CLOS DES **SENS**

Table & Chambres

DOSSIER DE PRESSE

2025

WWW.CLOSDESSENS.COM

LE CLOS DES SENS, 3 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN POUR SON RESTAURANT DEPUIS 2019

Restaurant Le Clos des Sens ❀❀❀
« Dans cette belle demeure des hauts d'Annecy, le chef Franck Derouet et son associé Thomas Lorival cultivent 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. Impressionnant travail sur les poissons de lac, avec une réflexion poussée sur les textures et les modes de cuisson, qui permet par exemple d'expérimenter une féra crue mise en valeur par un puissant garum de plusieurs semaines, ou de déguster un brochet maturé cuit à la façon d'une viande grillée. Pour être encore plus proche des saisons, le chef introduit parfois quelques touches carnées dans ses assiettes, notamment pendant la période de fermeture de la pêche. En complément d'une carte des vins entièrement dédiée aux vignerons 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 2025

Restaurant Le Clos des Sens ❀
« Notre cuisine lacustre et végétale met en saveurs les produits de nos 1500 m² 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 2025

Hôtel Le Clos des Sens ❀
« Sur les hauteurs de la ville d'Annecy, le Clos des Sens offre une vue spectaculaire sur le lac éponyme. Réputé pour sa table 3 étoiles et étoile verte au Guide MICHELIN, cet hôtel offre un confort à la fois luxueux et raffiné. Les chambres, élégamment décorées, sont toutes uniques. Les meubles sont fabriqués localement, avec des matériaux savoyards et de manière traditionnelle, réinterprétés à travers le prisme du XXIe siècle ».
« 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 nage, il fera la joie de tous ! »
Le Guide Michelin 2025

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
+33 6 81 87 94 32 | magalibuy@hotmail.fr

Contact presse pour Annecy et son lac :
Louise Adélaïde Selle
+33 6 77 35 96 54 | +33 4 50 45 00 61
Office de tourisme : presse@lac-annecy.com

Crédits photos : **Matthieu Cellard**, **Dominique Picone, Delphine Evmoon.**

Design & conception graphique : **Adrien Madelon**

Textes : **Yves Bontoux** avec l'aide de **Magali Buy**.

SOMMAIRE

PAGE 6
Une transmission exemplaire

PAGE 8
Le Clos des Sens renouvelle
la portée de la haute cuisine

PAGE 15
L'histoire d'une double révélation

PAGE 18
Accords mets & jus :
une évolution majeure du métier

PAGE 24
Enfants, étudiants…
le Clos, une mission citoyenne

PAGE 26
Jardin rayonnant
& restauration éphémère au Cortil

PAGE 32
Relais & Châteaux,
actualités & nouveautés

PAGE 40
Le Clos en quelques dates

PAGE 46
Écrin vivant & magique

PAGE 62
Arts de la table

PAGE 68
Les fromages alpins révélés par territoire

PAGE 74
La magie du vin

PAGE 80
Une Maison accessible
Offre spéciale moins de 30 ans

PAGE 82
Informations & tarifs

Sur les hauteurs du lac d'Annecy et face au massif des Bauges, Le Clos des Sens est une Maison historique du Second Empire (1866) à la décoration contemporaine, qui a toujours eu pour vocation le partage et la transmission.
Originellement première école d'Annecy le Vieux, le Clos est aujourd'hui une Table triplement étoilée et dotée de l'étoile verte au Guide Michelin, 3 macarons Ecotable et un hôtel***** Relais & Châteaux.

Lové dans son jardin, le Clos des Sens révèle l'esprit, le potentiel tactile et gustatif de l'univers végétal et lacustre. Un choix de vie, de cohérence et de vérité personnelle de toute une équipe.

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, Annecy au cœur !

UNE **TRANSMISSION EXEMPLAIRE**

Depuis le 3 janvier 2023, Thomas Lorival et Franck Derouet sont les propriétaires dirigeants du Clos des Sens, Maison emblématique d'Annecy-le-Vieux. À la suite de la transmission réussie de Laurent et Martine Petit, ils sont désormais les associés uniques de l'entreprise, sans investisseurs.

Un binôme rare par ses compétences et sa sensibilité. Son credo : pérenniser le Clos en cultivant ses racines, tout en lui donnant un nouvel élan. Sincères et engagés, Thomas et Franck préfigurent certaines tendances, aussi bien sociétales qu'artistiques, qui se dessinent aujourd'hui. Oser être… A leur façon, ils réinventent les codes, la gouvernance et le propos d'une Maison triplement étoilée au Guide Michelin.

Par son parcours de vie, **Thomas Lorival** fusionne cuisine, salle et sommellerie

Jurassien né en 1990 à Voiteur au pied de Château-Chalon, terroir viticole magique s'il en est, **Thomas est attiré viscéralement par le vin dès l'âge de 16 ans**. Tout en ayant une fascination pour la haute cuisine. Il **commence son parcours comme cuisinier et décroche son BTS cuisine** après un premier stage à la Chèvre d'Or aux côtés du Chef Philippe Labbé.

Mais son amour du vin et son **besoin de transmission aux hôtes** sont plus forts. Après avoir suivi une **mention complémentaire en sommellerie à Tain-l'Hermitage**, il se nourrit d'expériences marquantes comme **sommelier dans de brillantes Maisons** : Jean-Paul Jeunet, Troisgros, Lameloise, Marcon, L'Oasis. Puis Maaemo à Oslo, où il dirige la salle quand cette Table obtient la 3e étoile au Guide Michelin : une première en Norvège.

En 2016, convaincu par le virage lacustre et végétal de Laurent Petit et de son chef exécutif Franck Derouet, séduit par une vision écoresponsable centrée sur les 3 grands lacs savoyards, il rejoint l'aventure du Clos des Sens. D'abord Chef Sommelier, son aisance relationnelle et son sens inné du management le prédestinent à prendre la direction de la salle du restaurant.
Puis avec Franck, ils deviennent co-directeurs de l'hôtel et du restaurant en 2021, impulsant les nouvelles orientations et l'élan à venir. Enfin ils sont propriétaires et co-dirigeants depuis janvier 2023.

Franck Derouet incarne l'engagement et la sincérité d'un propos centré sur la nature

Né en 1968 en Essonne d'une famille de restaurateurs, entre les Châteaux et forêts de Versailles, Rambouillet et Fontainebleau, Franck a choisi dès la classe de 3e de devenir cuisinier. Une vocation par sensibilité, par amour de la nature, du métier et des produits. La bonne chair, à commencer par les fondamentaux - le pain, le beurre - fait partie de son éducation. Un restaurant, c'est surtout pour lui une ambiance, un environnement, où il se sent depuis toujours dans son élément. Comme Thomas, **c'est une alchimie qu'il recherche**, une émotion gustative décuplée par l'écrin, l'hospitalité, les relations humaines nouées avec les producteurs et artisans locaux, jusqu'au partage avec les hôtes. **Le propos culinaire nait d'un lien viscéral à la nature et à ses cycles. La cuisine interprète avec humilité et passion le patrimoine naturel et culturel du territoire**.
Le paradoxe du parcours de Franck, c'est qu'après avoir vécu un riche parcours international (de L'Intercontinental à Londres puis Lisbonne, au Sheraton de Rio de Janeiro, en passant par le Ritz Carlton Tenerife), et 4 ans chez Georges Blanc dans la pure tradition de la gastronomie française, il trouve sa cohérence au Clos des Sens. Il en devient le chef exécutif en 2011. Il fallait ce cheminement pour apprendre, désapprendre, se déconditionner et façonner sa voie.
C'est aujourd'hui un Chef aguerri, cérébral, à la fois sincère et mystérieux. S'il n'a pas la verve de Thomas, pour qui prend le temps de le découvrir sa pensée est nourrie et sa personnalité attachante !

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

Genèse d'une transmission peu commune

2022 a signé un double anniversaire, celui des 30 ans du Clos des Sens, et les 40 ans de métier de Laurent Petit. C'est cette année symbolique, que Laurent et Martine ont choisi pour finaliser la transmission de leur Maison aux 2 personnes les plus fidèles, pertinentes et légitimes. Afin que tout ce qu'ils ont imaginé avec cœur puisse poursuivre son chemin, et continuer à grandir. L'accomplissement du Clos des Sens, ils l'ont façonné aux côtés de **Franck depuis 2011** et **Thomas depuis 2016**. La réussite, la cohérence et la portée du Clos est l'œuvre de ce quatuor si complémentaire, qui devient duo le 3 janvier 2023.

Une transition faite en douceur, en bonne intelligence. Dès l'obtention de la 3e étoile au guide Michelin en 2019, Laurent et Martine proposent à Thomas et à Franck d'écrire la suite de l'histoire du Clos. En 2022, ces derniers se sentent prêts pour voler de leurs propres ailes.
La filiation est évidente. Mais plus qu'un simple prolongement, Thomas et Franck vont affirmer leur propre personnalité, aller si possible toujours plus loin.

AVEC HUMILITÉ, **LE CLOS DES SENS RENOUVELLE LA PORTÉE ET LA GOURVERNANCE DE LA HAUTE CUISINE**

Au-delà du beau et du bon, le sens pour guide

Les 5 sens ont toujours été à la fête au Clos des Sens. Toucher des matières, profondeur des goûts, harmonie et sérénité… cette Maison du Second Empire vibre, portée par le souffle créateur de l'art moderne.

Si à sa création, le nom « Clos des Sens » faisait écho à des plaisirs épicuriens, **aujourd'hui** la Maison devient littéralement **un Clos, un monde en soi**. Une bulle de sérénité, révélant l'âme du Pays de Savoie autour du lac d'Annecy.

La portée de le Maison, c'est de **donner du sens à la vie par le prisme de son propos culinaire, de son hospitalité et de son art de vivre. Au-delà du beau et du bon, c'est une vision, une interprétation du monde alentour qui est à l'œuvre, au fil des cycles de la nature. Le Clos est donc à la fois bulle protectrice et ouverture**.

Entre nature et culture, révéler le patrimoine autour d'Annecy

La cuisine est un hymne aux lacs d'Annecy, du Bourget et du Léman. Végétale et lacustre, des alentours et de l'instant : tel est le credo. Avec un effet de loupe saisissant : en zoomant, un univers s'entrouvre et se révèle !
Franck et Thomas poursuivent le dessein du Clos, lové dans un **jardin aux 200 merveilles**. Conscients de la fragilité et de l'hyper-saisonnalité de la nature, ils traduisent cette **palette de saveurs éphémères**. Charmant leurs hôtes autant qu'ils les bousculent.

L'humain au cœur du projet

Producteurs, cueilleurs, éleveurs, pêcheurs, artisans, artistes… sont la première source d'inspiration. Dans tous les corps de métiers, le Clos des Sens est le repaire des talents et sensibilités qui forgent le territoire. Fusion entre nature et culture, il exprime son essence.

Franck et Thomas forment un duo complice. **Leurs missions ne sont jamais cloisonnées. Tous deux partagent une vision de toutes les composantes de la Maison**, de l'hôtellerie à la restauration. Et ils veillent à ce que les équipes créent une alchimie. Quel bonheur de faire dialoguer cuisiniers, jardiniers, sommeliers, équipes de salle et de réception. Bienveillance, sincérité, transparence. De la genèse d'une recette au partage avec les hôtes, les équipes fusionnent. Et l'amour du métier s'exprime ! Savoir-faire et âmes s'harmonisent au service d'une identité assumée, centrée, entre puissance poétique et énergie vitale. Ainsi le **management participatif donne du sens à ce qui est entrepris**, soude les énergies, combine des talents et crée un tout.

Chacun contribue au propos et à l'hospitalité, en faisant sienne une identité et une signature Maison. Au-delà des dégustations quotidiennes, un jeudi par mois un « tasting » est organisé en cuisine, permettant à chacun - quelque soit son poste - de proposer des essais de plats, sauces, cuissons, taillages… Un dialogue fécond s'instaure. Thomas et Franck sont les gardiens du temple. Ils veillent à ce que les meilleures idées soient creusées dans le respect de la ligne culinaire qu'ils ont créée. Et quand une piste n'entre pas dans cette cohérence, ils l'expliquent avec bienveillance pour permettre à chacun de grandir.

Mariage au sommet entre culinaire et tous types de boissons

La métaphore de la fusion des équipes se matérialise dans la création d'accords mets & vins & jus & autres boissons. Cette démarche atteint ici un aboutissement inconnu, même si le champ d'investigation est infini. Elle symbolise la fusion des compétences 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 compétences et sensibilités fusionnent pour forger un univers, instaurer un dialogue olfactif, visuel, gustatif et tactile.
Au plus proche des créations culinaires, les accords boissons explorent toutes les perspectives imaginables : vins d'auteurs, extractions de légumes et aromates du jardin, infusions, décoctions, fermentations, sakés, bières, vermouths centenaires, liqueurs monacales, thés, tonics, kombuchas, kéfirs… Des champs de découvertes gustatives insoupçonnés, célébrant une complicité manifeste entre la sommellerie et la cuisine.
Et pour les purs amoureux du vin, le Clos crée une rare alchimie entre verticales des plus grands terroirs et vignerons, et la quête des jeunes explorateurs et des nouvelles tendances… Dans des conditions de dégustation soignées, à des tarifs justes, un éden aux 3000 références s'offre à vous.
Pour plus de détails, voir page 18 pour la philosophie des accords mets & jus, et page 74 pour la magie du vin au Clos des Sens.

Un écrin nature intimiste, décuplant le propos culinaire

La cuisine est ouverte. D'un côté, le clocher roman et la Maison où Gabriel Fauré composa son œuvre ultime. De l'autre, la salle de restaurant puis la délicieuse terrasse aux marronniers centenaires, le lac et les sommets des Bauges pour horizon. Nature rayonnante, transparence, engagement… amour du beau liant histoire et modernité. Telle est la philosophie du lieu.

Sculptés au feu, épicéa, mélèze et frêne façonnent un écrin suspendu au service du propos culinaire. Chaque table est un îlot préservé. Entre ombre et lumière, ce cocon prend une dimension singulière, rythmée par la cheminée tournoyante de Thierry Martenon, la féérie du jardin de cristal d'Aurélie Abadie et la pierre bleue de Savoie captant le regard vers la cuisine.
Avec humilité, nos dressages retranscrivent la nature. Et la beauté intrinsèque des produits surgit. Nos céramistes, Jean-Pol Bozzone en tête, ont un lien affectif et spirituel avec notre Maison. Épousant cet art du zen et de la matière vivante, chaque poterie devient énergie et vibration. Conçue spécialement pour un plat, elle en est l'écrin et le prolongement.

Lâchez prise pour accueillir l'Art de l'éphémère

En toute confiance, laissez-vous surprendre. Accueillez le moment et sa résonnance, la nature dans sa liberté, notre équipe comme passeurs. Nos menus vous invitent à un voyage alternant élégance et fulgurance, plaisir immédiat et mystère.
Attablés au Clos, c'est tout le patrimoine Annécien qui se livre. Chaque création est une lecture sans compromis de ce garde-manger en mouvement. Une interprétation mûrie au fil des ans, où l'éphémère, dans son effervescence, devient inoubliable. Et les produits du quotidien magiques. Comme si le Clos ouvrait vos tiroirs secrets.

Des émotions du monde végétal à la poésie des poissons de lac

Aromates, légumes, fruits, champignons… Cultivée ou sauvage, la nature est généreuse. Une symphonie pastorale si inspirante. De la fragilité à la puissance, du soyeux au croquant… naît un monde en expansion ! Complexité sous-jacente, pour une apparente simplicité.

Féra, omble chevalier et perche boya sont nos seigneurs du lac. Les cuissons au plus juste éveillent pureté cristalline et délicatesse de texture. L'écrevisse, unique crustacé des Pays de Savoie, signe la rencontre touchante entre finesse et intensité. Depuis 2016 Franck et Thomas cuisinent toutes ces espèces dans leur intégrité, de la queue à la tête, sans oublier peau, arrêtes, abats, langue, viscères, œufs… Rien n'est jeté, la masse intégrale contribue à la création des recettes, fruit d'une longue réflexion.

Le Clos prolonge ses créations de sauces et condimentations envoûtantes, issues des merveilles du jardin. Les jus et sauces ont gagné ces dernières années en gourmandise, en nuances et en complexité.
De la délicatesse tactile des poissons de lacs à la puissance symphonique des aromates et végétaux, Thomas et Franck parviennent à un équilibre sur le fil entre pureté et plénitude.
« Force et subtilité célèbrent de concert la nature. Le connu se mue en inconnu. Surprendre et rassurer. J'aime cette aventure du goût et l'élévation de l'esprit » Franck Derouet.

Au Clos des Sens, la cuisine est ainsi une ode aux poissons de lacs alpins. Et une fête du monde végétal, aux mille saveurs et textures, à travers le maraîchage, la cueillette sauvage et notre propre jardin.

L'univers carné ? Un support de condimentation au service d'un légume ou d'un poisson. Surtout l'hiver quand le jardin s'assoupit et lors de la nécessaire fermeture de la pêche, dans le respect de l'écosystème fragile des lacs et de la reproduction des espèces. Notre regard se tourne alors vers une ressource sauvage privilégiée : la chasse. Contribuant à sa façon à l'âme de notre territoire, et nécessaire pour réguler la faune dans son environnement des alpages à la montagne, elle est devenue depuis 2023 une nouvelle source d'inspiration.

De manière condimentatrice, le Clos réinterprète le propos carné d'une façon personnelle, par petites touches. La réflexion menée sur le traitement charcutier des poissons est mise au service du carné, donnant une nouvelle dimension au Clos, en respectant la même philosophie.

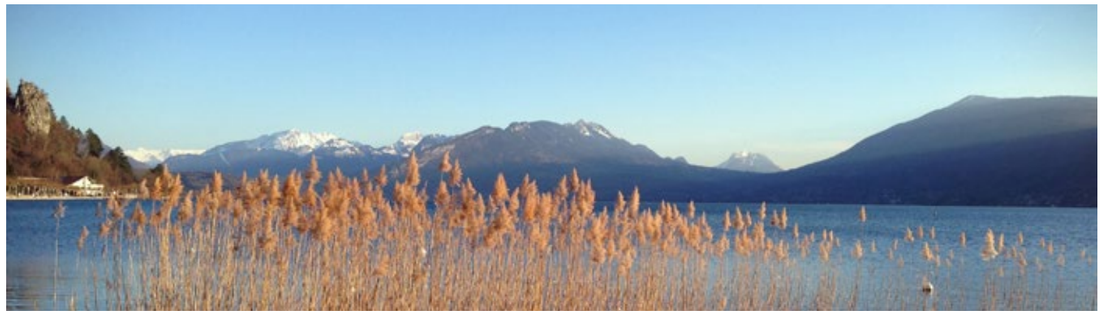
Un art de vivre personnalisé pour une immersion totale

En province, quand la nature environnante rayonne, la haute cuisine ne prend tout son sens que lors d'un véritable séjour, une immersion totale. Thomas et Franck ont à cœur de faire éclore une âme dans chacune des 11 chambres de leur Relais & Châteaux. 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.

La démarche citoyenne du Clos des Sens

Comment vivre au plus près des Annéciens, et utiliser la portée de notre Maison pour la mettre au service du bien commun ? Tarifs raisonnés, création du Cortil une gastronomie estivale éphémère au cœur du potager avec un Chef en résidence créant des plats de partage cuits à la flamme *(voir page 27)*, événements dans le jardin pour fédérer la population locale et permettre aux producteurs et aux chefs alentour de mieux se connaître, rencontres avec les étudiants, offre pour les moins de 30 ans… le Clos des Sens épouse son territoire.
En en délivrant les secrets, il crée des liens avec les habitants et les amoureux de cuisine engagée et responsable.

La démarche la plus emblématique et riche de sens ? Les ateliers du goût 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 du monde du vivant, d'un art de vivre - véritable vocation de Thomas et Franck - aux enjeux sociétaux *(voir page 24)*.



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

Révélation d'une vision, celle de gérer la haute cuisine comme un savoir-être allant bien au-delà d'un savoir-faire académique et de 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…

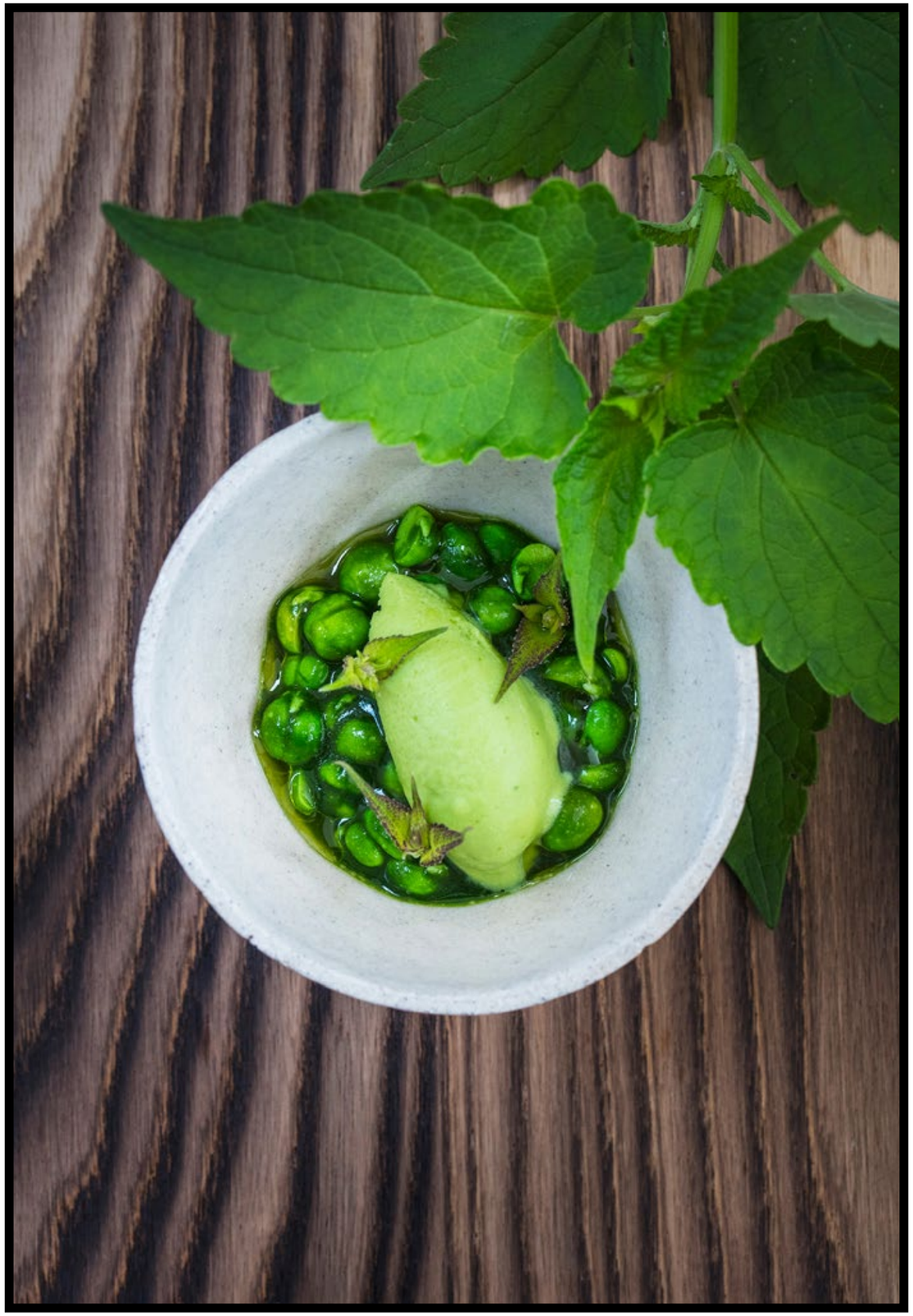
Révélation du potentiel d'un terroir extraordinaire, dont la Maison est le centre de gravité. Dans une démarche humble, écoresponsable, Le Clos des Sens en donne une interprétation unique et en dévoile l'énergie et la poésie. Ses joyaux sont les **3 plus beaux lacs naturels de Savoie** : l'immense lac **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 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 3e 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, Florian Favario à l'Auberge de Montmin, Benoît Vidal, et toute une pépinière de Chefs de talent ouvrant le champ des possibles, Franck et Thomas contribuent à faire de la région du Lac d'Annecy un pôle gastronomique majeur (14 étoiles au Guide Michelin et même 19 si l'on inclut le lac du Bourget).
Énergie, sensibilité, force de travail sont mobilisées par toute l'équipe du Clos des Sens dans un seul but : faire vivre aux hôtes une expérience sensorielle vibrante, transmettre leur amour d'Annecy et de lacs savoyards, et en révéler l'essence. **Par conviction, par cohérence avec l'écosystème environnant, la cuisine est 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 fraicheur 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, **la Maison est lovée au cœur d'un jardin en permaculture de 1500 m² 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.



CE QUI REND LE CLOS DES SENS UNIQUE

LES ACCORDS METS & JUS, MÉTAPHORE DU DIALOGUE ENTRE CUISINE, SALLE ET 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 sommelière 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 tanaisie

« 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 tanique 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.

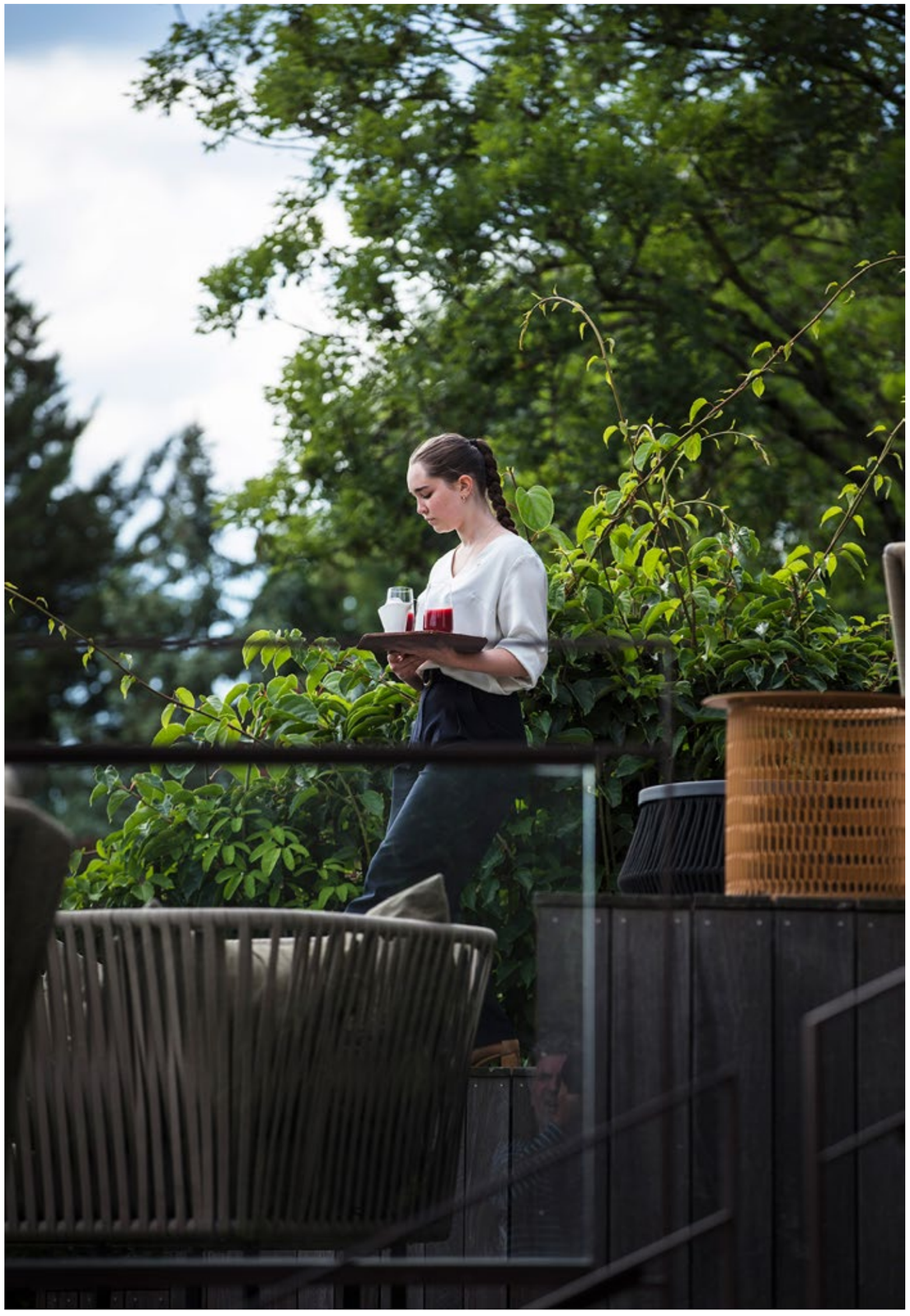
Complicité de la rhubarbe et du fenouil | eau de rhubarbe, fleur de sureau

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 fraiches 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, maturé 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 épicentre du Clos des Sens est désormais son jardin. Habitées par une démarche très poussée sur les enjeux environnementaux, sur l'éco-responsabilté, les forces vives du Clos lisent et accompagnent la nature au quotidien au fil du lac d'Annecy, pour en donner une interprétation magique**.



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.
Au-delà des ateliers mensuels, des événements ponctuels sont imaginés, à l'image de la chasse aux œufs dans le potager pour Pâques.

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

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/*

LE JARDIN RAYONNANT, CŒUR BATTANT DU CLOS

Le véritable épicentre du Clos des Sens est son jardin. Habitées par une démarche très poussée sur les enjeux environnementaux, sur l'écoresponsabilté, 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/*

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, à quelques pas en contrebas de la Maison.

Au cœur du potager, à l'ombre du fumoir à féra 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 à la flamme. 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. Bien sûr le propos est gastronomique, offre un véritable engagement, révélant les joyaux du jardin et du lac. Avec la volonté d'être plus abordable et surtout décomplexé. Au programme, **« Chôd-temps au Cortil » : l'été au jardin, avec un Chef en résidence (Tristan Torend cet été, après un beau parcours à L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse et chez Daniel Boulud à New York)**, connecté à la philosophie du Clos, mais libre d'exprimer son identité vibrante. 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, aromates et fleurs d'aromates, charcuterie de poissons, féra, truite, diots lacustres, volailles et agneau de Marie Jo cuits au feu de bois prennent des saveurs insoupçonnées et les poteries savoyardes contribuent au plaisir des yeux et du toucher.

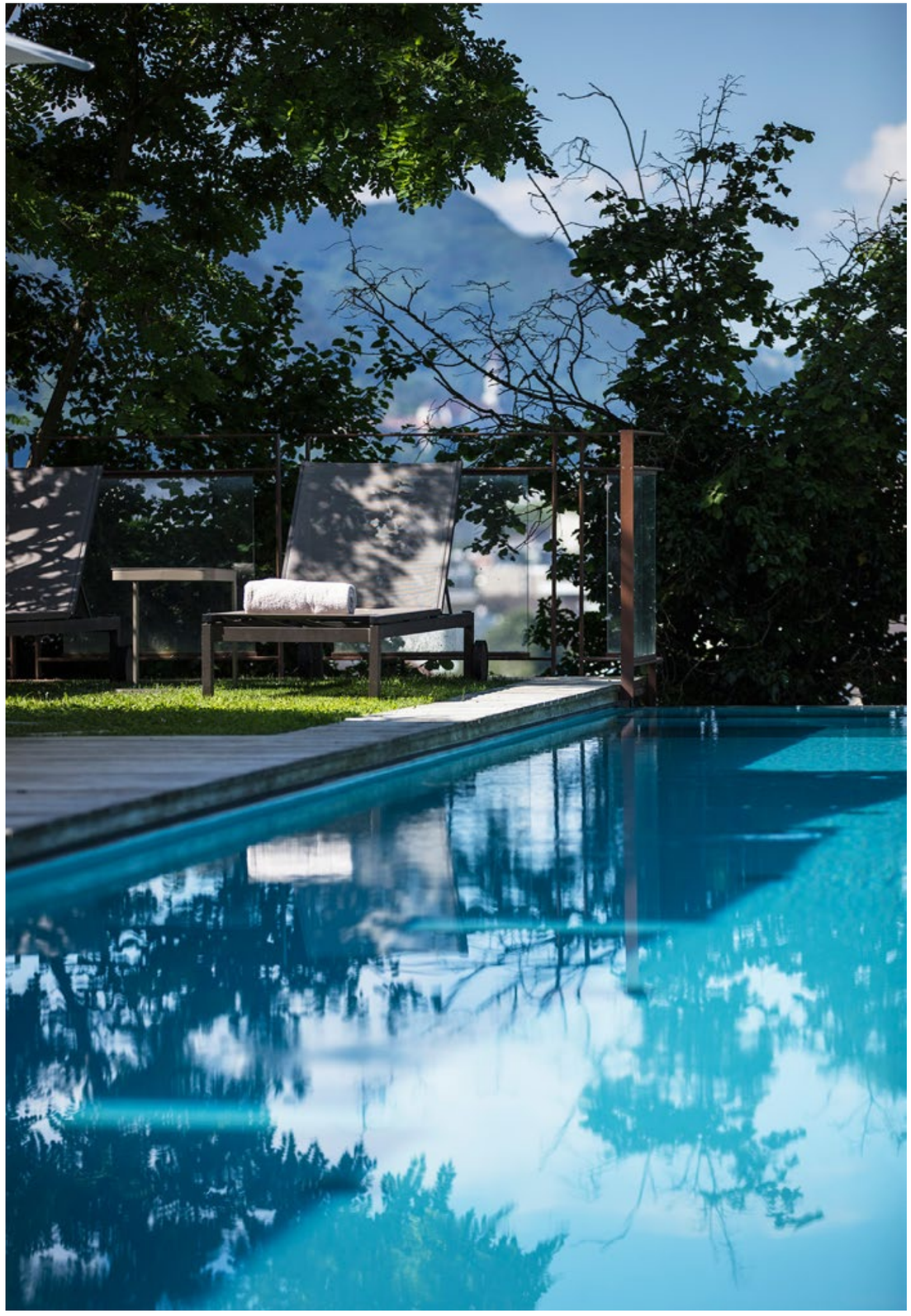
Qui mieux que Thomas Lorival et Franck Derouet, pour parler de cette création unique dans l'univers de la haute cuisine, dont ils sont les instigateurs :
« Bienvenue au Cortil, ce lieu vivant qui renforce encore notre philosophie culinaire au Clos des Sens. Cet été au coucher de soleil, c'est une intention 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 5e été au Cortil, un nouveau 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 de juin à septembre, tous les soirs sauf mercredi.
Réservation sur : *www.closdessens.com/le-cortil/*
ou par téléphone : *+33 6 36 09 36 37*
ou par e-mail : *artisanculinaire@closdessens.com (réponse réactive garantie).*
Entrée dédiée, séparée de celle du Clos des Sens.

leCôrtil

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

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 écailles 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, 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.
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. Leur rénovation en 2024 et 2025 leur confère un grand confort, plus de luminosité et de sens du détail.

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 balnéo. **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 6 -** 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.

Avec une vue sur le village d'Annecy-le-Vieux et les montagnes, la **serre à agrumes du Chef**, accessible depuis la cuisine ou la chambre 6, 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.

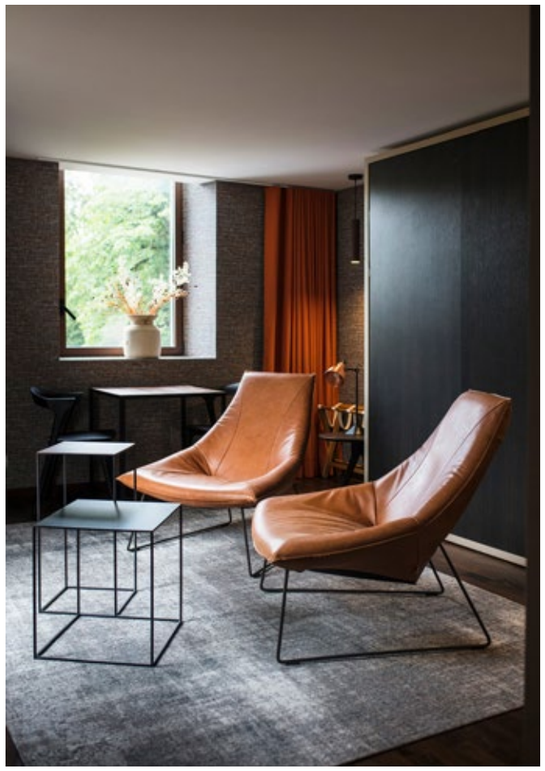
Enfin l'art de la table, qui a toujours été une passion au Clos des Sens, gagne encore en cohérence territoriale et en raffinement. **Jean-Pol Bozzone** nous livre mois après mois ces nouvelles poteries, des œuvres uniques pleines de nuances et de vie.

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.

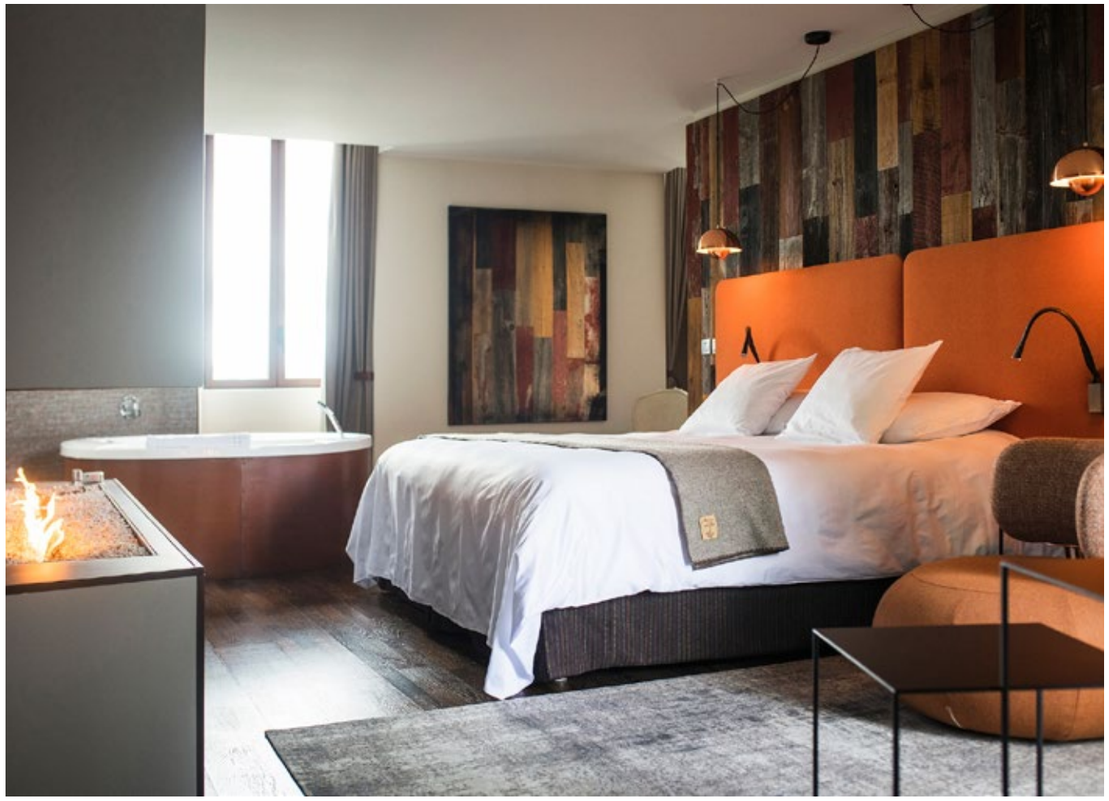
Amandine Petroff, infusée par la lumière, exprime l'authenticité porcelaine dans des tasses à café ou passettes florales pour infusion, laissant le petit-déjeuner du Clos des Sens, savourer son art sensible- réconfort, féminin et rassurant.

Antoine Mathey, forgeron et ferronnier d'art, donne vie au métal dans des guéridons de service. En résonnance 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 62.



La serre à agrumes

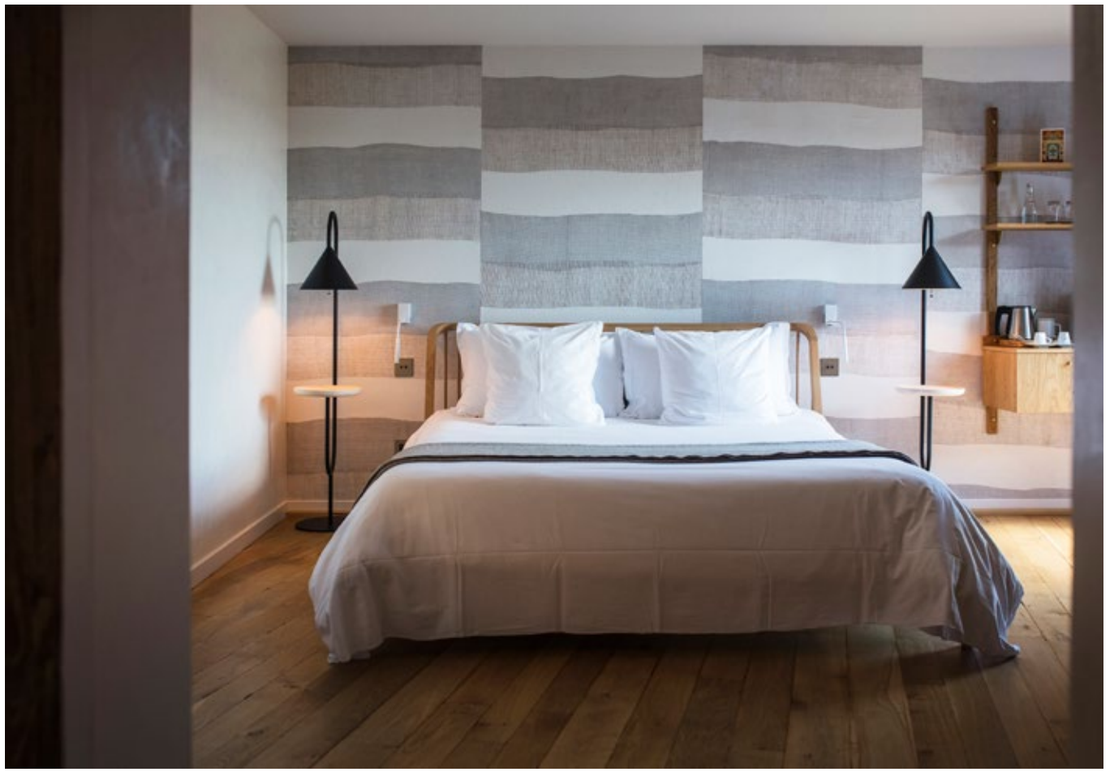


LE CLOS DES SENS EST DEPUIS 2016 UNE MAISON RELAIS & CHÂTEAUX

Ayant obtenu la 2e 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 m² - 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 1er 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…

RELAIS & CHATEAUX



Premières fraises et bourgeons de mélèze glacés

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.

2018 **Création d'un jardin vivant de 1500 m² aux 200 essences**.
Un aboutissement et un nouveau départ.

2019 **Troisième étoile au Guide Michelin**.

2020 3 **Macarons Label Écotable**, 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 & vins & jus & autres boissons**, qui vont bien au-delà des classiques accords mets & vins, créant une nouvelle alchimie entre cuisine, salle et sommellerie.
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, ouvrant chaque mois Le Clos des Sens aux enfants des écoles d'Annecy. Une démarche citoyenne, l'éveil des sens et le partage du bien manger pour credo.

2023 **Le 3 janvier, Thomas Lorival et Franck Derouet deviennent les nouveaux propriétaires et dirigeants du Clos des Sens, Laurent et Martine ayant à cœur une transmission pérenne et naturelle. Le propos culinaire est plus que jamais végétal, en dialogue avec les poissons de lacs. Entre cueillette sauvage et culture, il touche les hôtes par son engagement sincère, sa puissance gourmande et nuancée, et l'art des accords mets & boissons.**

2024 Le Clos des Sens façonne son art de vivre, grâce à l'**embellissement et la personnalisation**
2025 **des chambres, des petits-déjeuners d'auteur** et la priorité donnée à l'**hospitalité**.
Au restaurant, les fromages sont désormais mis en scène par territoire alpin. Les plats gagnent en réconfort grâce à des sauces de plus en plus multidimensionnelles et envoûtantes.

Poireau fondant au laurier, sauce à la cuillère | jus de pomme, feuille de laurier et citron

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

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 **Thomas et Franck – au-delà de leur compétences en cuisine et sommellerie – sont aussi des architectes, des metteurs en scène d'émotion.**
Avec Isabelle Chapuis-Martinez et Etienne Martinez de ICMArchitectures, puis Florian Buchart, 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. Sur une surface de 150 m², cette dernière a un équipement mûrement réfléchi pour exprimer le potentiel de la brigade. 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 Villette 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.

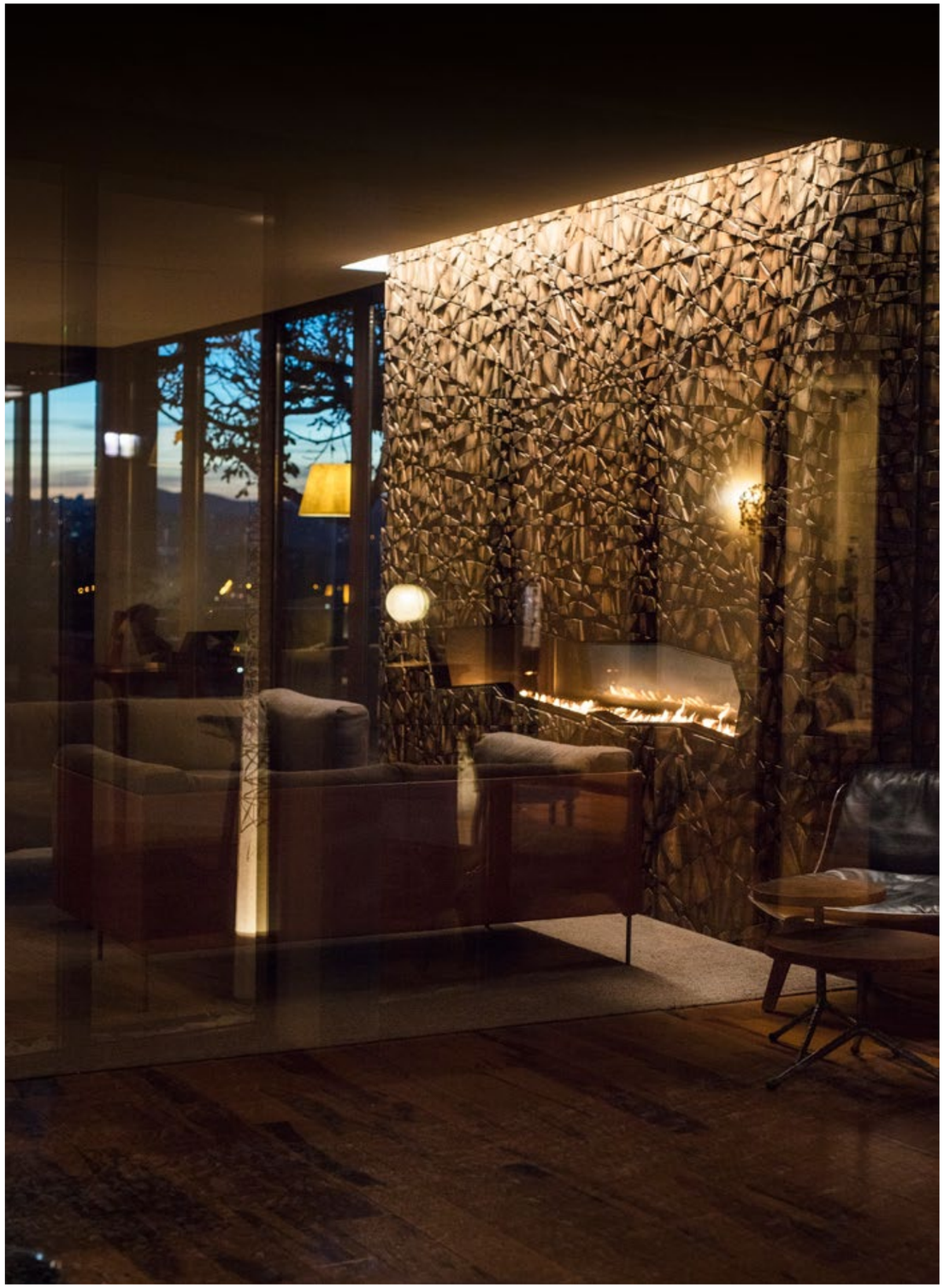
La salle contemporaine inspire une **élégante sérénité invitant à entrer dans un monde en soi**. Le credo est la vérité constructive : ne pas créer un décor ostentatoire ou superficiel à la mode, mais servir le propos culinaire. Révéler et rentrer dans la matière, dans les matériaux. Aller à l'essentiel,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

L'écrevisse du lac et la rose | accord thé noir, fleur de pêcher et sarrasin torréfié

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** par toute l'équipe du Clos des Sens. Sa matière a été coupée, préparée, cuite (les cuisiniers le font 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.

Le restaurant 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.
Le respect des couleurs originelles est remarquable, le ton des blancs apaisant et chaleureux. Le diamètre de diffusion de la lumière a été étudié pour correspondre exactement à celui de chaque table et concentrer le faisceau verticalement sur les assiettes, créant le soir venu un cocon intime, faisant oublier les hôtes voisins.



Le « 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**, **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 lla cuisine : colrave, artichaut, racine d'endive, fenouil…

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

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, 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 statutaire, 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**.

Comme une friture de perche

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, dixit 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 statutaire : 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.

L'asperge de Travers et ail des bois

Sorbet lait de brebis et sureau du jardin

Le Chef Franck Derouet en cuisine

Thomas Lorival, Directeur du Clos des Sens

Truite du Léman | bouillon d'arêtes grillées

LES FROMAGES ALPINS RÉVÉLÉS PAR TERRITOIRE :
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**, et compte parmi les remarquables en Europe.

| NOUVEAUTÉ 2024 |

En épousant leur saisonnalité, en quête des affinages les plus aboutis, **le Clos des Sens met désormais en valeur les fromages par territoire**. Le Pays de Savoie est évidemment au cœur du propos **des Bauges aux Aravis, du Beaufortain et de la Vanoise au Chablais**. Sans s'interdire quelques apartés bienvenues sur les **massifs alpins frontaliers** notamment **helvétiques et italiens** jusqu'au Val d'Aoste. Une approche pédagogique pour les hôtes leur permettant de comprendre que la nature dans les Bauges se réveille dès le printemps, les champs tapissés de plantes et de fleurs rendant les fromages expressifs rapidement. Alors que le Beaufort gagne complexité et finesse grâce à de longs affinages. Ou que certains fromages mythiques et rares ont un apogée très court, à l'image du bleu de Termignon. Accompagner les cycles de la nature : c'est un credo en cuisine. Il était logique que cette même philosophie nous habite sur la sélection des fromages.

Nous invitons ainsi nos hôtes à **choisir un territoire alpin, et notre équipe leur fera découvrir son identité et ses spécificités saisonnières**. Nature des troupeaux, sites solaires ou froids, alpages fleuris ou terrain plus minéral, paysages ouverts, escarpés ou austères, c'est toute l'authenticité et l'âme de nos massifs qui sont mises à l'honneur, à travers des rencontres de lieux, de fermiers et de fromages typés et rares.

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.

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**.

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.

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 les vins et les jus, 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 avec la sommellerie. En découle un travail permanent en binôme sur les mariages fromages - vins et autres boissons.

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

La **Manigodine** des frères Paccard, servie à la cuillère. Ce caillé de Reblochon affiné dans une sangle d'épicéa offre à la pâte de légères saveurs boisées.

Le **bleu fermier d'Héry-sur-Alby**, au lait de vache, à la fois racé et crémeux, c'est notre bleu local de Haute-Savoie. Produit par la ferme «Les Sapins Bleus» et affiné par la Crèmerie des Marchés.

Le **persillé des Aravis** de la chèvrerie de Lily à Bouchet Mont Charvin. Ce fromage de forme cylindrique au lait de chèvre se pare d'une pâte friable et d'arômes caprins francs et marqués.

Le **chèvre fumé à la sciure de sapin** par Stéphane Pitiot de la chèvrerie de la Closette, perché sur les hauteurs de Thônes au hameau de Glapigny. Un producteur avec lequel nous avons tissé une relation en direct, fruit d'une recherche constante de fermiers aux fromages confidentiels.

La **Fontina**, l'une des nouveautés de notre sélection, témoigne de notre vision élargie et globale de des terroirs de l'arc Alpin. La vallée d'Aoste s'intègre logiquement avec cette Fontina d'alpage à la pâte souple et aux arômes de fruits secs.

Et chez nos voisins Suisses, citons les **Grands Gruyères** au lait cru, aux goûts complexes fabuleux. Mais aussi La Maison l'Etivaz du pays d'Enhaut à Château-d'Œx dans les Préalpes Vaudoises, offrant des arômes complexes et une belle salinité après un affinage de 8 à 10 mois. Ainsi que les fromages les plus singuliers du Valais dont les **tommes de montagne de Zermatt**.

LA MAGIE DU VIN

Le vin a toujours été un sujet essentiel au Clos des Sens. En témoignent d'incroyables « verticales » - parfois une vingtaine voire une trentaine de millésimes - aussi bien de vins mythiques (Domaine de la Romanée Conti, Jean-Louis Chave, Corinne et Jean-Paul Jamet, Auguste Clape, Clos Rougeard, Dagueneau, Gauby…), que d'étiquettes confidentielles prisées par les amateurs éclairés.
Le 1er août 2016, Thomas Lorival devenait Chef Sommelier de la Maison. Sa triple compétence en cuisine (point de départ de son parcours), en sommellerie et en salle ont conduit Laurent et Martine Petit à lui donner chaque année plus de responsabilités, jusqu'à lui transmettre en janvier 2023 les rênes de l'entreprise. Depuis, **Thomas est dirigeant propriétaire du Clos des Sens, aux côtés de Franck Derouet. Un cas assez unique dans l'histoire de la haute cuisine**.

Si Thomas veille au mangement de la Maison dans son ensemble, sa passion pour le vin est telle qu'il ne pouvait renoncer à son métier de cœur - chef sommelier -. Habité par l'envie de toujours apprendre, de tout découvrir de la tradition aux dernières innovations, sa démarche est de créer les connections les plus vibrantes avec l'âme du Clos des Sens et de sa cuisine. Le vin est un sujet trop complexe pour un travail solitaire. Dans la sérénité, Thomas a impulsé une rare dynamique en s'entourant d'**une équipe soudée et complémentaire : notamment Daphnée Extrassiaz, cheffe sommelière, Raphaël Gava, Agathe Bernard…** À ses côtés œuvrent 5 à 6 sommeliers totalement investis, en quête permanente des plus beaux flacons, mais aussi d'accords mets & boissons sous tous les formes possibles, la pertinence pour guide.

L'amour du vin respire à travers chacun d'eux, créant une **vraie émulation**. Multipliant les **échanges avec les vignerons** en leur rendant visite au Domaine et en participant aux principaux salons, ils créent avec eux une relation affective, une intimité pour en être des ambassadeurs affutés. Aucun achat n'est routinier : l**e choix de chaque millésime, de chaque cuvée fait l'objet d'une vraie réflexion, dégustations à l'appui**. En retour, **les vignerons sont de plus en plus nombreux à fréquenter Le Clos des Sens**, touchés par la probité et la cohérence de sa démarche.

THOMAS LORIVAL : LA PASSION AU SERVICE D'UN BEAU DESSEIN

Sens de l'observation, ouverture d'esprit, capacité à se remettre en question, accompagnement de toute une équipe pour viser une alchimie et un sentiment d'évidence, c'est ainsi que l'entourage du Clos des Sens qualifie le plus souvent Thomas.

Jurassien né en 1990 à Voiteur au pied de Château Chalon, son parcours interpelle. Attiré viscéralement par le vin dès l'âge de 16 ans, mais aussi par la 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 Maaemo à Oslo, où il dirige la salle quand cette Table obtient la 3e 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 CUISINE, SALLE ET SOMMELLERIE
DES ACCORDS METS & BOISSONS OUVRANT DE NOUVELLES PERSPECTIVES

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 recherche en cuisine**.

La création d'accords mets-jus atteint 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. C'est devenu un point de compréhension tellement vital de la Maison, qu'il fait l'objet d'un chapitre entier : *voir page 10*.

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, de sommellerie et de cuisine se rejoignent régulièrement pour des briefings dans le jardin et des dégustations en cuisine et même dans la salle de restaurant un jeudi par mois. Chacun apporte sa pierre à l'édifice, et finit par s'approprier le propos de la Maison dans son entièreté. Toute l'équipe se mue en jardiniers, assiste à l'éclosion des végétaux, les goûte dans toutes leurs phases de vie, de leur développement naturel jusqu'à la composition des plats et jus. Leur permettant de partager aux hôtes toute la genèse des créations, et de leur âme véritable. Ces derniers vivent une expérience sensorielle complète, et repartent nourris dans tous les sens du terme.

Les nouvelles responsabilités de Thomas ne l'ont pas éloigné de la gestion opérationnelle. Il parvient à trouver un étonnant équilibre entre la supervision de la salle, celle de la sommellerie, et aujourd'hui du management de la Maison dans son ensemble. **Nommé en 2020 par ses pairs « Chef Sommelier de l'Année » (Magazine Le Chef), il obtient en 2021 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

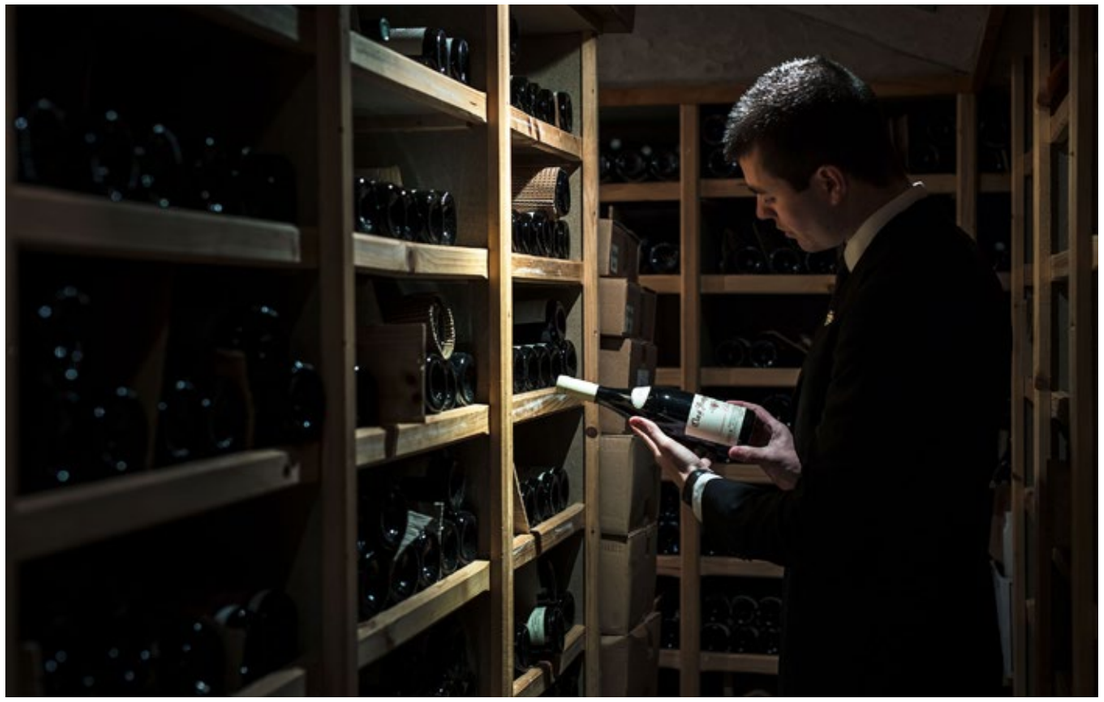
Le Clos des Sens gère **deux caves** : celle proposée aux hôtes à un instant t, totalisant environ 1200 références (téléchargeable en bas de la page web *https://closdessens.com/la-table*) ; et une cave de vieillissement bien plus vaste (plus de 2000 références). **Sur plus de 3000 références, le credo est de ne proposer aux hôtes que des vins à maturité ou dont la dégustationsur la jeunesse présente un intérêt véritable**.

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 permettant de s'adapter à chaque région, chaque couleur, l'âge et les caractéristiques du vin. Le Clos des Sens a été parmi les premières Tables en France à s'intéresser à la marque Zalto. Mais l'expérience montre qu'aucun verrier ne permet de trouver une solution ultime pour tous les types de boissons. La sélection a donc été élargie à **5 verriers (Zalto, Sydonios, Lehman, Riedel et Schott Zwiesel) pour les vins, et 3 verriers pour les jus**.

Thomas Lorival orchestre une équipe passionnée de 5 à 6 sommeliers. **Leur curiosité les prédestine à s'intéresser à tous types de boissons** : vins orange, très belle collection de vins oxydatifs (70 références dont nombre de vieux millésimes des années 1990 de Macle ou Jacques Puffeney, mais aussi des Côtes Catalanes, d'Espagne ou d'Autriche…), vins rouges mutés, thés, infusions, bières, sakés, tous types de spiritueux (une centaine de références).
Parmi les trésors, une **collection impressionnante de vieilles liqueurs monacales** (Calisay, Bénédictine, Chartreuse…). Mais aussi de **vieux vermouths de la fin du 19e siècle et du début du 20e siècle** (utilisés régulièrement dans le cadre des accords mets & boissons), **des absinthes de 1870**… et tant d'autres découvertes.

Sans oublier des cafés racés et bien sûr les eaux. À l'instar d'une eau fraiche longuement infusée aux épines de sapin, servie 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 aiguisées 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**. Elle alterne réussites récentes et vieux millésimes (jusqu'à 1981 sur les vins de Savoie). Les vignerons incontournables sont présents (Domaine des Ardoisières, Louis Magnin, Dominique Belluard, Jean-Claude Masson, Gilles Berlioz, Michel Grisard, Louis Trosset) mais aussi la nouvelle génération qui promet beaucoup (Domaine des Orchis, Maxime Dancoine, Adrien Berlioz, Dominique Lucas, Florian et Marie Curtet, Nicolas Ferrand, Jérémy Dupraz, Charlotte Sonjon et tant d'autres).
Si la Suisse est bien représentée (Domaine de Beudon, M.T. Chappaz, Cave des Amandiers…), l'Allemagne est particulièrement mise à l'honneur (60 références dont August Kesseler), ainsi que l'Autriche (Fred Loimer, F.X. Pichler) et l'Italie (120 références dont Elisabetta Foradori, Conterno, Luca Roagna, Bartolo Mascarello), avec de vraies 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 -.

Logiquement, le propos culinaire (végétal et lacustre) a conduit 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, Anglore).

Nombre d'hôtes donnent toute latitude à l'équipe de sommellerie pour construire des accords mets - vins vibrants.
La lecture de l'impressionnante carte révèle une vraie vision du monde du vin. Thomas Lorival, en synergie avec son équipe, 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.
Le Clos des Sens cherche à acquérir une connaissance universelle du vin, s'intéressant à toutes les régions, tous les styles. Le penchant naturel de Thomas 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, la sommellerie 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 résonnance avec la création culinaire, et qu'ils s'allongent mutuellement, l'émotion est décuplée**.

Au plus proche des créations culinaires, 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, fruits et 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.

COMMENT RENDRE ACCESSIBLE ART CULINAIRE ET ART DE VIVRE

3 étoiles au Guide Michelin, hôtel ***** Relais & Châteaux, à Annecy-le-Vieux l'une des villes les plus prisées et chères de France, tout pourrait inciter le Clos des Sens à réserver son propos à des cibles « privilégiées ».

Laurent et Martine Petit se sont toujours battus pour que ce ne soit pas le cas. Franck Derouet et Thomas Lorival ont cette même volonté chevillée au corps que le Clos des Sens soit l'ambassadeur naturel de son territoire. Un lieu à vivre, un lieu de partage, que les habitants et les amoureux d'art culinaire, de vins, d'art de vivre aiment fréquenter pour célébrer les bons moments de la vie.

Ainsi les tarifs aussi bien des menus, que des vins et des chambres sont volontairement les plus équitables possibles. Le Clos est l'une des Maisons triplement étoiles parmi les plus abordables qui soit, avec un propos engagé et sincère.
Les « Petits Ateliers » permettent aux plus jeunes de découvrir le Clos des Sens et son jardin à travers une initiation au goût et au bien manger. Enfin, le Cortil, restaurant éphémère en été, est une autre porte d'entrée accessible à son univers.

| NOUVEAUTÉ |
OFFRE POUR LES MOINS DE 30 ANS

Depuis 2024, la Maison, infusée par la place des jeunes dans l'univers culinaire et hôtelier, et l'envie de les sensibiliser et de leur faire partager son art de vivre, propose de janvier à avril une formule réservée au moins de 30 ans.

Dans sa lignée d'appliquer une politique tarifaire la plus juste possible, de rendre la gastronomie accessible et sereine, les dirigeants copropriétaires Thomas Lorival - Chef sommelier - et Franck Derouet - Chef -, donnent l'opportunité de vivre l'expérience alignée du Clos des Sens dans toute sa cohérence, de découvrir son univers végétal et lacustre à travers une offre très préférentielle.

De janvier à avril inclus, du mardi soir au jeudi soir, hors jeudi midi, les jeunes passionnés (moins de 30 ans) auront accès au **tarif de 510 €** à la formule tout compris, sur réservation uniquement :

- Un repas en 5 temps pour 2 personnes hors boissons
- Une nuitée pour 2 personnes
- 2 petits-déjeuners

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 **Le Cortil** ouvre cet été de juin à septembre
(se conférer au site du Clos des Sens), tous les soirs de beau temps sauf le mercredi.

L'HÔTEL***** Relais & Châteaux et clef Michelin
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 de 230 € à 620 € pour 2 personnes, possibilité de forfait en semaine.
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 au guide Michelin
Membre des Grandes Tables du Monde | 3 macarons Écotable
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 et hors vacances d'été)*.
Menu 7 saveurs « Plein d'Envies » à 238 € *(servi hors soirées de vendredi et samedi)*.
Menu 9 saveurs « Grande Fête » à 288 € par personne *(hors boissons)*.

LA CAVE & ACCORDS METS - BOISSONS
1200 références dont 200 de l'arc alpin avec une large sélection de vins au verre.
Près de 1200 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 mets & vins et toutes boissons (généralement 1 verre par service) :
Au plus proche des créations culinaires et de la philosophie de la Maison, nous proposons à nos hôtes d'explorer successivement tous les registres de boissons : vins, sakés, bières, vermouths, thés d'exception pu-erh, extractions de légumes et d'aromates du jardin, infusions, décoctions, fermentations (tonics Maison, kombuchas, kéfirs…).
65 € sur le menu 4 saveurs, 125 € sur le menu 7 saveurs et 145 € sur le menu 9 saveurs.
Accords vins *(généralement 1 vin par service)* :
70 € sur le menu 4 saveurs, 135 € sur le menu 7 saveurs et 155 € sur le menu 9 saveurs.
Accords jus (généralement 1 jus par service) :
60 € sur le menu 4 saveurs, 115 € sur le menu 7 saveurs et 135 € sur le menu 9 saveurs.
Accord spécifique sur chaque création. Adaptation possible en fonction du souhait des hôtes.

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.

2025

OUVERTURE HEBDOMADAIRE
Le restaurant est ouvert du mardi soir au samedi soir, sauf le jeudi midi. Et le dimanche soir, du 15 juin au 23 août 2025.
L'hôtel est ouvert du mardi au samedi et tous les jours du 24 juin au 23 août 2025.

•

FERMETURES ANNUELLES
Du 27 avril au 5 mai,
du 24 août au 10 septembre,
du 22 décembre au 5 janvier 2026 inclus.

CLOS DES **SENS**

écotable | MICHELIN | RELAIS & CHATEAUX | ANNECY MOUNTAINS | LES GRANDES TABLES DU MONDE

CLOSDESSENS.COM