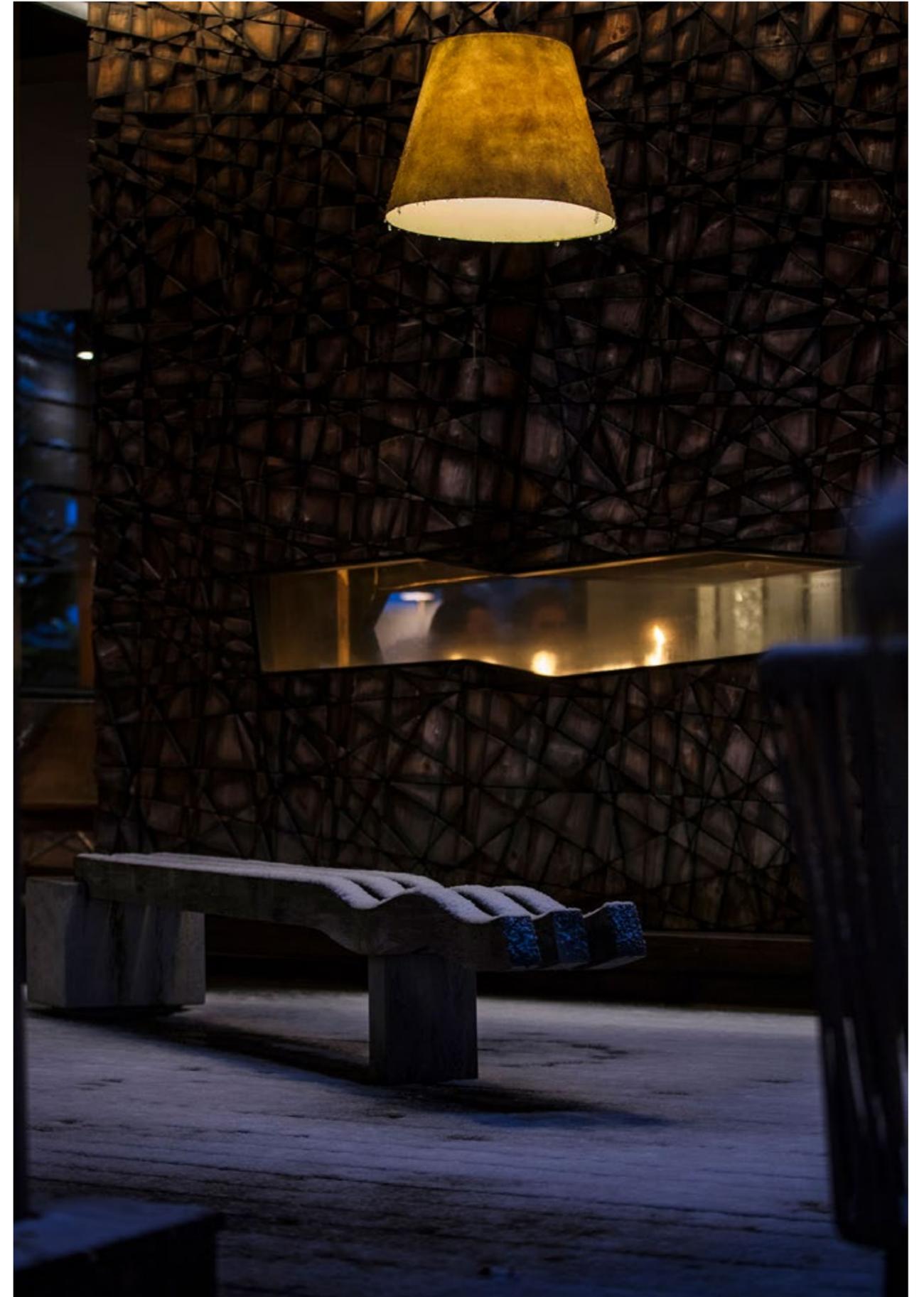
### Cela vous permet donc d'avoir plus de choix dans vos accords l'hiver ?

Dans nos accords avec les jus, on stocke effectivement beaucoup en été. Pour assumer les jus en hiver, on trouve des coings, quelques pommes, mais globalement rien n'est simple chez nous ! On fait face à une vraie période morte en terme de végétal frais. On a donc travaillé des moyens de conservation qui développent le propos de la localité. Cela fait aussi partie du sens citoyen, de l'écoresponsabilité qui nous guide. On est tout à fait conscient qu'on veut être en lien avec les saisons, nos maraichers et nos producteurs. À nous de trouver des moyens ancestraux de conservation et de préparer en amont. À l'époque, l'affinage d'un fromage était fait pour la conservation. Idem pour la salaison et la fumaison, en dehors du goût fumé, c'était aussi pour préparer les périodes hivernales. Tout avait une raison. Ce sont des procédés qu'on réutilise et qu'on remet d'actualité. On valide un propos et une cohérence. On a réfléchi, mûri les choses, rien n'est fait par hasard.



Petits pois et fleur d'agastache, écrevisses du Lac d'Annecy | eau de cerise et noyau infusée, agastache.

De l'identité culinaire à l'écrin de la Maison qui la prolonge, c'est un art de vivre très singulier qui se façonne jour après jour. **Le véritable épicerie du Clos des Sens est désormais son jardin. Habitées par une démarche très poussée sur les enjeux environnementaux, sur l'écoresponsabilité, les forces vives du Clos lisent et accompagnent la nature au quotidien au fil du lac d'Annecy, pour en donner une interprétation magique.**



## | NOUVEAU | TRANSMISSION DE L'ÂME DE LA TERRE ET DU BIEN MANGER

Enfants d'Annecy, étudiants...

Le Clos endosse comme jamais sa mission citoyenne

**Le Clos des Sens est désormais très engagé dans l'encadrement et la formation des jeunes. Des tout petits - pour créer une sensibilité du bien manger - aux étudiants qui se prédestinent aux métiers de bouche, les actions sont multiples et concernent toute l'équipe de la Maison, intervenant à tour de rôle.**

Pour aller plus loin dans sa démarche de connexion au végétal, l'équipe du Clos des Sens, portée par Franck Derouet et Thomas Lorival, pousse la transmission jusqu'au jardin et propose **un jeudi par mois des ateliers destinés aux enfants de maternelle et de primaire scolarisés sur le pourtour du bassin annécien**. Sous la houlette de Lionel Perron, jardinier de la Maison, le Clos sensibilise les plus jeunes à l'environnement et au goût et organise une véritable découverte autour des racines de la terre. Une épopée ludique pensée sur mesure pour les petits écoliers.

Sous forme de chasse aux trésors, leur périple se déroule en 3 étapes. Chercher le graal... betterave, chou ou autre légume de saison dans le jardin aux milles trésors. Le déguster ensuite après transformation et interprétation par la brigade de cuisine. Puis le découvrir sous forme de jus, d'extraction. Une exploration gourmande pleine de sens qui fait toucher du doigt l'essentiel. Utilité du potager, découverte du goût vrai, histoire nourricière, tout est là pour leur remettre les bottes dans la terre et donner l'envie de mieux manger, pour leur santé comme pour celle de la planète.



Si le Clos des Sens s'ouvre aux tout petits habitant à proximité, il sait aussi s'investir dans des projets plus lointains. Toute l'équipe est mobilisée pour partager son savoir-faire et sa sensibilité au sein des écoles hôtelières (Bonneville, Thonon, Tain l'Hermitage, Groisy...). Des enjeux des métiers de l'hôtellerie - restauration à l'écoresponsabilité, d'un apprentissage technique à la quête de sens et d'âme par le prisme de la cuisine, de la relation intime avec les producteurs, cueilleurs, pêcheurs jusqu'aux artisans, nombre de sujets de fond sont abordés. **Avec la volonté de s'affranchir des codes sociétaux et de savoir-faire protocolaires, pour montrer que la haute cuisine est avant tout un art, un monde ouvert en permanente ébullition.**

Si ces interventions s'inscrivent dans un projet pédagogique à visée éducative, Le Clos des Sens intervient également sur des actions connectées au monde du vivant et à la philosophie du faire pour être. Le 11 avril 2022, ils ont accepté de soutenir le Lycée Hôtelier François Bise à Bonneville, désireux de créer un jardin d'aromates et d'apporter une vision novatrice à l'enseignement.

## LE CLOS DES SENS EST LE PREMIER RESTAURANT TRIPLEMENT ÉTOILÉ AU GUIDE MICHELIN À AVOIR OBTENU 3 MACARONS ÉCOTABLE



Le Clos des Sens a décidé de rejoindre Écotable en 2020, véritable cautionnement solidaire et grande fierté que de faire **des 3 macarons Écotable et des 3 étoiles au Guide Michelin un duo inséparable**. Cela pourrait être un gage d'avenir pour la gastronomie.

Écotable est **le premier Label de restauration durable français**.

Il mesure la cohérence écologique des restaurants et délivre un, deux ou trois macarons Écotable en fonction de leur degré d'écoresponsabilité. Les restaurants labellisés « Écotable » s'engagent à adopter, sur la durée, une démarche respectueuse de l'environnement et de la santé.

Le label Écotable identifie et valorise les adresses aux pratiques écoresponsables. Né de la volonté de voir émerger une restauration durable, il répond à une double ambition : permettre aux français de choisir des restaurants à partir de critères écologiques et accompagner les restaurateurs dans leur transition écologique.

C'est pourquoi Écotable met un point d'honneur à évaluer la cohérence écologique globale de chaque adresse. La consommation en eau, en énergie, le choix du bio, le tri et le recyclage des déchets, la valorisation des invendus et même la communication entrent en ligne de compte. Afin de mesurer cette cohérence, l'équipe d'Écotable contrôle les factures. Cela permet de comprendre ses politiques d'approvisionnement, de recyclage, de gaspillage, les fournisseurs d'énergie, la communication, le menu, l'entretien et l'engagement santé.

L'évaluation de ces huit critères donne lieu à l'attribution d'un, deux ou trois macarons Écotable en fonction de la note obtenue.



Pour plus de précisions, se reporter au communiqué de presse dédié à télécharger sur [www.closdessens.com/presse/](http://www.closdessens.com/presse/)

## LE JARDIN RAYONNANT, CŒUR BATTANT DU CLOS

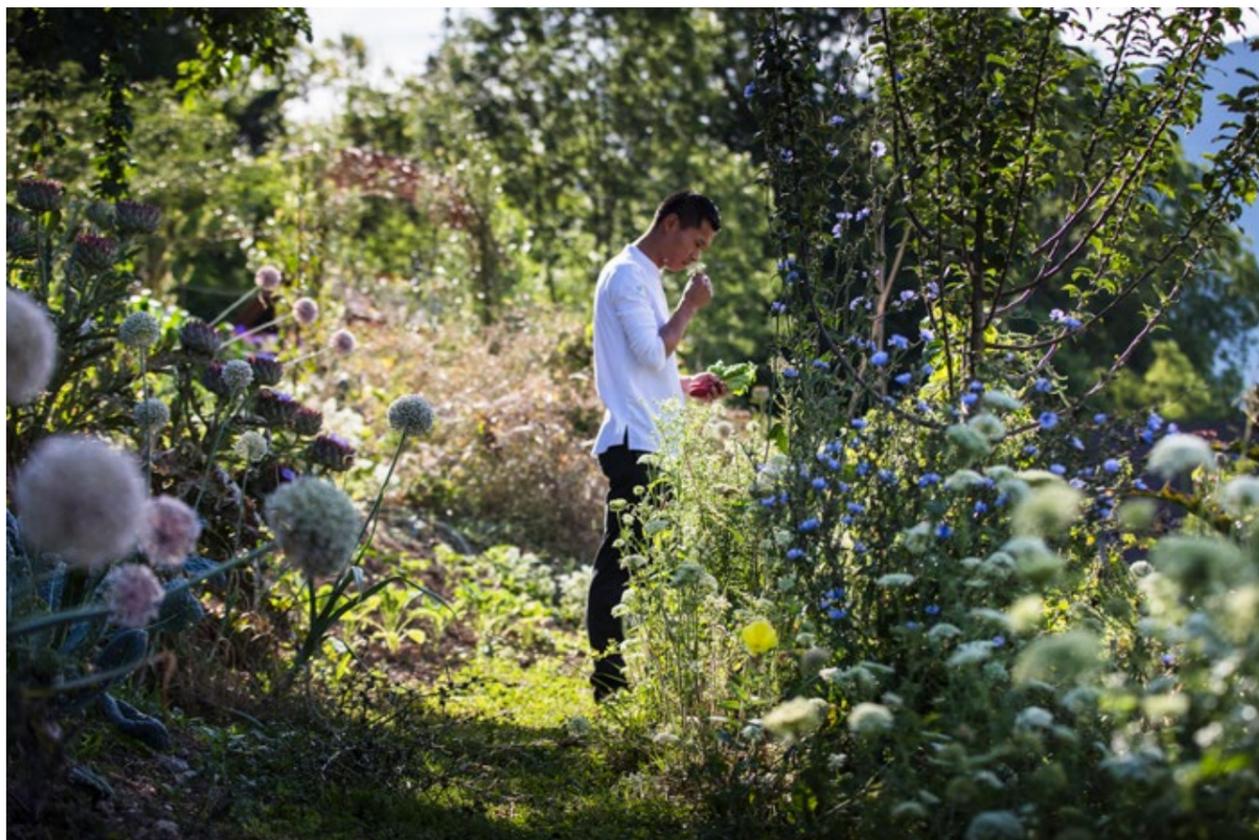
Le véritable épiscentre du Clos des Sens est son jardin. Habitée par une démarche très poussée sur les enjeux environnementaux, sur l'écoresponsabilité, les forces vives du Clos des Sens lisent et accompagnent la nature au quotidien au fil du lac d'Annecy, pour en donner une interprétation magique.

Le jardin s'épanouit en 2 espaces distincts, qui se succèdent. Tout autour de La Maison, en position dominante, le **jardin des aromates** (une quarantaine d'essences et les poivriers Sechuan) dessine des vagues poétiques jusqu'au bassin de nage.

Le chemin des mellifères et sa quarantaine de marches descendent en direction du lac vers la partie basse du Domaine. Se révèle soudainement un **potager** fourmillant de vie. Arbres fruitiers, légumes et plantes exultent du printemps à l'automne. L'écrin parfait pour accueillir le restaurant éphémère Le Cortil, une cuisine conviviale de partage au feu de bois.

Au fur et à mesure de son éclosion depuis l'été 2018, le jardin a profondément modifié la vision, le cadre et le rythme du Clos des Sens. Franck, Thomas, toute l'équipe, et même les hôtes s'en imprègnent au quotidien. Ils épousent la courbe de vie des 200 essences, qui bruissent dans cet espace si vivant, selon les principes de la permaculture. Le jardin joue un rôle éminemment pédagogique, bouscule certaines certitudes, nous relie au vivant, aux cycles de la nature.

**Jamais la cuisine du Clos des Sens n'a été aussi connectée à cette Terre nourricière, pour en restituer les multiples nuances.**



cf. le dossier de presse Jardin à télécharger sur [www.closdessens.com/presse/](http://www.closdessens.com/presse/)

## RESTAURANT ÉPHÉMÈRE LE CORTIL

Cuisine conviviale de partage au feu de bois, au sein du potager

*Ne pas prononcer le « l » ; cortil signifie jardin en patois Savoyard.*

*Accès par un escalier dédié, qui s'ouvre à l'entrée du parking du Clos des Sens.*

*Le Cortil se situe en pleine nature, une centaine de mètres en contrebas de sa Maison mère.*

Au cœur du potager, à l'ombre du fumoir à fêra avec une vue plongeante sur Annecy et son lac et face au massif des Bauges, découvrez aux derniers rayons du soleil une cuisine de partage. Il ne s'agit pas de la partition du Clos du Sens : le propos y est plus simple sur le fond et sur la forme, même s'il reste gastronomique. Au programme, « **Chôd-temps au cortil** » : **l'été au jardin, avec un Chef en résidence qui évolue chaque saison.**

Les pieds dans la salade, 7 tables imaginées comme des lieux à vivre rythment ce site bucolique si reposant, accueillant chacune de 2 à 6 convives (soit 25 au total). Légumes du jardin, champignons, lomo de brochet, mortadelle de poissons, fêra, truite, écrevisses grillées, diots lacustres, volailles et agneau de Marie-Jo cuits au feu de bois prendront des saveurs insoupçonnées. Sans oublier la tarte aux abricots confits, glace safran, si réconfortante.

Les poteries savoyardes contribuent au plaisir des yeux et du toucher. Entre professionnalisme et légèreté, le propos est engagé, véritable expression estivale au cœur du sujet : la nature entre lac et montagnes.

**Qui mieux que Thomas Lorival et Franck Derouet, pour parler de cette nouveauté unique dans l'univers de la haute cuisine, dont ils sont les instigateurs :**

*« Bienvenue au Cortil, ce lieu vivant qui renforce encore notre philosophie culinaire au Clos des Sens. Cet été au coucher de soleil, c'est une intention totale que l'on vous propose, dans un esprit très nature : les récoltes de notre jardin, de nos producteurs voisins, les ingrédients toujours locaux, cuisinés aux feux de Fayard. Pour ce 3<sup>e</sup> été au Cortil, un Chef en résidence va interpréter une cuisine de partage très estivale, brute, et singulière. Et orchestrer cette carte concise pour déguster des plats inventifs et vivre un moment sans équivalent.*

*Nous vous ferons aussi découvrir des breuvages inédits, des expressions vinicoles singulières. Profitez de cette soirée entre vous ! L'été reste et restera la saison de toutes les saveurs ».*



Ouvert à dîner cet été les jours de beau temps, du 1<sup>er</sup> juin jusqu'au 2 septembre inclus : tous les soirs sauf mercredi.

Réservation sur : [www.closdessens.com/le-cortil/](http://www.closdessens.com/le-cortil/)

ou par téléphone : +33 6 36 09 36 37

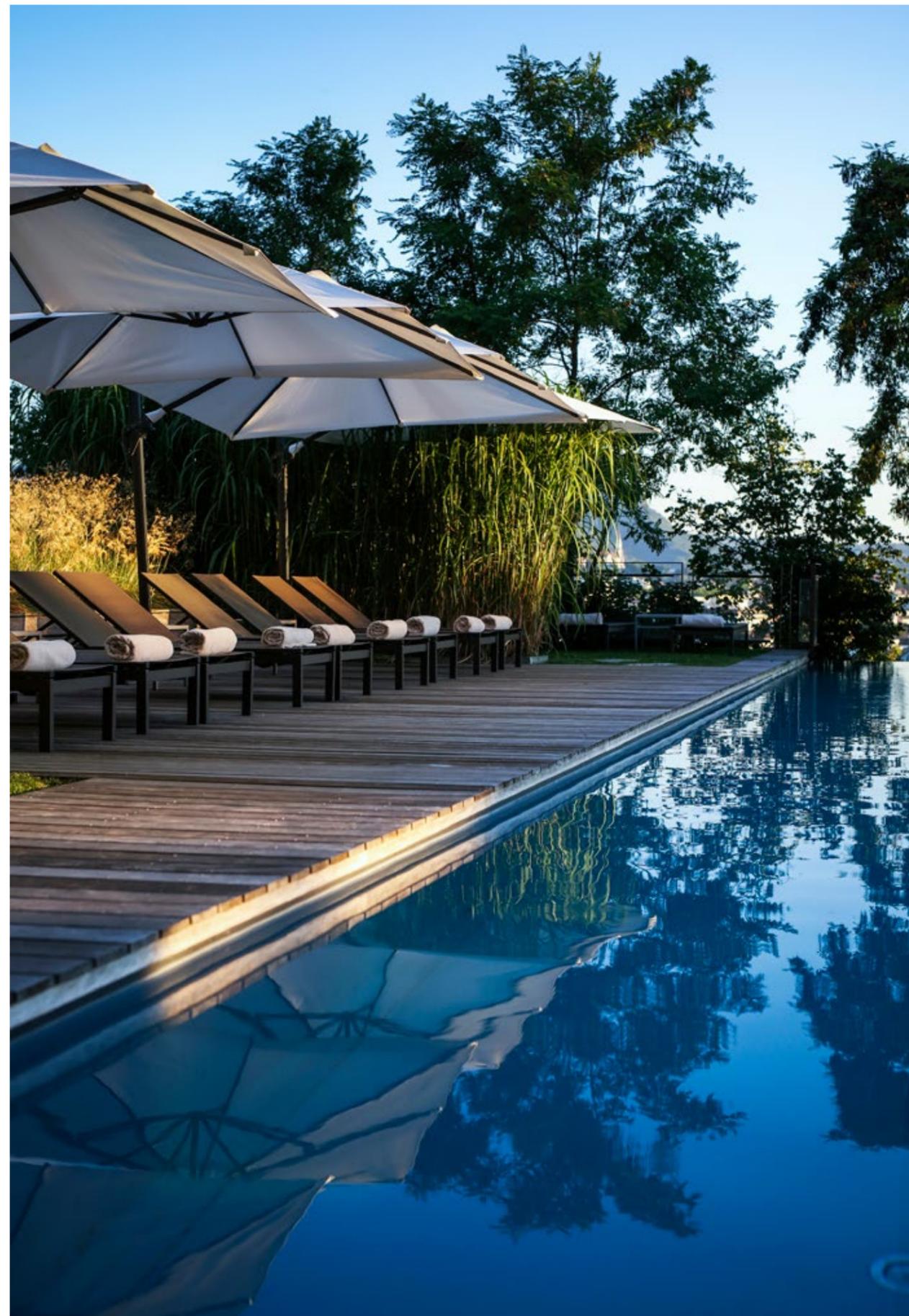
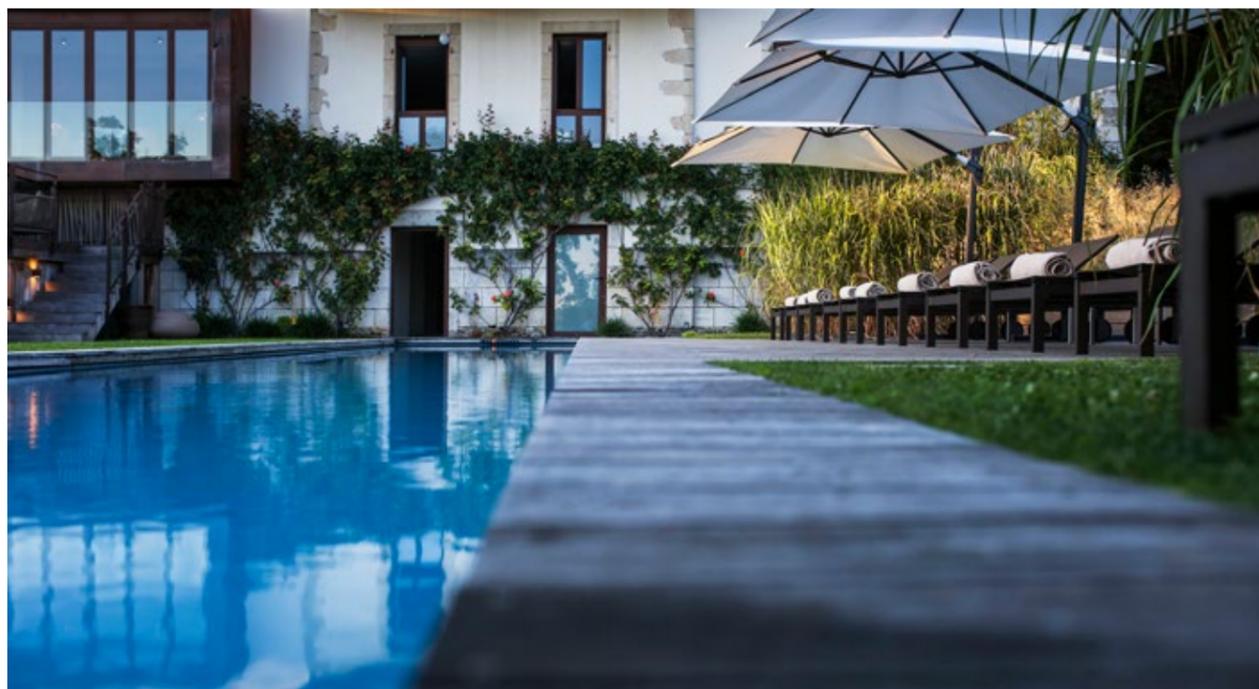
ou par e-mail : [artisansculinaire@closdessens.com](mailto:artisansculinaire@closdessens.com) (réponse réactive garantie).

Entrée dédiée, séparée de celle du Clos des Sens.



## PLAISIRS AQUATIQUES EN BORD DE JARDIN ET INVITATION A LA RÊVERIE

Depuis le printemps 2020, c'est au cœur d'un îlot de verdure que se meuvent les flots du bassin de nage. Grâce à un travail structurel réalisé par un collectif d'artisans annéciens, les terrasses et le jardin attenant ont été reconfigurés. Même la douche extérieure est devenue un parcours poétique en osier vivant. A l'extrémité des vagues dessinées par les herbes aromatiques, à l'ombre de l'acacia, hamacs et bain nordique invitent désormais à la rêverie et au lâcher-prise. Quel plaisir de sillonner les allées du jardin, invitation à la découverte, à la contemplation et au repos !



## RELAIS & CHÂTEAUX AVEC LA BEAUTÉ, LA NATURE ET LE SENS POUR GUIDE

### Actualités et nouveautés

Poursuivant l'œuvre qu'ils façonnaient précédemment aux côtés de Laurent et Martine Petit, Thomas et Franck ne cessent de faire évoluer leur Maison, pour gagner en pertinence et en beauté. De l'identité culinaire à l'écrin de la Maison qui la prolonge, c'est un art de vivre très singulier qui se façonne jour après jour.

Il fallait un écrin à l'identité et de la signature du Clos des Sens.

**De l'architecture à l'architecture d'intérieur, de l'art de la table à l'âme des chambres et de salons, tout est cohérence et renforce le message culinaire. Artistes et artisans souvent locaux, dans tous les corps de métiers, densifient l'expérience vécue par les hôtes.**

Dès le parvis, la Maison est accueillante et élégante. Parce que les rapports humains sont essentiels entre les acteurs de l'artisanat du bâtiment et l'entrepreneur qu'est l'hôtelier restaurateur tout au long de son parcours, c'est avec une fierté commune que Thibault Brunier et l'équipe du Clos ont coiffé en 2020 le bâtiment historique (1866) de **tuiles écaillés françaises et de zinc pré-patiné** qui sculpte les cheminées. Cette **rénovation, véritable orfèvrerie du toit aux terrasses**, met en exergue la cloche de l'ancienne école historique d'Annecy-Le-Vieux. La nouvelle porte d'entrée du Clos des Sens en bois massif sculpté nous rappelle son origine « Second Empire ». Le **chemin d'accès au Clos a été dallé de pierres bleues de Savoie**. Cette roche métamorphique, marbre cristallin unique au monde, a aussi été utilisée pour créer un lien physique et cérébral entre la salle de restaurant et la cuisine à travers un passe monumental.

Le **nouveau salon dédié au petit-déjeuner invite à vivre l'un des grands moments, que propose désormais le Clos des Sens**. Une succession de touches de saveurs très signées « humanité et circuits courts ». Le travail des producteurs à travers le prisme du petit déjeuner, c'est le voyage que l'on vous propose. Le lieu prête à un début de journée poétique entre la monumentale sculpture végétale en tiges de saule tressées de **Marion Roffino**, la vue imprenable sur le jardin d'aromates et le lac d'Annecy en toile de fond. L'œuvre picturale de **Gilles Giacomotti** sur bois de peuplier souligne la sensibilité du Clos pour les artistes locaux. Le petit-déjeuner est un menu « dégustation » dans l'esprit du restaurant. Parmi les spécialités marquantes, la délicate féra fumée, le Croque au Beaufort, le gourmand Pâté croûte, la Crème caramel double crème, ou le Biscuit de Savoie sont autant de petits et grands plaisirs.

Progressivement, **les chambres connaissent une vraie mutation** pour épouser pleinement l'esprit du restaurant. Toutes personnalisées, elles ont été rebaptisées du nom de poissons de lacs, d'aromates, d'arbres locaux et de sommets des Bauges.

Les premières chambres (construites en 2004 et baptisées « Chambres Nature ») sont situées dans le bâtiment originel du Clos des Sens. Elles charment par leur ambiance cosy, chaleureuse et intimiste, dans l'esprit d'un chalet.

Sous le toit de l'ancienne école du village, bâtiment historique du Second Empire, les « Chambres Signature » conçues avec l'agence **ICMArchitectures** d'Aix les Bains en 2012 racontent une histoire pleine de douceur, d'émotions, dans une ambiance plus design. Idéalement exposées, avec vue sur Annecy et le lac, elles offrent un accès direct au couloir de nage lové au milieu du jardin des aromates. Elles séduisent par leur espace généreux, leur cheminée graphique et leur baignoire bainé. **Les rénovations en cours** pilotées par le décorateur annécien Vincent Genuyt de **Matière & Couleur, permettent de rythmer davantage les espaces, créer des lieux à vivre.**



**Tapisseries, tapis, têtes de lit, mobilier, éléments décoratifs, luminaires...** beaucoup de détails renforcent l'âme de chaque chambre.

Au-dessus du restaurant, **la dernière-née - la Chambre « Boya »** - en est le prolongement le plus fidèle par son identité et son architecture d'intérieur. Elle bénéficie d'une cheminée graphique, d'une baignoire balnéo au pied du lit, et d'une douche XXL.



« Boya », dernière née des chambres.

Avec une vue sur le village d'Annecy-le-Vieux et les montagnes, la **nouvelle serre à agrumes du Chef**, accessible depuis la cuisine ou la chambre Boya, permet de cultiver citrons, yuzus, citrons caviar, citronnelle, oranges Calabro, gingembre, sauge orange, Mertensia maritima (huître végétale), plantes champignons... Des trésors donnant du relief, de la digestibilité et une acidité dansante aux créations culinaires.

Enfin l'art de la table, qui a toujours été une passion au Clos des Sens, gagne encore en cohérence territoriale et en raffinement. **Jean-Pol Bozzone** nous livre mois après mois ces nouvelles poteries, des œuvres uniques pleines de nuances et de vie.

On doit à **Maxime Cadoux** dans les Bauges des couteaux uniques. Partant du plus originel des couteaux savoyards - l'Opinel n°8 -, il le métamorphose par l'élégance de son geste infinitésimal de luthier.

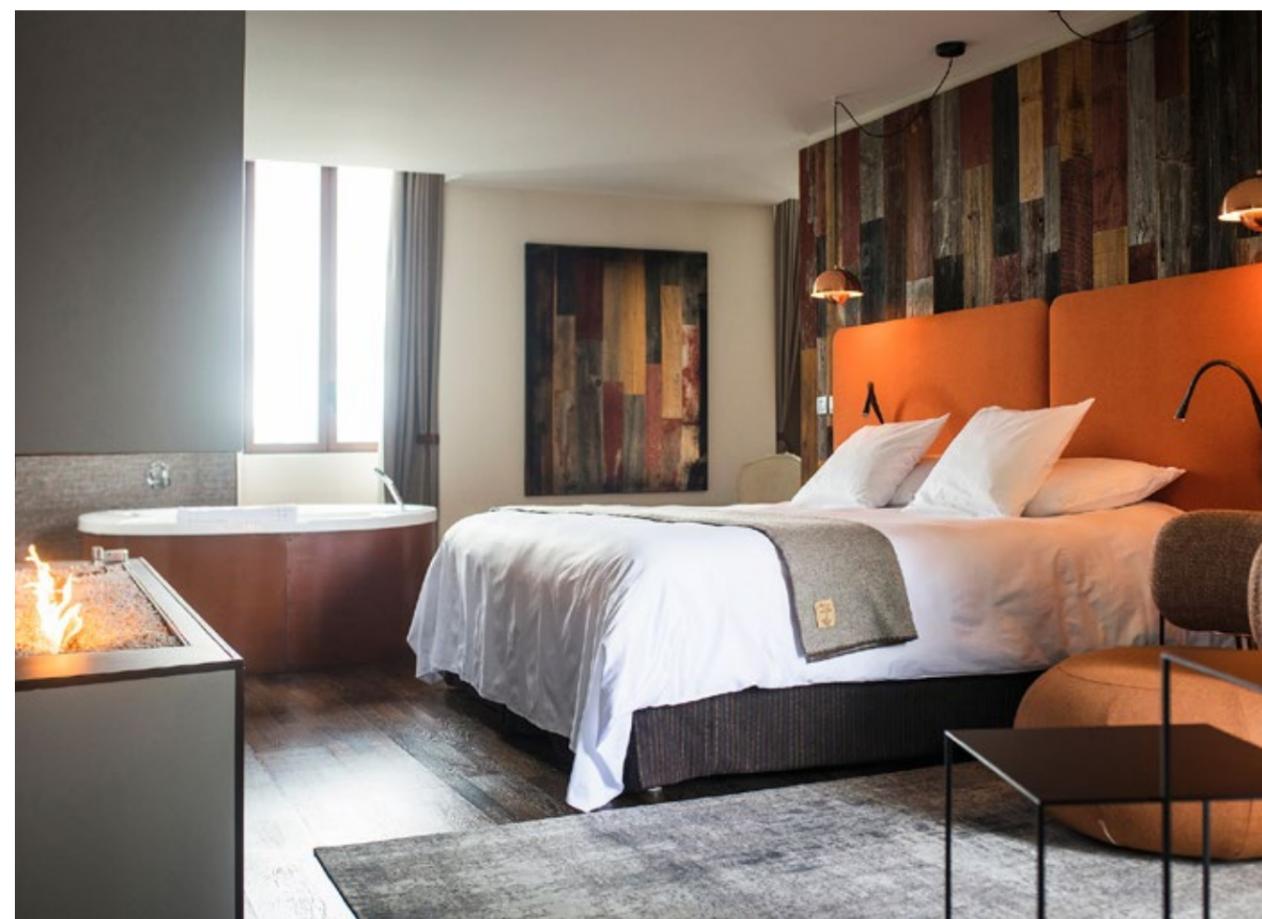
**Amandine Petroff**, infusée par la lumière, exprime l'authenticité porcelaine dans des tasses à café ou passettes florales pour infusion, laissant le petit-déjeuner du Clos des Sens, savourer son art sensible- réconfort, féminin et rassurant.

**Antoine Mathey**, forgeron et ferronnier d'art, donne vie au métal dans des guéridons de service. En résonance totale avec sa matière, il l'exprime jusqu'à la tordre, le monde du vivant reflété dans ses courbes et volumes, chaleur des instincts primaires.

*Voir plus de détails sur l'art de la table page 50.*



La serre à agrumes.

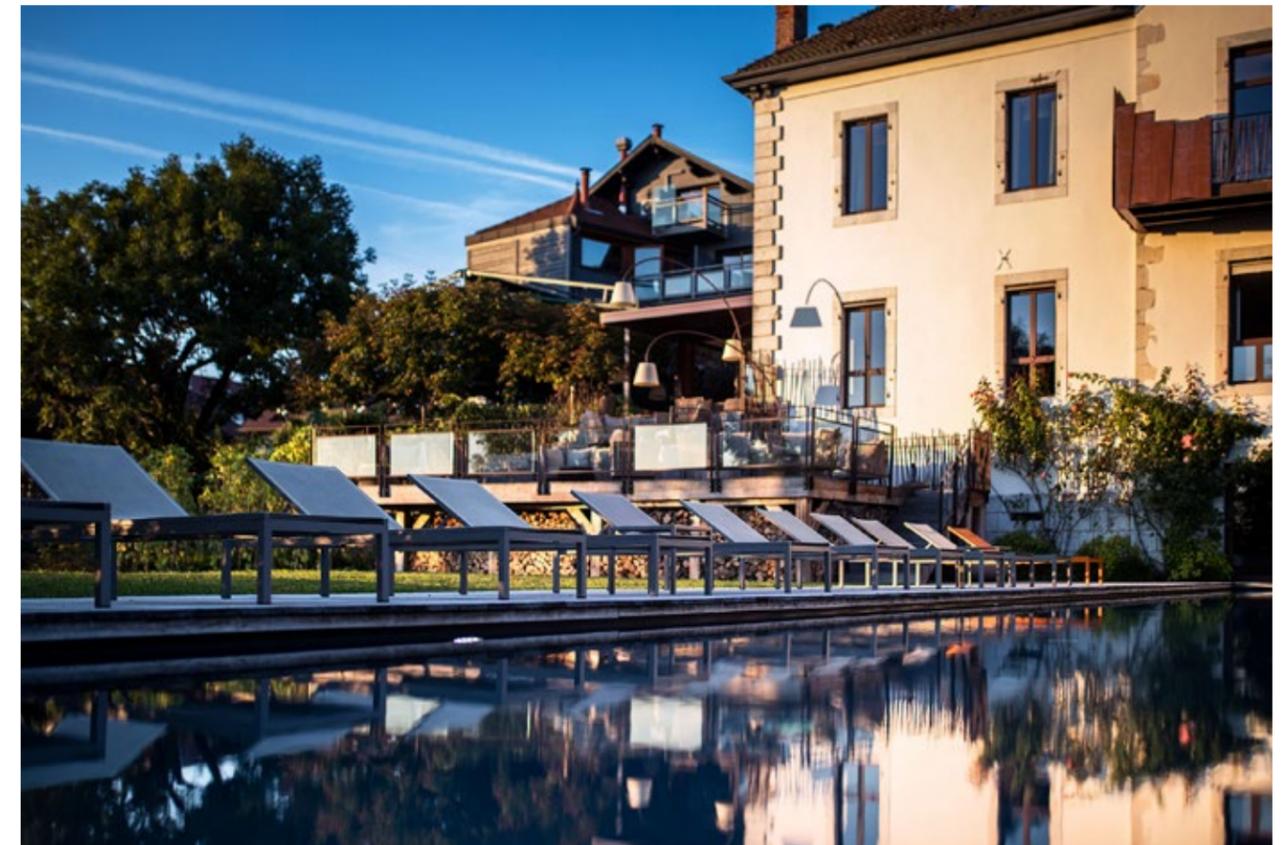


## LE CLOS DES SENS EST DEPUIS 2016 UNE MAISON RELAIS & CHÂTEAUX

Ayant obtenu la 2<sup>e</sup> étoile Michelin en 2007, Le Clos des Sens a pris un nouvel élan à partir de l'**été 2012** avec l'**acquisition de la première école d'Annecy-le-Vieux**. Un bâtiment historique du Second Empire (1866), qui était attenant au restaurant. Cette importante extension - la surface intérieure passant de 500 à 1000 m<sup>2</sup> - a été l'occasion de repenser totalement les espaces et de créer une nouvelle réception, un salon spacieux et contemporain, une cave d'affinage pour les fromages et surtout un **hôtel\*\*\*\* de 11 chambres**. Et en extérieur de développer un jardin d'une quarantaine d'aromates (prémices du jardin en permaculture à venir), d'aménager un bassin de nage chauffé long de 21 m, puis en 2016 un bain nordique.

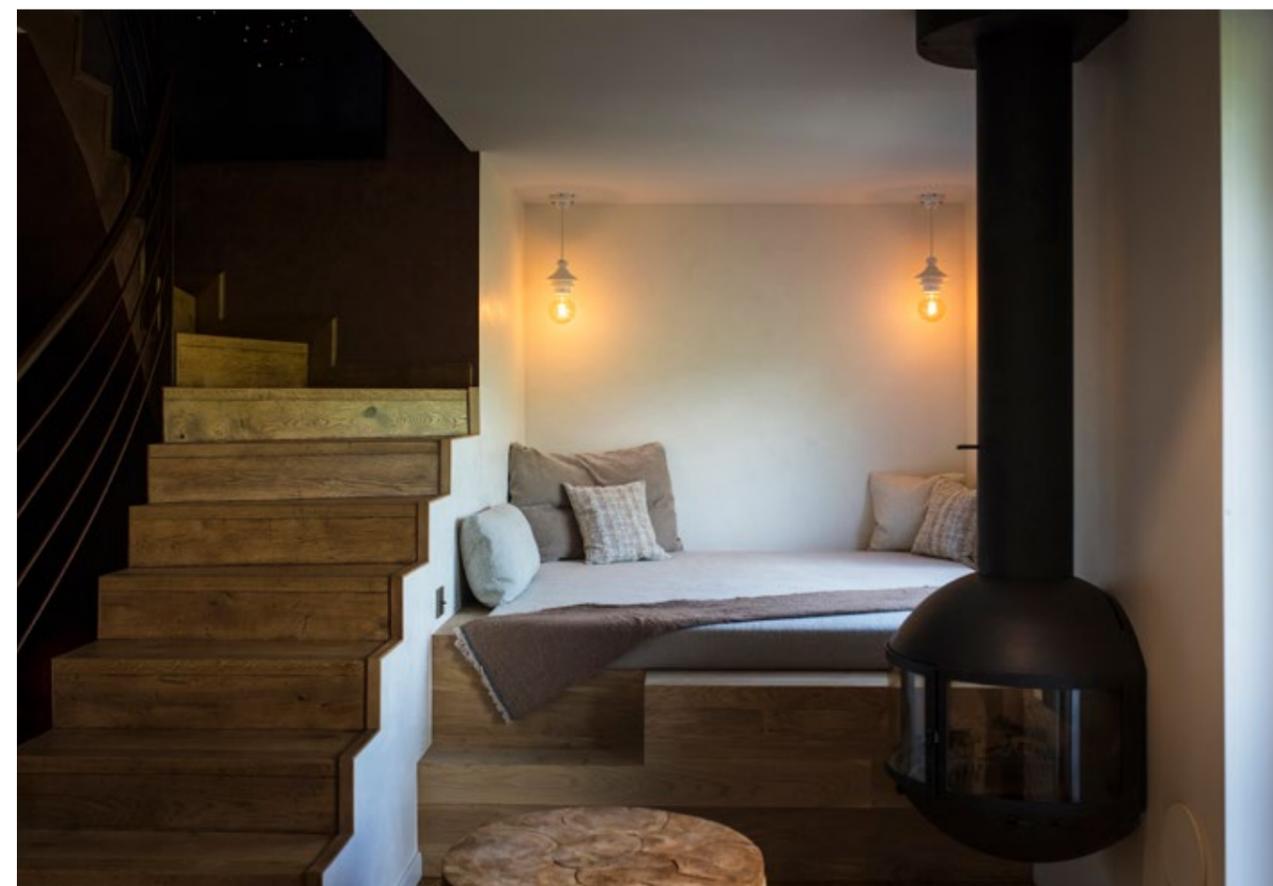
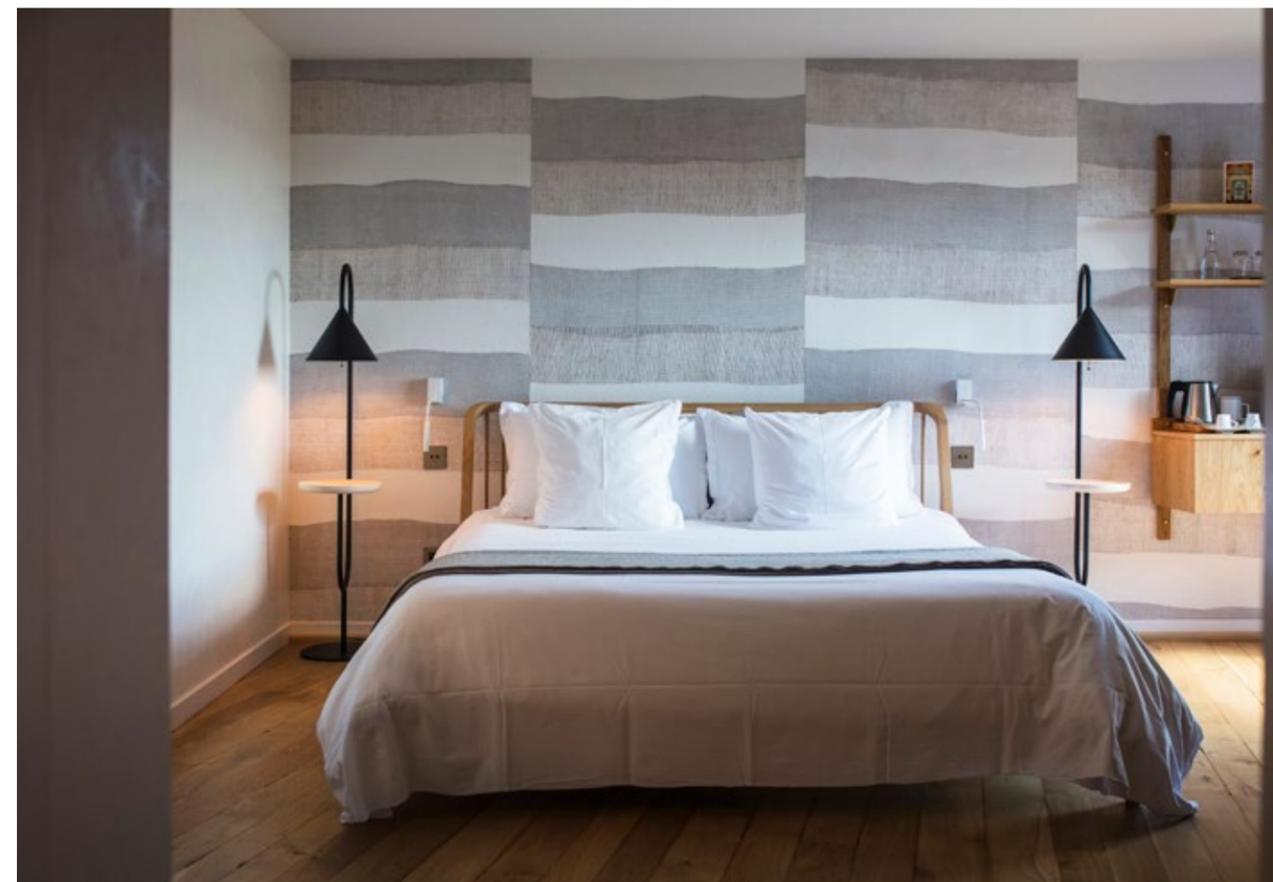
**Un cap a été franchi le 1<sup>er</sup> juillet 2016 en devenant membre des Relais & Châteaux.**

Une promotion venant couronner une permanente montée en gamme, le sens du détail, et le partage avec ce label prestigieux de valeurs essentielles : l'excellence, l'authenticité, la famille, l'art de vivre, l'hospitalité, la constitution d'un réseau sans pareil de producteurs locaux...





Cardon argenté et épineux à la broche | eau de coing rôti.



## LE CLOS DES SENS EN QUELQUES DATES

- 1968 Naissance de Franck Derouet le 31 juillet** à Arpajon en Essonne, entre les châteaux et forêts de Versailles, Rambouillet et Fontainebleau.
- 1990 Naissance le 22 mai de Thomas Lorival** dans le Jura. Il passe son enfance à Voiteur au pied des prestigieuses vignes de Château-Chalon.
- 1992 Ouverture du Clos des Sens par Laurent et Martine Petit.** Un choix de cœur pour Annecy et son lac, une destination qui les a toujours fait rêver.
- 2000 Première étoile au Guide Michelin.**
- 2004 Création de 4 chambres** (début de l'aventure hôtelière).  
**Création d'un jardin d'aromates.**
- 2007 Deuxième étoile au Guide Michelin.**
- 2011 Arrivée de Franck Derouet** en tant que Chef Exécutif.  
**Le Clos des Sens et ses Chefs font partie des membres fondateurs du Collège Culinaire de France**, visant à promouvoir l'identité de la cuisine française, aux côtés d'Alain Ducasse et de Joël Robuchon.
- 2012 Achat de l'école communale voisine, un bâtiment historique du Second Empire.**  
La Maison triple de surface, et l'hôtel obtient **5 étoiles** (création de 6 chambres supplémentaires).
- 2013** Le Clos des Sens fait son entrée dans le club fermé des **Grandes Tables du Monde**.
- 2015** Parti pris total pour une **cuisine lacustre, végétale et enracinée sur son territoire**.  
Loin d'être un concept, c'est un choix de vie, de cohérence et de vérité personnelle.
- 2016 Arrivée de Thomas Lorival** en tant que Chef Sommelier.  
Le Clos des Sens devient membre des **Relais & Châteaux**.
- 2017** Nouvelle salle de restaurant, un écrin prolongeant le propos culinaire.  
Thomas est promu Directeur de salle.  
4<sup>e</sup> Toque au guide Gault&Millau.
- 2018 Création d'un jardin vivant de 1500 m<sup>2</sup> aux 200 essences.**  
Un aboutissement et un nouveau départ.
- 2019 Troisième étoile au Guide Michelin.**
- 2020** 3 **Macarons Label Écutable**, attestant l'implication du Clos des Sens en terme de gastronomie écoresponsable.  
**Thomas est nommé par ses pairs « Chef Sommelier de l'Année »** (Magazine Le Chef).
- 2021** **Thomas Lorival et Franck Derouet créent Le Cortil**, restaurant éphémère au cœur du potager durant l'été.  
Création des **accords mets - jus & autres boissons**, au-delà des accords mets - vins.  
**Franck et Thomas deviennent co-directeurs du Clos des Sens.**  
**Thomas obtient le Trophée de « Directeur de Salle de l'année » par le guide Gault&Millau.**
- 2022** **Le Clos des Sens fête son trentième anniversaire.**  
**Franck et Thomas créent les Petits Ateliers**, pour ouvrir Le Clos des Sens et partager l'art du bien manger aux enfants des écoles d'Annecy.
- 2023** **Laurent et Martine Petit transmettent le 3 janvier Le Clos des Sens à Thomas Lorival et Franck Derouet.**





Perche du Léman, jeu de sauces et foie en condiment | extraction de « queue d'polet » et marc de Mondeuse.



Chou-fleur soyeux, rôti et croquant, poutargue de féra | tonic maison, cédrat et romarin.



Féra du Lac d'Annecy | curry végétal.

## UN ÉCRIN VIVANT ET MAGIQUE SUBLIMANT UN PROPOS CULINAIRE UNIQUE

L'évolution de la philosophie culinaire imposait celle de la conception même du lieu.

Dès leur arrivée devant la façade végétalisée et entièrement vitrée, les hôtes perçoivent que **le Chef n'est pas seulement un cuisinier, mais aussi un architecte, un metteur en scène d'émotion**. Avec Isabelle Chapuis-Martinez et Etienne Martinez de ICMArchitectures, c'est un lieu vivant qui a été créé. Comme un **musée d'art expérientiel, propice à la concentration, à la contemplation et à la découverte sensorielle**.

C'est un véritable univers, un monde clos (où l'on se sent protégé comme dans une bulle) et pourtant ouvert sur la nature, qui a été imaginé, agencé, façonné. **Force des éléments naturels, énergie et vie de la matière, amour du beau reliant l'ancien au contemporain, épure et transparence. Et avant tout, amour et interprétation du territoire tout proche.**

**La Maison**, par son histoire et sa situation, a une âme. Le défi était de respecter son caractère originel, son **ancrage**, en la faisant vivre dans une nouvelle modernité. Elle doit être aussi et surtout le **prolongement de la signature culinaire, mais aussi de l'environnement**. Ce dernier est unique, car il est à la fois **urbain, villageois et de pleine nature**. Du Clos des Sens, le regard embrasse en contrebas l'agglomération annécienne (120 000 habitants), plus haut et tout proche le charme et la quiétude du village d'Annecy-le-Vieux, et face à soi la puissance des montagnes et la splendeur du lac.

## L'ARRIVÉE AU CLOS DES SENS : UNE IMMERSION DANS L'UNIVERS DE LA CUISINE

De la rue montant au clocher roman d'Annecy-le-Vieux et à la Maison Gabriel Fauré, se révèle à travers les vitres le fourmillement de la brigade de cuisine. Disposant d'une surface de 150 m<sup>2</sup>, cette dernière a été agrandie et équipée en 2016 pour permettre aux Chefs et à la brigade d'exprimer tout leur potentiel. De toute part baignée par la lumière du jour, pensée pour une grande fluidité de travail, elle offre aux 15 cuisiniers un lieu de création exceptionnel, où la concentration du geste devient acte naturel.







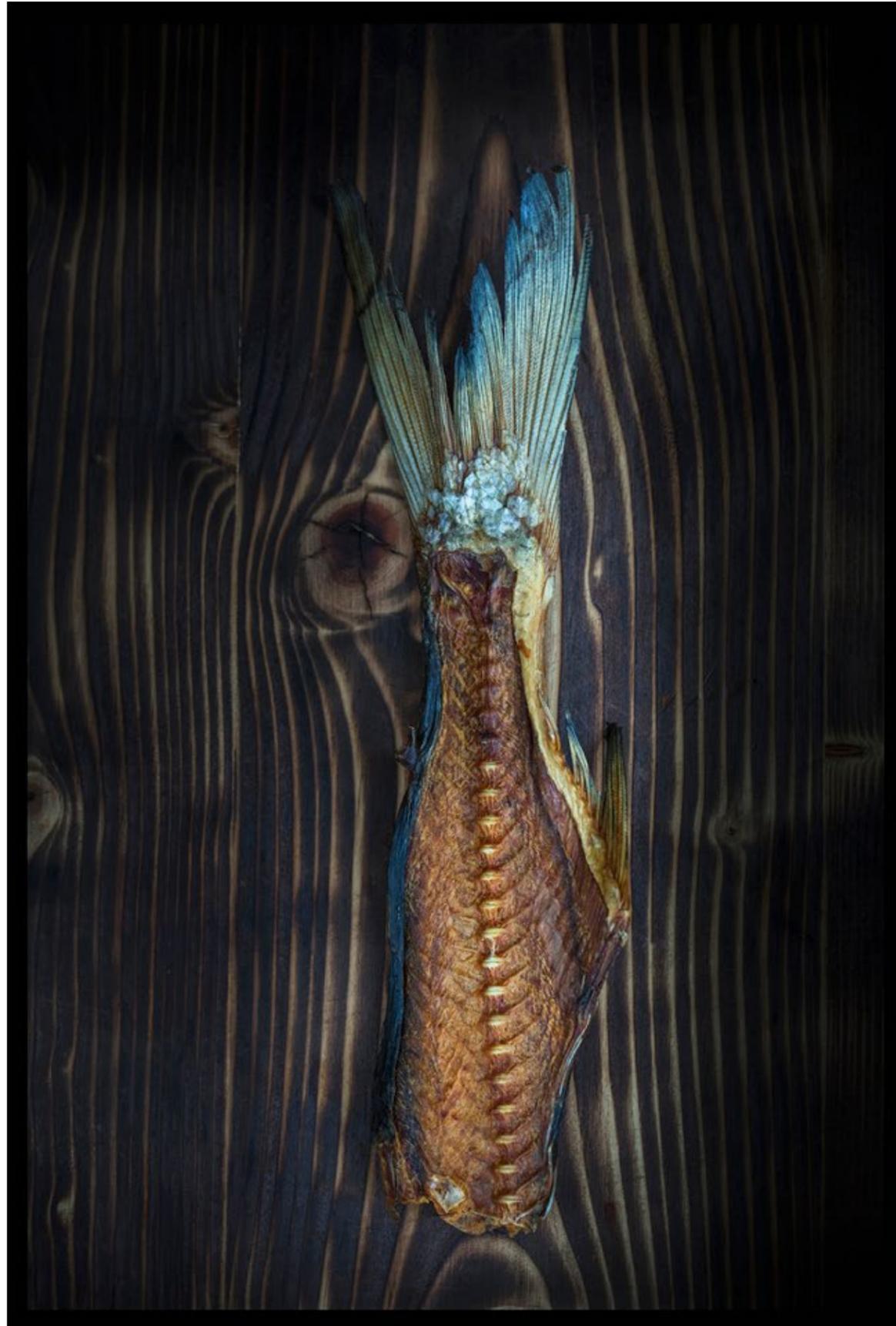
### ÉNERGIE ET RACE D'UN LIEU SINGULIER

La cuisine est ouverte sur la salle de restaurant, puis la terrasse, révélant une vue panoramique dominante sur Annecy et son lac, et face à soi le massif des Bauges. La Maison est donc tout en transparence. **Vérité, transparence, engagement : telle est la philosophie et l'âme du lieu.** Franchir le seuil du Clos des Sens, c'est entrer dans un cocon. **Les sommets, le lac, les marronniers centenaires, les hôtes, les brigades de la cuisine et de la salle sont comme unis par un immense chant de la nature.** Bien loin de la trépidation d'Annecy à ses pieds.

Libérant une force tellurique, un **monumental bloc taillé dans la pierre bleue de Savoie** fait le lien entre l'univers de la cuisine et le restaurant. Issu d'un rocher unique au monde (à la Vilette près d'Aime), dont le veinage de quartz remonte à nos origines, il symbolise l'évidence, la puissante authenticité du parti pris culinaire. Ses 14 tonnes ont été sculptées par l'artisan-tailleur de pierre Sébastien Delahaye.

La nouvelle salle contemporaine inspire une **élégante sérénité invitant à entrer dans un monde en soi.** Le credo est la vérité constructive : ne pas créer un décor ostentatoire ou superficiel à la mode, mais servir le propos culinaire. Révéler et rentrer dans la matière, dans les matériaux. Aller à l'essentiel, privilégier l'épure.



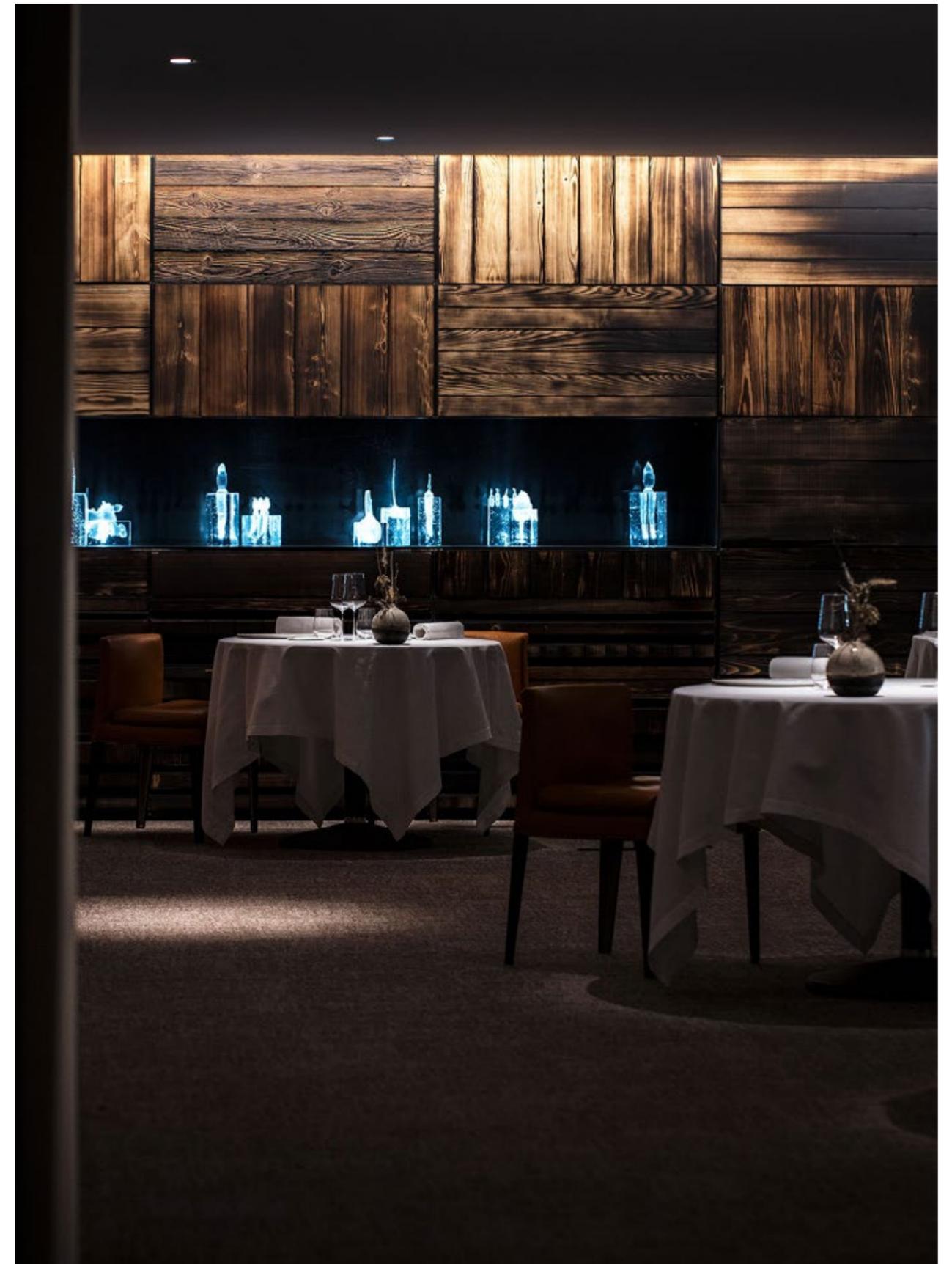


Cœur de filet de féra délicat | la peau soufflée craquante.

De même que dans un plat tout doit être essentiel, les murs du restaurant sont recouverts de bois de mélèze, d'épicéa et de frêne de la région (Brunier Bois à Annecy). À la façon ancestrale de sa conservation en Savoie et au Japon, **le bois a été sculpté au feu** partout où l'équipe du Clos des Sens. Sa matière a été coupée, préparée, cuite (comme le Chef le fait avec ses poissons de lac) pour dévoiler ses intensités d'expression. Et entrer en son cœur. Ainsi naissent des formes, des courbes, des émotions multiples. Selon s'il a été brûlé sur le fil ou à la perpendiculaire, poncé, brossé ou non, le bois révèle des jeux infinis de nuances de couleurs, de profondeur et de texture entre dureté et tendresse. Les surfaces sont vivantes, caressées par la lumière du lever au coucher du soleil. Vers la terrasse, où la vue s'échappe vers le lac d'Annecy et le massif des Bauges, les tons sont clairs. Plus l'on s'approche de la cuisine, plus les bois sont teintés, foncés, jusqu'à des noirs rappelant le peintre Soulages.

La salle offre une unité, une harmonie saisissantes, renforcées par une isolation phonique exceptionnelle. **On se sent en lévitation, en apesanteur.** Tous les sens sont prêts pour vivre une expérience unique.

Il fallait un tel **lieu, combinant douceur, raffinement et énergie**, pour **mettre en scène les créations culinaires**. Ces dernières, pensées comme de l'architecture, sont mises en exergue par un éclairage subtil conçu sur mesure. L'entreprise « 100% Light » est le seul fabricant au monde à avoir été capable de répondre aux critères souhaités par le Clos des Sens. Les LED « Bulet Hole 60 » possèdent un nid d'abeille et un filtre correcteur, pour un confort optimal évitant tout aveuglement. Le diamètre de diffusion de la lumière a été étudié spécifiquement pour correspondre exactement à celui de chaque table et concentrer le faisceau verticalement sur les assiettes. Le respect des couleurs originelles est remarquable avec un indice de rendu de 95%. Et le ton des blancs est apaisant, chaleureux (température couleur de 3000 K).





Une partie du « potager de cristal » signé Aurélie Abadie.



La sculpturale cheminée réalisée par l'artiste Thierry Martenon.

Grâce à ses jeux de lumière subtils, les hôtes ont comme l'impression de bénéficier d'une **bulle**, d'un **îlot de confort et de bien-être** qu'ils partagent avec leurs proches. Ils sont chacun le cœur du restaurant, alors que le reste de la salle - plus mystérieux - s'éclipse. **La salle, en disparaissant**, en étant la négation même d'un décor classique, **prend une force extraordinaire**.

Les sens se focalisent naturellement sur l'assiette, illuminée comme une œuvre d'art dans un musée.

**Entre ombres et lumières**, la salle est rythmée par le mouvement et la lueur jaillissant de la cuisine, l'élégant et discret ballet du service - entrant en scène à l'approche des tables -, le feu de la cheminée, et surtout le féérique et vibrant **potager de cristal créé par Aurélie Abadie** et Samuel Sauques, artistes verriers. Un jardin tout en finesse et transparence, qui met en scène les végétaux sublimés par le Chef. D'année en année, en accord avec les créations culinaires du Chef, ce sont colrave, artichaut, racine d'endive, fenouil..., qui viennent étoffer ce jardin poétique prenant des dimensions cosmiques.

Depuis l'été 2019, une sculpture sur bois majestueuse de plus de 3 mètres sur 4 accueille les hôtes du Clos des Sens, naissant du sol et comme transperçant le plafond. Une pièce réalisée en épicéa, sablée puis patinée à l'encre de Chine, que l'on doit à **Thierry Martenon**, sculpteur sur bois, originaire et amoureux de sa Chartreuse. Un artiste autodidacte dont la renommée s'exporte bien au-delà de l'Hexagone (Europe, New York, Asie...). À Thierry, qui aborde chaque œuvre d'art comme une nouvelle rencontre, Le Clos des Sens a donné carte blanche.

La seule contrainte était d'habiller entièrement la **cheminée** sur 2 faces, côté salon et côté terrasse. L'artiste se nourrit de la nature environnante : texture des rochers, écorce des arbres, nervures des feuilles, pour créer une harmonie entre la forme et la matière. C'est avec les yeux au bout des doigts qu'il affine chaque sculpture en jouant sur le lisse, le rugueux, le strié, le grain...pour sublimer la lumière qui anime le bois.



Quintessence d'écrevisse du lac d'Annecy | rhubarbe.

## ARTS DE LA TABLE : LE BEAU AU SERVICE DU SENS

Un soin tout particulier est apporté au raffinement des arts de la table. Franck Derouet et Thomas Lorival ont noué des relations humaines très fortes avec des artisans locaux, pour créer des pièces uniques. Les services de table sont conçus sur mesure pour démultiplier la dimension esthétique et graphique des créations culinaires du Chef, et favoriser par leur forme une dégustation optimale.

A l'image de l'évolution de l'âme de la Maison, les créations culinaires dialoguent avec la rusticité élaborée des **poteries en terre brute** de **Jean-Pol Bozzone**. Une rencontre fondamentale, tant **Jean-Pol a compris que le Clos des Sens avait quitté le décorum statuaire, l'apparence du luxe pour faire vivre à ses hôtes une expérience immersive. Et leur délivrer une vérité intime et émotionnelle.** Comme il le dit si bien, **un repas au Clos est une plongée sans repères dans le grand bleu, de l'eau cristalline du lac au ciel lumineux coiffant les massifs des Bauges et des Aravis, avec le monde végétal pour harmoniques.**



Citron brûlé | poivre du jardin.

A travers la pratique de son art, la terre durcie au feu - façonnée par la flamme - prend une teinte profonde et puissante, qui sublime sa texture. Il faut savoir accueillir le hasard, dicit Jean-Pol. Hasard qui a conduit l'équipe du Clos à pousser la porte de son atelier installé à Seythenex, à 28 km d'Annecy. Un chemin est né de la rencontre de leurs personnalités, de **la fusion de leurs univers, mêlant le lacustre, le terrestre et le zen.** Le savoir-faire du potier s'est mis au service du propos culinaire du Clos pour en sublimer les créations. C'est **l'art du dépouillement, de la simplicité, du vivant : la quête de l'essence. La valeur de la poterie n'est pas statuaire : elle est énergie et vibration. Conçue spécialement pour un plat, elle en est l'écrin et le prolongement.** Une fois ce dernier dégusté, elle en exprime toujours comme une rémanence. C'est peu de dire, que Jean-Pol fait partie intégrante de l'équipe du Clos des Sens, et de la réflexion qui l'anime. *Voir aussi les nouveautés page 24.*



Plissé de betterave | lavaret fumé.



Féra sortie de l'eau | condiment raifort.



Le Chef Sommelier Thomas Lorival en salle.



Poire intense et mûrée | genièvre de montagne.



Le Chef Franck Derouet en cuisine.



Le coing confit, glacé et croustillant | poivre floral.

## LES FROMAGES AU CLOS DES SENS : LA SAVOIE COMME NULLE PART AILLEURS

Toujours en quête de découvertes de lieux magiques ou singuliers, **Le Clos des Sens partage l'amour des grands fromages Savoyards depuis 1992**. Sans flagornerie, **la démarche est poussée à un niveau unique sur le territoire**, et compte parmi les remarquables en Europe.

Mise en avant à travers une baie vitrée au sol comme une pépite vivante au cœur du salon du Clos des Sens, **la cave d'affinage est depuis 2012 un véritable joyau du terroir savoyard**. Les fromages sont affinés par **Alain Michel**, grand affineur annécien reconnu. Cette solution évite les inconvénients de l'air froid pulsé, qui abîme les produits. Seule une authentique cave d'affinage, régulièrement entretenue avec une humidité de 70 % et une température comprise en 10 et 14°C, respecte et bonifie les fromages. Elle leur donne comme un second souffle et favorise un croutage noble. Le vieillissement en cave oscille d'une semaine pour les petits chèvres à un an pour les pâtes pressées cuites. Alain Michel vient au moins tous les 2 jours pour retourner et brosser les pièces, enlever les bactéries ou acariens, créer de la stimulation pour favoriser un vieillissement optimal.

Dans leur format originel entier, **38 à 45 fromages, issus d'une sélection de 100 à 300 pièces affinées en cave représentant 140 références différentes sur l'année**, composent quotidiennement l'impressionnant plateau. Ce dernier est réalisé **en planches d'épicéa utilisées pour l'affinage du reblochon**, à la façon ancestrale des alpages. Ainsi, au sein de la modernité du Clos des Sens, Thomas et Franck préservent l'un des symboles sensoriels les plus puissants de la région.

### QUELQUES EXEMPLES SUR L'ORIGINE DES FROMAGES AU CLOS DES SENS

- **Pierre Gay**, Fromager affineur, MOF
- **Alain Michel**, Fromager affineur
- **Marc Dubouloz**, Fromager affineur
- **Les marchés** d'Annecy le vendredi, d'Annecy-le-Vieux (rue des Pommaries) le mercredi.
- **Une centaine de petits producteurs en direct**. Pour la plupart, et de façon indispensable en Suisse, l'équipe du Clos fait le déplacement pour sélectionner les pièces chez les producteurs et les ramener elle-même.





Depuis des années l'équipe du Clos des Sens ne cesse d'arpenter les 2 départements de la Savoie, voire les régions limitrophes comme la Suisse, et l'Isère. Certaines rencontres sont programmées à l'avance, d'autres sont le fruit du hasard. Mais toujours un dessein chevillé au corps : constituer une sélection rêvée de fromages complexes, subtils ou puissants, toujours goûteux et longs en bouche. La présence sur le terrain, la crédibilité qu'ils ont acquises dans la durée, leur permettent d'accéder à des pièces rares, introuvables ailleurs.

Ils connaissent intimement les producteurs, leur façon de travailler, l'empreinte de leur cave, leur philosophie de vie, leur griffe. Mais aussi la beauté des paysages, la géologie, la végétation, la lumière, les troupeaux arpentant les lieux de pâturages... Enfin, ils sont devenus de plus en plus pointus sur la saisonnalité des productions, l'évolution des goûts et du nez dans le temps, la capacité de vieillissement de chaque produit.

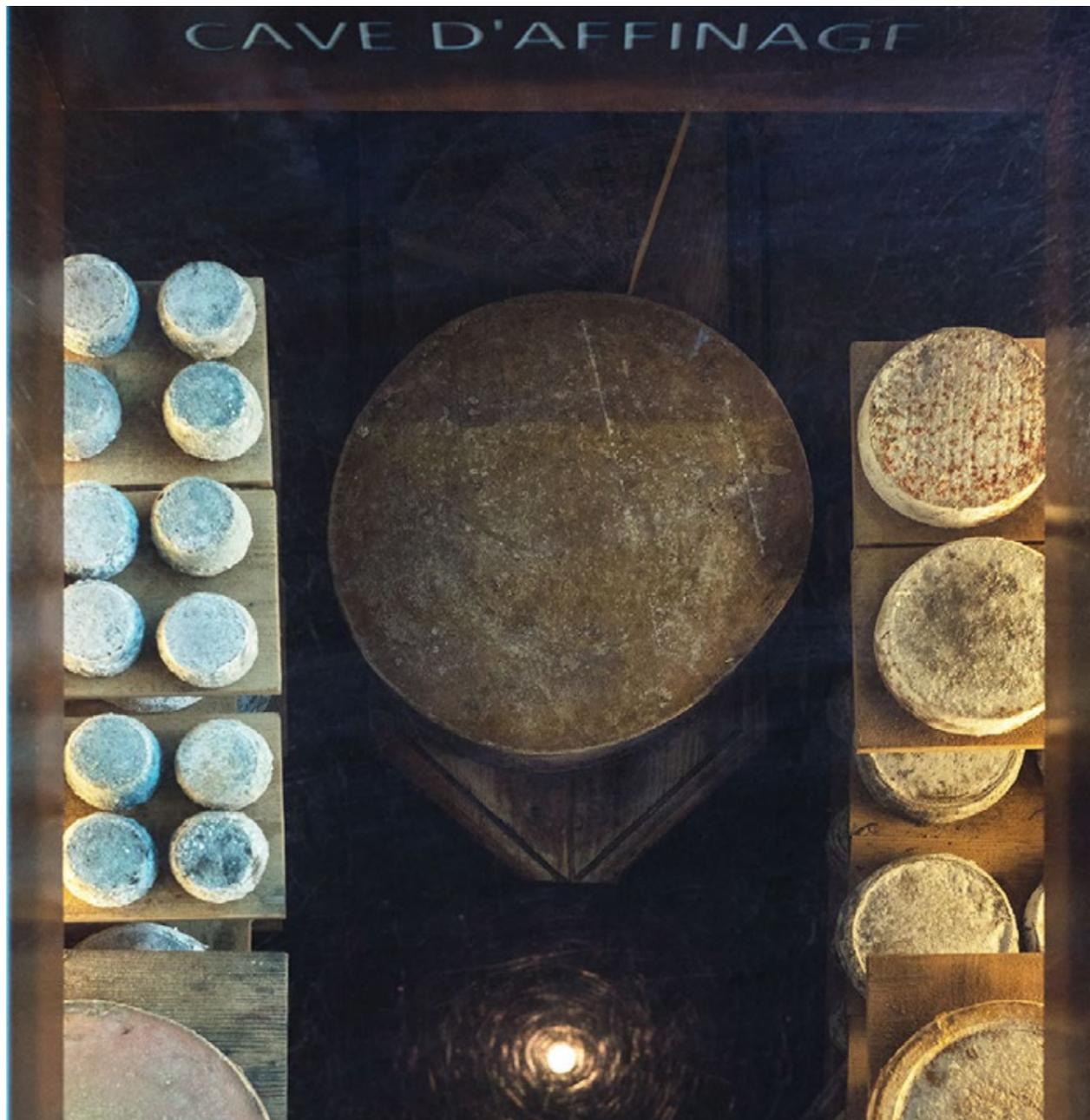
**La sélection des fromages n'est jamais figée**, car il s'agit de produits éminemment vivants et évolutifs. Rien n'est jamais acquis, et il faut être à l'affût des évolutions de style de ces producteurs de saveurs, de l'impact du climat sur leurs créations. Il suffit que les vaches, brebis ou chèvres aient subi un stress à la suite d'un violent orage, pour que la qualité des fromages en soit ensuite affectée. Quotidiennement, la moitié des fromages du plateau est dégustée à la pointe de couteau, pour vérifier leur évolution et être précis sur les conseils.

La démarche autour du fromage s'insère dans la même idée qui sous-tend le geste créateur en cuisine : **plus l'on zoome sur le territoire, et plus le champ s'élargit. On découvre en acquérant une expertise locale d'infinies nuances.**

La Maison aime à faire sortir les hôtes de leur zone de confort, de leurs habitudes, pour leur ouvrir de nouveaux horizons, les emmener dans une autre dimension. Et comme pour le vin avec Thomas Lorival, la plupart des convives se laissent porter, et partent littéralement en voyage. L'enjeu est de déceler les préférences gustatives de chaque convive, pour lui **créer une expérience sur mesure. Une palette de senteurs, de goûts et de textures compose chaque assiette comme un univers.**

Pour accéder à l'émotion ultime, une vraie complicité s'est créée à l'arrivée de Thomas Lorival en 2016 avec la sommellerie. En découle un travail permanent en binôme sur les mariages fromages - vins.

**Ce moment de gourmandise et de partage suspendu autour des fromages savoyards est devenu l'un des points culminants d'un repas au Clos des Sens.**



## QUELQUES EXEMPLES DE FROMAGES SERVIS AU CLOS DES SENS

Le **Beaufort d'Alpage** été de 2 à 3 ans (3 kg consommés par semaine), notamment de Bellachat.

Le **Reblochon** (8 pièces de 500 g consommées par semaine), notamment à Villaz.

L'**Abondance** (3 kg servis par semaine).

Les fromages de l'**Abbaye de Tamié**, notamment dans ses productions confidentielles limitées.

Les **persillés**, celui des Aravis en tête.

Les fromages des Bauges dont **Le Margériaz**, et le **Crèmeux des Bauges**.

Les **tommes de Ménage**, produites à la fin de l'alpage, posées en cave tout l'hiver, puis récupérées à l'alpage du printemps suivant. D'une forme improbable (elles sont toutes bosselées ou ballonnées), leur goût est très prégnant et typé.

Les **bleus** de Sassenage du Vercors en Dauphiné (tout en douceur), de Termignon (confidentiel et racé) ou de Bonneval-sur-Arc (crèmeux et gourmand) en Haute-Maurienne.

Les **chèvres** de la ferme du Praz Candu à Serraval.

Une sélection de **brebis** de la Bergerie des Fées à Vallières, de La Vallée Blanche à La Clusaz ou du Gaec des Noisetiers au Semnoz.

Les **Grands Gruyère Suisses** au lait cru, aux goûts complexes fabuleux, la Maison l'Étivaz du pays d'Enhaut à Château-d'Œx dans les Préalpes Vaudoises, les fromages les plus singuliers du Valais dont les tommes de montagne de Zermatt.

*Plus de précisions sur demande.*

## LA MAGIE DU VIN

Le 1<sup>er</sup> août 2016, sur les conseils de son prédécesseur Jean-Baptiste Klein qui a rejoint son Alsace natale, Thomas Lorival devenait le Chef Sommelier du Clos des Sens. Ses grandes qualités relationnelles et managériales, sa culture complète de la restauration, son charisme naturel, sa hauteur de vue le prédestinaient à prendre la direction de la salle, puis du Clos des Sens dans son ensemble aux côtés de Franck Derouet. Il a ainsi impulsé dans la sérénité une rare dynamique dans la Maison. Aujourd'hui, il a constitué à ses côtés une équipe de 5 à 6 sommeliers : des passionnés en quête permanente des plus beaux flacons et des accords mets-vins les plus pertinents.

### THOMAS LORIVAL : DÉJÀ UNE GRANDE EXPÉRIENCE ET UNE ÉTONNANTE MATURITÉ POUR SON ÂGE

Son sens aigu de l'observation, sa grande ouverture d'esprit, sa capacité à se remettre en question et à accompagner toute l'équipe dans l'excellence et un sentiment de facilité, sont touchants.

Ce Jurassien né en 1990 a un parcours fulgurant à son actif. Passionné de vin dès l'âge de 16 ans mais aussi de gastronomie, il obtient d'abord un BTS en cuisine, renforcé par un stage au piano de La Chèvre d'Or aux côtés du Chef Philippe Labbé. Mais l'amour du vin, et le besoin de partage avec les hôtes, sont plus forts. Après avoir suivi une mention complémentaire en sommellerie à Tain-l'Hermitage, il se nourrit d'expériences marquantes et remarquées en tant que sommelier dans de brillantes Maisons : Jean-Paul Jeunet, Troisgros, Lameloise, Marcon, L'Oasis. Puis Maaemoà Oslo, où il dirige la salle quand cette Table obtient la 3<sup>e</sup> étoile au Guide Michelin : une première en Norvège.

Cette expérience lui permet de porter un nouveau regard sur son métier, et lui donne l'occasion de déguster nombre de vins étrangers (allemands, autrichiens voire géorgiens), souvent délaissés sur les cartes françaises.

Attiré par le projet artistique de Laurent et Martine Petit, il rejoint le Clos des Sens, et participe activement à la concrétisation de ce nouveau dessein : **créer un voyage culinaire et œnologique unique autour des 3 plus beaux lacs de Savoie.**





## UNE VRAIE FUSION ENTRE LA CUISINE ET LA SALLE

Fort de sa triple compétence entre cuisine, service en salle et sommellerie, **Thomas veille à ce que le travail en salle soit le prolongement naturel de l'art culinaire. Et même à ce que les équipes de salle et de sommellerie inspirent la direction de la recherche en cuisine** (voir les accords mets & jus page 10).

La philosophie de la Maison est transmise avec passion et aisance aux hôtes. Ces derniers vivent une expérience sensorielle complète, et repartent nourris dans tous les sens du terme. Pour Thomas et Franck, toute l'équipe jusqu'aux commis doit être responsabilisée et porte haut les valeurs de la Maison. Pour parfaire leur culture et favoriser les synergies, les équipes de salle et de cuisine se rejoignent régulièrement pour des briefings dans le jardin. Les Cuisiniers se muent en jardinier. Et l'équipe de salle assiste à la naissance des produits et les goûte avant et après le travail d'orfèvre réalisé en cuisine. Lui permettant de partager aux hôtes toute la genèse d'un plat, du pouvoir créateur de la nature à l'interprétation qu'en donne le Chef.

Et au sein même de la salle de restaurant, Thomas parvient à trouver un étonnant équilibre entre le métier de Directeur de Salle et celui de Chef Sommelier.

Considéré comme l'un des professionnels les plus prometteurs de la restauration française, **il est nommé en 2020 par ses pairs « Chef Sommelier de l'Année » (Magazine Le Chef). Et en 2021, il obtient le Trophée de « Directeur de Salle de l'Année » par le Guide Gault&Millau.**

## ENTRE PATRIMOINES NATUREL ET CULTUREL, UNE VISION DU VIN ALLIANT PURETÉ, ÉCLAT, FINESSE ET OUVERTURE

Le Clos des Sens gère deux caves totalisant chacune environ 1200 références - soit près de 2400 au total -, dont une cave de vieillissement pour proposer aux hôtes les vins à maturité.

Thomas Lorival orchestre une équipe passionnée de 5 à 6 sommeliers, dont 2 assistantes chef sommelier. Sa curiosité le prédestine à s'intéresser aussi à tous types de boissons (vins oranges, vins rouges mutés - très belle collection de Portos - thés, infusions, bières, sakés, tous types de spiritueux dont une dizaine de Chartreuse, cafés et bien sûr les eaux).

À l'instar d'une eau fraîche longuement infusée aux épinettes de sapin, qu'il sert comme boisson d'accueil aux hôtes, au moment de s'asseoir à table. Une belle introduction au territoire et au voyage qui va suivre. Sensualité, digestibilité et intensité sont déjà réunies. Les papilles sont ainsi aiguës et en éveil pour la suite.

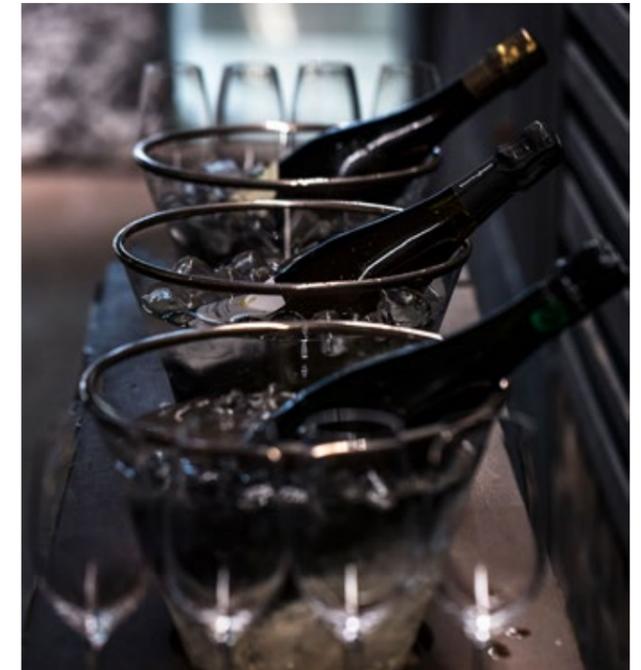
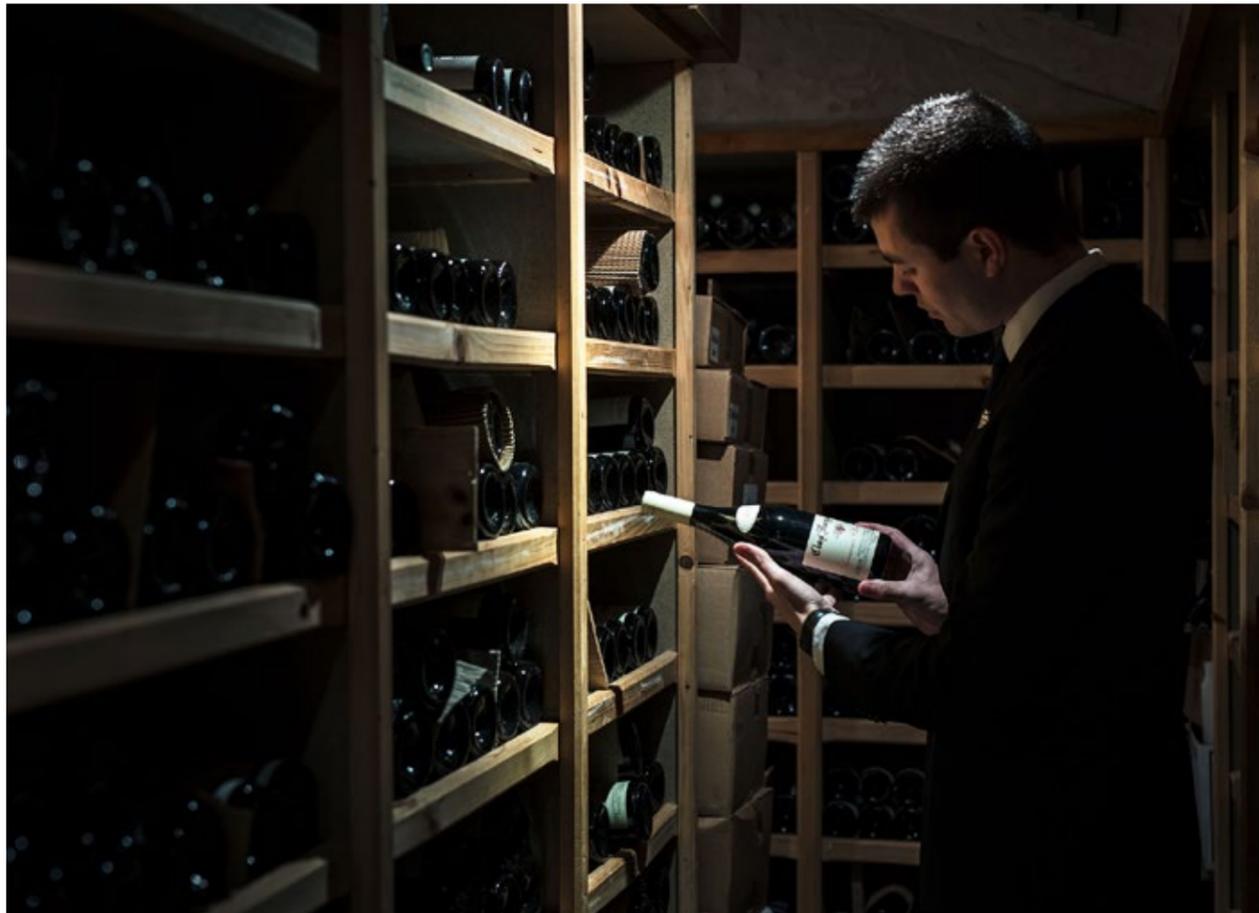
Revenons au vin. La carte du Clos des Sens est tout d'abord un hymne à la Savoie, et par extension à tout l'Arc Alpin, comptant plus de 200 références. Elle alterne réussites récentes et vieux millésimes (jusqu'à 1981 sur les vins de Savoie). Les vigneronnants incontournables sont présents (Domaine des Ardoisières, Louis Magnin, Dominique Belluard, Jean-Claude Masson, Gilles Berlioz, Michel Grisard, Louis Trosset, Château de Mérande, Jean-François Quénard) mais aussi la nouvelle génération qui promet beaucoup (Adrien Berlioz, Dominique Lucas, Florian et Marie Curtet, Nicolas Ferrand, Jérémy Dupraz). La Suisse (Domaine de Beudon, M.T. Chappaz), l'Autriche (Fred Loimer, F.X. Pichler) et l'Italie (Elisabetta Foradori, Conterno) sont représentées par de belles pépites.

Sur toutes les régions françaises, et une dizaine de pays, La cave du Clos des Sens regorge de références exceptionnelles ou confidentielles. **Depuis 1992, c'est l'une des plus belles, l'une des plus excitantes collections de l'Hexagone, qui a été construite au fil des ans.** Dont des verticales d'anthologie - parfois sur plusieurs décennies -, par exemple sur les vins du Clos Rougeard, de Didier Dagueneau, Gauby, Corinne et Jean-Paul Jamet, Auguste Clape. Seule une partie est proposée aux hôtes, la patience étant préconisée pour faire découvrir chaque vin soit dans l'éclat de sa jeunesse, soit à sa maturité des années plus tard.

Thomas Lorival et son équipe s'appliquent à offrir les meilleures conditions de dégustation (température de service, ouverture à l'avance, carafage...). La verrerie est au centre des préoccupations, avec une large palette de verres (particulièrement de la marque autrichienne Zalto) permettant de s'adapter à chaque région, chaque couleur, l'âge et les caractéristiques du vin.

Logiquement, le propos culinaire du chef (végétal et lacustre) a conduit Thomas à privilégier les vins blancs, le Champagne et autres vins effervescents, qui prennent une place inhabituelle par rapport aux grandes tables classiques. Sans oublier quelques rosés d'exception (Clos Saint Vincent, Gourt de Mautens, Abbatucci).

Nombre d'hôtes donnent toute latitude à l'équipe de sommellerie pour construire des accords mets - vins vibrants. Grâce au Coravin™, cette dernière offre un remarquable choix de vins au verre.



La lecture de l'impressionnante carte révèle une vraie vision du monde du vin. Thomas Lorival privilégie les vignerons passionnés, donnant de leur terroir une interprétation singulière et inspirée. Et si possible porteurs d'une réelle éthique. **Les approches raisonnées, bio, biodynamie ou vins nature sont privilégiées, sans s'enfermer dans aucun extrémisme.**

L'ouverture d'esprit est de mise, si la qualité du vin parle. Toute l'année, Thomas et son équipe sillonnent les vignobles, pour s'imprégner des lieux et comprendre comment les vignerons travaillent aussi bien en viticulture qu'en vinification.

Thomas cherche à acquérir une connaissance universelle du vin, s'intéressant à toutes les régions, tous les styles. Son penchant naturel est de privilégier la subtilité, la pureté, un côté cristallin et un toucher de bouche délicat. Il apprécie la densité et la profondeur, quand le vin n'est pas dominé par une technique trop interventionniste, un boisé excessif ou de la surextraction. Il aime souvent les vins en vendanges entières, qui gagnent beaucoup en complexité avec le vieillissement.

Surtout, il compose avec la cuisine qui joue au Clos sur de grands amers, parfois des acidités fortes, une quarantaine d'herbes aromatiques. En alternance, il imagine soit des accords en totale harmonie, soit en confrontation. **Les accords se font sur l'olfactif, le gustatif, le toucher de bouche (importance vitale des textures), la longueur en bouche, et surtout l'esprit (affirmation, suggestion...).** Quand le vin entre en raisonnement avec la création culinaire, et qu'ils s'allongent mutuellement, l'émotion est décuplée.

**Au plus proche des créations des chefs, les menus sont proposés avec des accords mets - vins ou mets - boissons (combinant vins, sakés, bières, vermouths, thé d'exception pu-erh, extractions de légumes et d'aromates du jardin, infusions, décoctions, tonics Maison, kombuchas, kéfirs...).** Avec son équipe, Thomas ne se prive d'aucune possibilité : seule la pertinence de l'accord prime.

**Depuis 2022, une étape a été franchie avec la création de jus en accord ou à l'origine des compositions culinaires. Voir page 10.**

## INFORMATIONS PRATIQUES & TARIFS

### LA SITUATION

Sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux (20 160 habitants), à 3 km du lac et de la vieille ville d'Annecy. À 30 min. des stations de montagne des Aravis (La Clusaz, le Grand Bornand).  
À 30 min. de l'aéroport international de Genève.

### LE JARDIN & LE CORTIL

Le Clos des Sens est lové au cœur d'un jardin aux aromatiques de 500 m<sup>2</sup> et d'un potager de 1000 m<sup>2</sup> aux 200 essences de légumes, fruits, fleurs et plantes. Surplombant le potager, le restaurant éphémère **Le Cortil** est ouvert du 1<sup>er</sup> juin au 2 septembre, tous les jours de beau temps : plats à partager de 16 à 44 € (tarifs été 2022).

### L'HÔTEL \*\*\*\*\* Relais & Châteaux

11 chambres dont 4 suites : spacieuses (28 à 70 m<sup>2</sup>), toutes équipées de bain balnéo au pied du lit et d'un balcon ou une terrasse. 9 chambres sont dotées d'une cheminée graphique ou à bois. 2 chambres peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes.

1 chambre est accessible aux personnes à mobilité réduite.

Nuit à partir de 290 € jusqu'à 580 € pour 2 personnes, possibilité de forfait en semaine.

Petit déjeuner « Autrement » servi au salon au prix de 25 € ou en chambre au prix de 30 €.

Menu « Petit-déjeuner » servi dans un salon dédié au prix de 38 € ou en chambre au prix de 42 €.

### LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE 3 étoiles et étoile verte guide Michelin

4 toques guide Gault&Millau | 3 étoiles Écotable | Membre des Grandes Tables du Monde

Une salle d'une capacité de 30 couverts, un salon permettant d'accueillir des hôtes de façon privative. Une terrasse ombragée de même capacité avec vue sur Annecy et le lac.

**Menu 4 saveurs « Pour Voir »** à 158 €

*servi au déjeuner hors week-end, jours fériés et vacances d'été,  
supplément fromage à 24 €.*

**Menu 7 saveurs « Plein d'Envies »** à 238 €

*servi hors soirées de vendredi et samedi et soirées spéciales.*

**Menu 9 saveurs « Grande Fête »** à 288 €

*servi toute l'année à chaque service, hors soirées spéciales.*

*Tarifs par personne, hors boissons.*

### LA CAVE

1200 références dont 200 de l'arc alpin avec une large sélection de vins au verre.

Presque autant de références en vieillissement : la gageure étant de proposer aux hôtes principalement des vins à maturité.

Caractère volontairement accessible et équitable des tarifs pour inciter les hôtes à se faire pleinement plaisir.

*Accords vins (généralement 1 vin par service) :*

90 € sur le menu 5 saveurs, 125 € sur le menu 7 saveurs et 155 € sur le menu 9 saveurs.

Accord spécifique sur chaque création. Adaptation possible en fonction du souhait des hôtes.

Il est aussi possible de combiner vins, sakés, bières, vermouths, thés, extractions, infusions, décoctions, tonics Maison, kombuchas, kéfirs... pour une découverte intégrale.

### LA CUISINE

Axée sur les produits du territoire et de l'instant, la cuisine du Clos des Sens propose un thème « Végétal & Lacustre » : les poissons des 3 grands lacs savoyards (Léman, Annecy, Bourget), les légumes du potager et des maraîchers de l'Albanais, sublimés par les 40 aromates du jardin.

### LA CLIENTÈLE

50% française, 50% venant de l'étranger dont 90% de la Suisse.



### OUVERTURE HEBDOMADAIRE

Le restaurant est ouvert du mardi soir au samedi soir, sauf le jeudi midi et le dimanche soir, du 18 juin au 2 septembre 2023 inclus.

L'hôtel est ouvert du mardi au samedi et tous les jours du 13 juin au 2 septembre 2023 inclus.

### FERMETURE ANNUELLE

Du 23 avril au 1<sup>er</sup> mai, du 3 au 20 septembre, du 24 décembre 2023 au 8 janvier 2024 inclus.

# CLOS DES SENS

