

CLOS DES SENS

Table & Chambres
🌸🌿 ⭐⭐⭐⭐⭐

JARDIN EN PERMACULTURE ET DÉMARCHE ÉCORESPONSABLE
COMMENT LA HAUTE CUISINE PREND TOUT SON SENS



DOSSIER DE PRESSE
2023

closdessens.com

HÔTEL*** RESTAURANT GASTRONOMIQUE**

CLOS DES SENS

13 rue Jean Mermoz - 74940 Annecy

+33 4 50 23 07 90 - artisanculinaire@closdessens.com - www.closdessens.com

Dossier de presse sur le jardin en permaculture : www.closdessens.com/presse/

—

Contact presse pour le Clos des Sens :

Yves Bontoux & Magali Buy

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

Contact presse pour Annecy et son lac :

Louise Adélaïde Selle & Willmans Toulà

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

Office de tourisme : presse@lac-annecy.com

Crédits photos : **Matthieu Cellard, Anthony Cottarel.**

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

Comment la haute cuisine prend tout son sens

PAGE 8

Philosophie de la permaculture

PAGE 12

Le jardin, comme un aboutissement

PAGE 16

Un jardin aux 200 merveilles

PAGE 25

Conception du jardin et sa vie au quotidien

PAGE 28

Démarche écoresponsable

PAGE 32

Informations & tarifs



JARDIN EN PERMACULTURE ET DÉMARCHE ÉCORESPONSABLE : COMMENT LA HAUTE CUISINE PREND TOUT SON SENS

Au fil des années, les chefs et équipes du Clos des Sens n'ont cessé d'avoir une relation de plus en plus forte avec les éléments naturels, les terroirs, les producteurs de saveurs. Ils sont la base de sa cuisine, le garde-manger ultime qui révèle, l'interprétation du monde du vivant, une connaissance intime du cycle de vie nature, de plus en plus indispensable.

Il y a une quinzaine d'années, naissait le premier jardin d'aromates. En 2015, le propos culinaire se recentre sur les essentiels du territoire, une cuisine uniquement lacustre et végétale, et presque 100 % locavore. Loin d'être un concept, ce virage raisonne comme une évidence : transmettre l'amour d'un terroir et d'un lieu d'une richesse insoupçonnée, l'interpréter et l'incarner dans ses plus pures profondeurs. Les producteurs de saveurs sont désormais à maximum une journée de marche du Clos des Sens (de 0 à 50 km maximum).

L'été 2018, un cap décisif est franchi, le Clos des Sens ouvre une nouvelle porte : la Maison est désormais au cœur d'un **merveilleux jardin en permaculture de 1500 m² aux 200 variétés. Un seul credo : donner du sens à la gastronomie à travers les racines de la terre.**





PHILOSOPHIE DE LA PERMACULTURE

La permaculture est un mot issu de la contraction de l'expression anglaise « permanent agriculture », utilisée dès le début du 20^e siècle. Elle recouvre l'ensemble des façons de cultiver la terre en préservant sa fertilité.

Elle est une éthique, une philosophie centrée sur l'environnement, l'être humain et le partage équitable au sein de la société. Elle est un mode d'action, favorisant la biodiversité. Elle vise à créer une harmonie naturelle abondante et complexe. Elle s'inspire de l'écologie, de la tradition, et de chaque contexte géographique et climatique. Elle ambitionne une production durable, résiliente, très économe en énergie, respectueuse des êtres vivants, et de leurs relations réciproques. Elle favorise la nature sauvage. En veillant à ce que chaque élément soit à sa juste place, avec de bonnes interactions alentour, elle limite grandement les gaspillages et pertes d'énergie.

Cette agriculture naturelle est une voie (Tao) spirituelle à part entière. Elle est basée sur le « non-agir », que l'on peut rattacher à la philosophie de Mu. Elle se décline en 4 principes fondamentaux : pas de labour, pas d'engrais, pas de sarclage ni de pesticides.





LE JARDIN, COMME UN ABOUTISSEMENT POUR LE CLOS DES SENS

Tous les végétaux identitaires du Clos des Sens sont représentés dans le jardin. Et toute l'équipe (cuisine, salle et hôtel) s'approprie cette démarche de la permaculture, développe et aiguisé ses 5 sens pour vivre **au rythme de la nature**. Semer, planter les graines, accompagner le chemin de vie de chaque plante, l'aider à grandir, l'observer, l'embrasser du regard, la sentir. La récolter à sa juste maturité, la croquer enfin pour imaginer tous les univers sensoriels qu'elle rend possible.

En été, le briefing avant chaque repas se fait au sein du jardin, pour bien s'imprégner de l'avancement des cycles naturels.

Juste avant chaque déjeuner ou dîner, les cuisiniers cueillent les légumes, fruits, plantes, aromates ou fleurs : ces derniers ne connaîtront aucune rupture de température violente, consécutive à un stockage au froid. Ils sont immédiatement cuisinés, mis en scène, puis dégustés par les hôtes. Et cette **fraicheur ultime** offre une **symphonie de saveurs**, une vivacité, une précision gustative inégalables. En été, Le Clos des Sens devient autosuffisant pour cette part végétale.

Avec la pêche fournie par Bernard Curt à Duingt, la Maison est en capacité d'offrir un menu végétal et lacustre issu à 100 % du territoire du lac d'Annecy. Il pourra même proposer un menu végétarien intégralement conçu à partir de produits de son propre jardin. Finalement, **les cuisiniers prennent une nouvelle dimension en devenant des jardiniers**.

Être **au plus proche du paysage, du vivant, du produit** qui éclot, pour l'interpréter, le marier finement, respectueusement, amoureuxment.

L'élan de la nature, son énergie, **sa force, mais aussi sa fragilité** chamboule l'émotion innée, l'inspiration s'engouffre et pousse les âmes au dépassement, au sublime du produit, jusqu'à peindre avec sensibilité et attention totale, l'immense paysage, qui rayonne autour du Clos des Sens : un spectacle vibrant des éléments naturels du cosmos au microcosme, de la puissance des montagnes et des flots, à la beauté évanescence et cachée de l'agastache.

L'observation de cette dernière lui a donné l'idée d'un nouveau dessert qui lui est dédié, assaisonné de framboises. Une gourmandise subtile et aérienne.





UN JARDIN AUX 200 MERVEILLES

Le jardin du Clos des Sens s'épanouit sur 1500 m², dominant le lac d'Annecy et face au massif des Bauges. La ville, à ses pieds, est toute proche. Et pourtant c'est un havre de paix, donnant un sentiment de temps suspendu. La nature bruisse du chant des oiseaux. Voir le soleil se coucher doucement, d'une lumière mystérieuse et nuancée, est un pur moment de bonheur. Certains jours, notamment de mai à octobre, ce spectacle de la nature est prégnant.

Sur 500 m², le long du bassin de nage et de la terrasse du restaurant, **le jardin offre 40 variétés d'aromates**. Puis, sur les 1000 m² de la partie basse du terrain, **160 variétés de fruits, légumes, plantes** (dont certaines compagnes) **et fleurs** (souvent comestibles).

Il se compose de 4 parties successives, que les hôtes ont le loisir de parcourir à leur guise. Des allées ont été créées à cet effet, favorisant un réel cheminement. Rythmées par les explications sur les noms des plantations, mais aussi bordées de bancs, assises, et même une table et ses fauteuils en position surplombante, elles incitent à la découverte, à la contemplation et au repos. Un confortable hamac invite au ressourcement et à la rêverie.

La terrasse du restaurant surplombe le **Corti** (jardin en patois) appelé « **Carré des Aromates** ». 16 carrés ont été surélevés, pour faciliter la récolte, les protéger d'animaux indelicats (comme les voraces escargots ou limaces), ou pour contenir la croissance naturelle excessive de certaines plantes (menthe coq). Des dizaines de plantes aromatiques, médicinales (tanaisie) et condimentaires y sont cultivées. À l'image de la mélisse, la citronnelle de Madagascar, la pimprenelle, l'origan à petites feuilles, la ciboulette de Chine, la ciboulette à fleurs blanches, la tanaisie, la plante huître (bleutée au goût iodé), la menthe chocolat, la livèche, le fenouil bronze, le persil, la coriandre, le basilic...

Une allée, traitée en pas japonais en pierre bleue de Savoie, relie le Corti au bassin de nage et au « **Jardin d'Aromatiques** » exposé au Sud-Ouest. Les chemins en gravelette forment comme des vagues bordées d'aromatiques, créant une émotion esthétique. 3 poivriers Sichuan d'espèces différentes, l'agastache, le romarin, le thym serpolet, la sauge ananas, la sauge agrumes, l'estragon tagète, la sarriette, l'origan, les népétas sont quelques-uns de leurs trésors.

Le Chemin des Mellifères et ses 45 marches, par volées de 3 marches, font la transition pour accéder au potager, situé 10 m de dénivellée en dessous. Il est bordé des petits fruits rouges et noirs (groseilles, cassis), des lilas, pommiers à fleur, ricins (plante toxique pour repousser les rongeurs), sureaux, féviers d'Amérique. Des haies d'arbres préexistantes (érables, noyer, noisetiers, pommier, pruniers, cornouillers) sont des réserves à oiseaux. Complétées par de nouvelles plantations notamment dans la partie basse.

Le chemin descend à une placette aménagée puis au « **Jardin de mon Père** ». Exposé au Sud, il réserve des pentes douces et régulières, dessinées sous forme de buttes sur 1000 m².





Quelques plantes lointaines y trouvent refuge, notamment 4 poivriers Sichuan d'Amérique, Corée et Chine, des Asiminas d'Amérique du Nord.

Côté arbres fruitiers, citons les abricotiers, figuiers, pommiers, pruniers. Sans oublier les fraises, et même les kiwaïs.

Côté légumes, presque tous les emblématiques du Clos des Sens sont présents : fenouils, colraves, chou vert, côtes de blette, céleris branches, betteraves, courgettes, poireaux, carottes, haricots, pommes de terre, potimarrons, salsifis, navets, radis noirs, roses et blancs, tournesol, moutardes indienne et japonaise, cornichons russes, tomates (cœur de bœuf, Cornue des Andes), laitues romaines, roquette sauvage, oignons... Seule l'endive manque à l'appel car il faut la faire blanchir en cave.

La Maison a pour vocation de cultiver les légumes les plus simples, les plus fondamentaux, pour les magnifier. Des produits dont les hôtes ont une longue expérience, et donc une vraie lecture, mais qu'ils redécouvrent au Clos des Sens et dégustent comme jamais.

Ce jardin, aussi remarquable soit-il, n'empêche pas des relations étroites avec toute une sélection de **producteurs de saveurs**, qui ont des démarches poussées et particulières. On peut citer à titre d'exemple la famille Courtois à Sauvigny pour ses superbes lentilles Beluga, et Rudy Lauberton à Montmélian aux endives inégales dans la région (photos ci-contre).

A l'extrémité du potager a été aménagé un **fumoir à féra**, permettant de fumer les œufs de féra à peine formés pêchés à l'automne, si croquants ! Mais aussi les œufs récoltés pour les fêtes de Noël à l'occasion des « pêches exceptionnelles ». Puis ceux non encore éclos, qui sont beaucoup plus gros et mûrs à la réouverture de la pêche. Cette démarche met en exergue le cycle végétatif des poissons sauvages. Ces œufs de féra produisent un extraordinaire condiment, un assaisonnement qui donne beaucoup de relief à la cuisine lacustre du Clos des Sens. Et les filets de féra, également fumés, deviennent l'épine dorsale de la tarte millefeuille de chou vert, l'un des grands plats créés en 2018, où se décline toute l'histoire de la Maison. Un chou bien sûr en pleine maturité juste cueilli au sein du jardin.



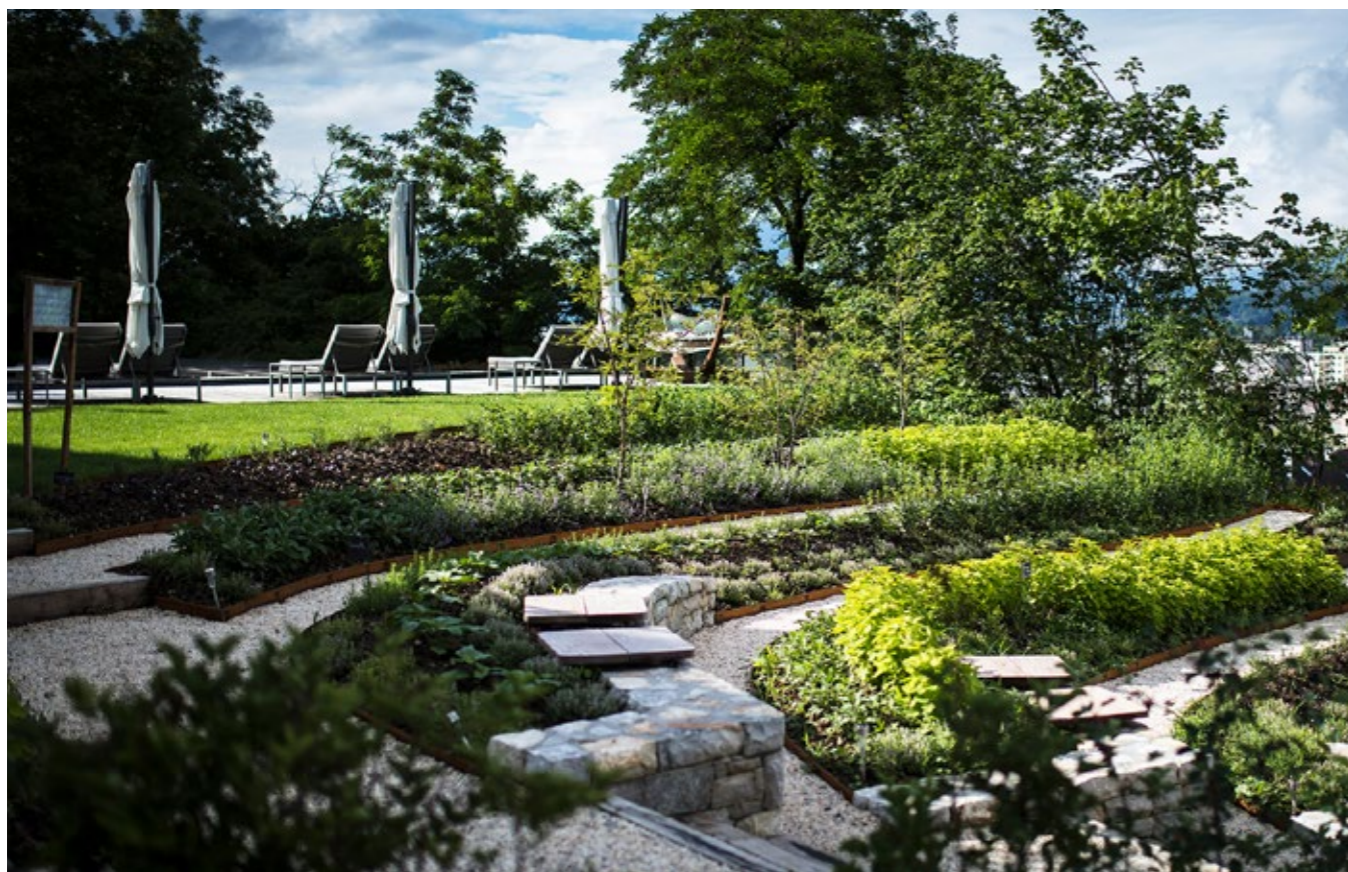
Christophe Courtois



Rudy Lauberton







CONCEPTION DU JARDIN ET SA VIE AU QUOTIDIEN

Avec l'aide de l'architecte-paysagiste Julien Joly d'Annecy a été imaginé ce lieu ressourçant et au calme, comme un tout équilibré. Un travail spatial conséquent a été mis en œuvre sur le ressenti des énergies du site.

Le jardin a été concrétisé et est entretenu quotidiennement par le personnel du Clos des Sens et le paysagiste-jardinier Lionel Perron.

Outre l'énergie du site, la conception du jardin a pris en compte la texture du sol, la géologie, la pente (soutenue par endroits), l'exposition, le climat (hiver froid, été chaud), le vent, et la végétation déjà en place à la genèse du projet, qui a été préservée autant que faire se peut. Tout a été pensé pour éviter des déplacements et travaux inutiles, et favoriser l'action de la nature. Une vraie démarche Bio est mise en place, plus exigeante même (permaculture), sans rechercher pour l'instant la certification. Seules les essences adaptées au lieu ont été privilégiées.

Tous les déchets sont recyclés et transformés en ressources. Ceux organiques en cuisine sont réutilisés, après un passage dans un déshydrateur. Ils donnent un paillage et un amendement remarquables pour le jardin.

L'idée de la permaculture, développée au Clos des Sens, est de créer un cycle local, qui s'autoalimente, produit le maximum de ses intrants et recycle ses « déchets » sur place pour reconstituer son sol :

- l'eau de pluie est récupérée et stockée pour l'arrosage. Elle est économisée en protégeant la terre par le paillage et l'organisation spatiale du jardin.
- les arbres et l'enherbement permettent de produire du paillage et du broyage. Ils attirent et abritent une faune associée, indispensable au bon fonctionnement du jardin.
- les adventices et tailles sont utilisés en paillage ou en compost.
- le jardin est conçu pour associer de la façon la plus intelligente possible les éléments, afin qu'ils communiquent entre eux, se protègent et s'enrichissent mutuellement (fraises associées aux poireaux)
- la végétation est conçue et gérée pour favoriser la pollinisation
- la pente, la topographie, les champs énergétiques sont utilisés pour tirer le meilleur parti du site (création de buttes, allées).





DÉMARCHE ÉCORESPONSABLE

Tout est pensé au Clos des Sens pour une intégration intelligente dans le site, un respect de la nature, et une expérience client forte voire unique. La démarche locavore de plus en plus pointue, le développement du jardin en permaculture sont des avancées considérables. Que des circuits courts, que des produits de l'instant, donc peu de transport et d'empreinte carbone.

Les produits sont utilisés dans toutes leurs composantes. Et les déchets sont déshydratés pour former un remarquable compost.

Pour les déplacements, Le Clos des Sens dispose de deux véhicules électriques. Une voiture simple pour aller faire le marché et acheter les produits alentour. Une Tesla pour accueillir et accompagner les hôtes. Ces derniers ont aussi à leur disposition 2 vélos électriques.

Quant à l'architecture, les éléments décoratifs, le mobilier ou l'art de la table, ils émanent de matériaux, de ressources et d'un savoir faire locaux.

Ainsi, les chefs Franck Derouet et Thomas Lorival ont pour dessein de contribuer à construire un monde responsable, respectueux de l'environnement mais aussi des êtres humains, mettant en exergue leur richesse et leur beauté parfois cachée. Partager la quintessence de son territoire, et en révéler l'essence.





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 m² et d'un potager de 1000 m² aux 200 essences de légumes, fruits, fleurs et plantes. Surplombant le potager, le restaurant éphémère **Le Cortil** est ouvert du 1^{er} 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 m²), 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^{er} mai, du 3 au 20 septembre, du 24 décembre 2023 au 8 janvier 2024 inclus.

CLOS DES SENS

