



Serge Coste

À Annecy-le-Vieux, le Clos des Sens met le terroir en version haute gastronomie

Maintenir les trois étoiles Michelin, offrir une vraie continuité dans l'univers de la maison tout en imprimant leur identité, c'est un véritable tour de force qu'ont réussi Franck Derouet et Thomas Lorival, en reprenant le Clos des Sens, à Annecy-le-Vieux.

Il en fallait du talent pour succéder avec autant de succès à Laurent Petit, l'ancien maître des lieux qui avait hissé l'établissement au firmament des meilleures tables de France. Mais les nouveaux propriétaires ont des arguments : ils connaissaient bien la maison pour y œuvrer depuis des années. Le chef Franck Derouet y est entré en 2011, après un parcours international. Originaire d'Anjou mais ayant passé toute son enfance dans la partie rurale de la région parisienne, entre les poules, les lapins et les légumes du jardin de ses grands-parents, il a pris très vite le goût des produits de la terre. Le soin de les accommoder lui vient de son père qui, bien que pompier professionnel, « était toujours à cuisiner. Il faisait des repas pour 100 personnes, voire plus. C'était une

passion ». À tel point que « quand il a fini d'être pompier, il a ouvert un restaurant ».

Bon sang ne saurait mentir, le fiston entrera à l'école hôtelière de Saint-Quentin-en-Yvelines. Diplôme en poche, il décide de voyager au service de grandes chaînes internationales, à commencer par l'Intercontinental de Londres. Puis c'est le Brésil, le Portugal et plus tard l'Espace. Et comme, « la cuisine française me manquait », le voilà donc de retour à Paris, où il passera 7 années auprès de bonnes tables, avant d'intégrer le domaine de Georges Blanc ***, à Vonnas. Mais, « quand Laurent Petit m'a appelé, j'étais en Espagne. Je cherchais à rentrer en France et lui un chef ». Banco ! Franck Derouet arrive à point pour entamer le tournant gastronomique de la maison. « On est parti du principe

que le lac est notre base. Comme dans le cochon, dans le lac tout est bon ». Restait à mettre en musique. « On a commencé par réduire le territoire, et donc l'éventail des possibles ». Fini les poissons de mer et la viande. « On est allé chercher plus profondément dans la quintessence des éléments locaux. On dissèque le produit, on essaie de le mettre en avant avec un maximum de technique ». Et pour cela, « on met tous les cerveaux à contribution ». À commencer par son associé Thomas Lorival qui « utilise ses compétences de sommelier pour les analyses de dégustation. Mais il a aussi son rôle en cuisine ». Il faut dire qu'il a lui aussi « la vraie passion de la cuisine ». Il est d'ailleurs entré en 2006 à l'école hôtelière de Poligny « pour être cuisinier ». Ou plus précisément, « aubergiste, pour la relation avec la clientèle,



L'envolée de champignons de Savoie, en hommage à Laurent Petit

poser le plat sur la table, voir des mines réjouies». Son domaine, c'est l'accueil plus que la production. Et s'il a commencé sa carrière en cuisine, auprès du chef doublement étoilé Philippe Labbé, à « La chèvre d'or » (Eze), il s'est très vite réorienté vers la sommellerie. Car son plaisir, c'est d'« aller chercher la bonne bouteille à mettre sur la table. J'ai donc fait une mention complémentaire sommellerie à Tain l'Hermitage ». Avant d'enchaîner « beaucoup de maisons étoilées », telles que Régis Marcon *** (Saint-Bonnet-le-Froid), les Troisgros *** (Roanne), « la Meuloise » *** (Chagny)... Avant de passer deux ans au « Maaemo » à Oslo (Norvège), lequel grimpera durant son séjour de 2 à 3 étoiles Michelin.

Bref, « j'ai un intérêt pour la cuisine de très haut niveau ». C'est ainsi que « quand je suis rentré en France, je suis arrivé au Clos des Sens en été 2016, au moment où il s'est orienté vers la cuisine du terroir, comme en Norvège. La philosophie me plaisait ». Le voilà donc chef sommelier, puis directeur, pour, au final, racheter la maison avec le chef Franck Derouet.

Sa touche personnelle, c'est d'avoir apporté un petit plus à l'accompagnement des plats. Outre le choix des meilleurs flacons, il confectionne des breuvages cuisinés pour ceux qui ne boivent pas d'alcool. Extractions, infusions et autres bouillons servis comme des cocktails, en parfaite harmonie avec les plats. Aussi délicieux à boire que beaux à regarder.

L'ouverture des sens

Comme tout le monde au restaurant, Thomas Lorival « participe à la création de la carte, continue le chef. On échange, on construit et on inclut chaque membre de la cuisine. C'est ce qui fait l'énergie de la maison. Ça permet de se renouveler, d'évoluer ». Et, bien sûr, de

s'adapter à son environnement.

Par exemple, bien qu'il se présente « lacustre et végétal », l'établissement n'est pas « anti-viande ». Celle-ci « n'est pas mise en avant mais on en met un peu ou on l'utilise pour des fonds de sauce ». Et puis, « le lac est tellement fragile qu'on se tourne vers les montagnes environnantes ». Quand la pêche est fermée et la chasse ouverte, on retrouvera du gibier dans les assiettes. « Ils font partie de l'environnement immédiat. C'est ainsi qu'on aura moins de poisson en hiver et plus de viande sauvage ».

Ainsi, pourra-t-on apprécier l'association gourmande de belles écrevisses du lac, tout juste passées à la flamme pour en torrifier la saveur lacustre, en parfaite harmonie avec un délicat tartare de cerf, le tout agrémenté de feuilles de shiso. Un ensemble si pétri de fraîcheur qu'on croirait le gibier sorti de l'eau. Il n'en reste pas moins que, malgré cette petite entrée terrestre, l'ensemble reste lacustre. Comme l'omble chevalier sorti de l'eau, découpé à table et présenté dans sa plus simple expression, comme un sashimi, dont la saveur est tout juste relevée d'une pointe de raifort et de garum (sauce de poisson). On appréciera aussi la rosace de truite du Léman et sa poutargue (œufs séchés) de féra. Ou encore le « brochet laqué » puis passé au barbecue pour lui donner de la mâche, et son jus d'arêtes grillées.

Côté légumes, l'hiver cédera la place à un surprenant « poireau fondant au laurier » et sa « sauce à la cuillère », offrant l'association du grillé et du végétal dans un de brun et de verdure.

Fidèle à son histoire, la maison a quand

même gardé son « envolée de champignons de Savoie », un plat signature en hommage à son créateur, Laurent Petit. De fines tranches de champignons crus montées en buissons sur le même produit cuit en 2 façons. Un régal végétal !

Les desserts resteront eux aussi végétaux, avec une glace au persil, ou encore une courge muscade, coriandre et agrumes, accompagnée de racine de gentiane, de noisettes grillées et de sauge croquante.

Le duo souhaite également ouvrir la gastronomie au plus grand nombre. Tout d'abord, par une politique tarifaire attractive (de 158 euros au déjeuner en semaine à 288 euros), « le Clos des Sens » étant l'un des 3 étoiles les moins cher de France. Mais aussi en pensant à initier la jeune génération. Ainsi, la maison propose des offres spéciales pour les moins de 30 ans, hors samedis soirs, durant les mois de novembre à Mars. Un forfait à 510 euros pour 2 personnes incluant le restaurant gastronomique, la nuit dans l'une des 11 chambres de l'hôtel 5 étoiles et le petit déjeuner.

La maison organise aussi des ateliers à destination des écoles. Un jeudi par mois en période scolaire, « on fait venir une classe de primaire, en lien avec la ville d'Annecy. Le jardinier organise d'abord une chasse au trésor pour goûter les produits crus. Puis des ateliers pour cuisiner salé, sucré et liquide ». En clair, « une initiation au goût et à la transformation du produit ». Après quoi, « on leur donne une recette à faire chez eux et eux, ils nous envoient des photos de leurs réalisations ». C'est aussi ça, la philosophie de la maison. ●

SERGE COSTE



L'omble chevalier découpé à table