



Le chef Franck Derouet (à gauche) et le sommelier Thomas Lorival (à droite) dirigent à deux l'hôtel-restaurant. MATTHIEU CELLARD



Le Clos des sens, à Annecy-le-Vieux. MATTHIEU CELLARD

## Le duo bien accordé du Clos des sens

ANNECY-LE-VIEUX (HAUTE-SAVOIE) -  
envoyé spécial

**E**n octobre 2022, Laurent Petit, qui a fait avec son épouse, Martine, du Clos des sens, restaurant d'Annecy-le-Vieux, l'un des pôles gourmands les plus créatifs de Savoie, a choisi de conclure trente ans d'histoire en cédant sa maison à son chef de cuisine, Franck Derouet, et à son chef sommelier et directeur de salle, Thomas Lorival. Un tandem au profil rare, qui vient de conserver les trois étoiles du restaurant au Michelin, saluant ainsi une belle continuité.

La nouvelle direction demeure fidèle à la philosophie lacustre et végétale lancée par Laurent Petit. « Cette approche est ancrée dans notre environnement et notre ADN », insiste Franck Derouet, 54 ans, ancien de chez Georges Blanc, impliqué depuis une douzaine d'années dans cette réinvention de la cuisine des poissons des lacs d'Annecy, du Bourget et Léman. Ce maintien au sommet valide aussi le choix des nouveaux propriétaires de travailler de façon paritaire. « Notre association encourage une complicité toujours plus grande entre la cuisine et la salle, pour l'élaboration des plats et leur accord avec les vins ou avec les propositions sans alcool que nous concevons », assure Thomas Lorival, 32 ans, dont presque sept passés au Clos des sens.

Cette homogénéité rayonne à table. Dans la salle à manger jouant de la pé-

nombre et des lumières, les assiettes envoyées depuis les cuisines apparentes sont relayées par un service maîtrisant comme rarement l'histoire des plats et des nectars. « Les équipes savent reproduire les échanges permanents que Franck et moi avons sur la dégustation des plats et des boissons », assure Thomas Lorival. L'éloquence de ce dernier fait merveille pour expliquer comment la délicatesse de la chair crue de la féra, condimentée d'un peu de garum (jus de poisson fermenté), de gel de sarriette et d'une pâte de raifort, épouse la fraîche volupté du cépage altesse de la cuvée « Ensemble », signée du jeune Savoyard Nicolas Ferrand (Domaine des Côtes rouges). Ou pour conter son association avec une extraction de poire, légèrement citronnée et infusée aux feuilles de géra-

RENCONTRE | Le sommelier Thomas Lorival, qui a repris les rênes du trois-étoiles d'Annecy-le-Vieux avec le chef Franck Derouet, met sa sensibilité culinaire au service de la cuisine de son comparse

**L'éloquence de Thomas Lorival fait merveille pour expliquer comment la chair crue de la féra épouse la fraîche volupté du cépage altesse de la cuvée « Ensemble »**

nium rosat, avant d'être passée au shaker avec un peu de blanc d'œuf.

Le parcours du jeune patron sommelier peut expliquer l'esprit fusionnel de son projet. Né à Voiteur, dans le Jura, où la fenêtre de sa chambre faisait face à la roche de Château-Chalon, en plein paradis du vin jaune, Thomas Lorival se souvient avoir débuté sa première cave à 14 ans, après s'être émerveillé d'un accord entre foie gras et sauternes.

Si l'adolescent investit son argent de poche dans les bonnes bouteilles (« A déguster après ma majorité », précise-t-il), c'est pour devenir cuisinier qu'il s'inscrit au lycée hôtelier de Poligny (Jura). Une vocation qui perdure jusqu'à un premier poste dans le prestigieux établissement azuréen de La Chèvre d'or, à Eze (Alpes-Maritimes). « Après deux mois à travailler

dans une cuisine sans fenêtre, frustré de ne jamais pouvoir observer la réaction des clients, j'ai compris que je serais plus heureux en salle », se souvient celui qui bascule alors dans la sommellerie.

Tout en gardant sa sensibilité culinaire, Lorival se forme à Roanne (Loire), au service de la maison Troisgros : « Une cave riche en grandes bouteilles, que le sommelier savait laisser vieillir le temps qu'il fallait. » Autre moment-clé, sa rencontre avec Pascal Paulze, chef sommelier de L'Oasis, étoilé historique de Mandelieu-la-Napoule (Alpes-Maritimes) : « Il m'a appris à laisser de côté mes certitudes pour m'adapter au palais de chacun. »

Attiré par le boom de la gastronomie scandinave, il passe deux ans à Oslo, au restaurant Maaemo, triplement étoilé en 2016. « Le pays n'ayant pas de culture viticole, les gens sont ouverts aux expériences. Quatre-vingt-dix-neuf pour cent des clients optaient pour les accords mets-vins. Ce qui m'a permis de travailler les associations avec une cuisine très végétale. » Des partis pris – favorisant les vins blancs – souvent retrouvés au Clos des sens.

### Cépages autochtones

Recruté fin 2016 par Laurent Petit, Lorival met à profit ses expériences en créant, par exemple, une cave inspirée de celle des Troisgros : « Mille deux cents références à la carte et 1000 autres en vieillissement. » Les classiques sont là, grâce aux allocations – ces accords entre grandes tables et domaines prestigieux – mises en place par Martine Petit, mais les vins naturels aussi. La carte se divise en deux volumes : l'un consacré aux régions de France ; l'autre aux vins de l'arc alpin, en cohérence avec le localisme des menus. Un territoire incluant Italie, Suisse, Autriche, Allemagne et bien sûr Savoie. « Après des pionniers comme Dominique Belluard, Gilles Berlioz, Jean-Pierre Grisard ou Pascal Quenard, une nouvelle génération de vignerons fait des merveilles avec des cépages autochtones comme la jacquère, l'altesse, le gringet, le persan ou la mondeuse, qui gardent leur fraîcheur malgré le réchauffement climatique. » Ses chouchous ont pour noms Matthieu Goury, Maxime Dancoine, Florian et Marie Curdet, Damien Bastian...

De surprenants accords mets-jus confirment aussi la complicité entre l'assiette et le verre. Main dans la main, équipes de cuisine et de sommellerie concoctent une gamme de boissons sans alcool constituée d'extractions, infusions ou fermentations de fruits, légumes, céréales ou produits lactés. Vous pouvez par exemple déguster, au plus près des plats, un nectar de groseille blanche au marc de mondeuse ou une eau d'échalotes grillées au lait fumé... Cette offre, selon Lorival, ne trahit pas les vins. « Il s'agit de proposer de nouveaux plaisirs à ceux qui n'auraient bu que de l'eau et des intermèdes intrigants aux adeptes des accords mets-vins. » Vingt-cinq pour cent de la clientèle du Clos des sens se laisseraient prendre au jeu. ■

STÉPHANE DAVET

## Quand les sommeliers ouvrent leur table

**L**es sommeliers sont souvent perçus comme des machines à cash, des auxiliaires chargés de vendre au prix fort des étiquettes pouvant représenter jusqu'à un tiers des recettes des restaurants gastronomiques. Mais ils sont nombreux, aujourd'hui, à vouloir reprendre leur destin en main : certains s'associent d'égal à égal avec des chefs qui, de leur côté, sont de plus en plus attentifs au vin ; d'autres ouvrent carrément leur restaurant, voulant inventer leur propre histoire.

Longtemps au service de grandes maisons (dont Lasserre et Taillevent, à Paris) aux caves prestigieuses, Nicolas Viallettes est revenu dans ses Yvelines natales pour y créer son Point d'origine – le nom du restaurant qu'il compte inaugurer mi-avril à Marly-le-Roi. S'il a recruté un chef chevronné, Florian Grundeler, il n'aspire pas à la course aux étoiles. « Je veux faire une maison qui nous ressemble, accessible, sans élitisme, avec une place centrale accordée aux vins », explique celui qui publia en 2022 *Ma cave idéale* (Hachette).

Sa cave, vitrée, fera partie du décor de cette table bistrornique. Les clients pourront choisir parmi 250 références

(« pour commencer ») de vignerons rencontrés lors de ses années « étoilées ». Contrairement à d'autres, pas question de pratiquer le « bordeaux bashing ». « Cette région bouge énormément, des jeunes reprennent des domaines, plus respectueux de l'environnement, moins obsédés par l'extraction et le bois », assure Viallettes, en citant les exemples du Château Haut-Bergey et du Château de Bel.

### Cueillettes sauvages

Autre exemple, celui d'Anne et Thomas Cabrol. Après plusieurs années à Toulouse, où leur 5 Wine Bar aux 4 000 références faisait un malheur (il a été désigné plusieurs fois « meilleur bar à vin du monde » par *The World of Fine Wine* et *Wine Spectator*), le couple est revenu dans son Tarn natal. A Payrin-Augmontel, commune de la montagne Noire, il a ouvert une maison-table d'hôte, la Villa Pinewood, couronnée cette année d'un macaron et d'une étoile verte Michelin (récompensant une gastronomie durable). « Nous sommes revenus pour faire grandir nos enfants et être en phase avec notre vision de la vie », explique Thomas Cabrol, agronome et œnologue de formation, qui entend pousser plus loin sa

passion de la cuisine. Quatre fois par semaine, lui et son épouse servent, pour douze couverts dressés sur un comptoir circulaire, un menu unique en douze temps. Formé récemment à la botanique, l'œnologue-cuisinier reste imprégné de sa culture viticole. « Le vin dicte notre vision », souligne-t-il à propos de ses assiettes centrées sur un seul produit – « comme le vin est centré sur le raisin » –, assaisonné par les plantes, racines et fleurs de leurs cueillettes sauvages.

« De la même façon que l'acidité structure un vin, les plantes de la famille des polygonacées (rumex, oxalis, rhubarbe...) vont structurer le plat, quand l'amertume des crucifères (moutarde, roquette...) lui donne de la verticalité, le parfum des lamiacées (thym, sauge, menthe...) sa profondeur aromatique, et les racines d'ombellifères (carotte, panais...) son corps. » Des parallèles mis en valeur par des accords avec trois ou cinq verres de vin de leur immense cave internationale.

Les Cabrol disent volontiers que leur Villa doit beaucoup à l'exemple donné par Aponem (« Notre restaurant préféré ! »), installé dans un ancien presbytère du petit village de Vaillhan, dans l'Hérault. Ce restaurant est le fruit d'une

association, il y a dix ans, entre la sommelière-orchestratrice Gaby Benicio et la cheffe Amélie Darvas. D'abord à Paris (Haï Kaï, quai de Jemmapes) et désormais dans ce havre languedocien. Seize convives, réunis à la même heure, peuvent y vivre au même rythme une expérience sensorielle composée d'une vingtaine d'« éléments » à croquer et de huit à dix boissons (vins, mais aussi bière, saké, cidre, poiré...). Fruit d'un échange constant entre les deux femmes, ces accords se dévoilent à l'aveugle, avec des vins carafés, pour « éviter les a priori et privilégier les sensations, avant de raconter leur histoire », explique l'Italo-Brésilienne Gaby Benicio.

Cette dernière, historienne de formation (une thèse sur « L'image invisible au XVII<sup>e</sup> siècle »), insiste sur une démarche engagée : des aliments locaux et principalement végétaux, une carte des vins très européenne, rejetant les étiquettes spéculatives au profit de vins naturels ou en biodynamie. Et puis tout le monde touche le même salaire dans cette utopie étoilée limitant le prix de son menu à 75 € (plus 35 € avec les boissons). Michelin vient de récompenser le duo du prix de la sommellerie 2023. ■ S. D.