



L'INVITÉ

LAURENT
PETIT

L'ESSENCE D'UN TERRITOIRE

.....
Texte Marjorie Fenestre | Photo jonathan Thévenet Cherrystone

L'INVITÉ

Laurent Petit éveille les sens, oui, mais plus que ça encore, il en donne. Il y a presque 2 ans, le cuisinier doublement étoilé a opéré une (r)évolution sur lui-même. Une sorte de retour aux ressources pour celui qui apprivoise désormais exclusivement le territoire qui l'entoure. Et cela n'a rien d'anecdotique !

Au Clos des Sens, une carte n'aura jamais aussi bien porté son nom. Sur la couverture cartonnée, une cartographie simplifiée situe le restaurant, mais surtout, le style de cuisine. Perché sur la colline d'Annecy-le-Vieux, l'établissement jouit d'une situation exceptionnelle avec la proximité de trois lacs : le lac d'Annecy, bien sûr, le lac du Bourget et le lac Léman. C'est dans cette nature majestueuse que Laurent Petit et son épouse Martine s'installent en 1992. Entre étendues d'eau cristalline et montagnes, le charme opère instantanément dans le cœur de ce fils de boucher-charcutier, originaire de Haute-Marne.

LA NAI-SENS D'UNE VOCATION

Pour l'annécien d'adoption, la cuisine n'a pas toujours été une évidence. Pourtant biberonné à la terrine de campagne, au saucisson et au pâté-croûte, il ne souhaite pas reprendre l'affaire familiale.

« LES ODEURS DE CHAIR CUITE ET DE FUMAJON SONT ANCRÉES EN MOI. CA A BERCE TOUTE MON ENFANCE. »

« Même si j'éprouvais un grand respect pour le savoir-faire de mon père, le métier manquait d'élégance et de préciosité à mon goût », raconte-t-il. Il se lance alors dans la cuisine, sans rechigner, mais sans grande conviction. Il fallait bien se trouver un métier. Au fil du temps, et après un déclic révélateur, ce choix de raison deviendra une réelle vocation. Il poursuit : *« je m'en souviens comme si c'était hier. Pâques 1984. C'est encore très clair, très présent dans mon esprit. Je me retrouve en stage, totalement par hasard, chez Michel Guérard. J'avais 21 ans et quelques années derrière les fourneaux mais jamais au sein d'un restaurant gastronomique. Un véritable électrochoc ! Je découvre pour la première fois des recettes d'une technique et d'une finesse incroyables ! »*

TOMBER SOUS LE SENS

Pendant 23 ans, Laurent Petit démontrera toute l'étendue de son talent à travers des plats où le homard, le foie gras et d'autres mets de luxe sont érigés au rang de star. Et puis la crise de la cinquantaine s'est invitée, jusque dans sa cuisine. Avec humour, il avoue avoir fait son *« cooking-out »* en février 2015. *« Je me suis rendu compte que je n'avais plus de temps à perdre. Le gros de ma carrière derrière moi, j'ai eu envie d'y aller à fond. De me libérer entièrement. Laisser libre court à mes idées, laisser parler*

LAURENT PETIT, L'ASCENSION D'UNE VIE

ma personnalité ! » Le toqué repense alors toute son approche de la cuisine et élimine les ingrédients introuvables dans les alentours. « J'ai ouvert les yeux sur mon environnement. C'est-à-dire un territoire, et non pas un terroir, où l'on rencontre plus de pêcheurs que d'éleveurs de race à viande. Voilà pourquoi je n'en propose pas à la carte. Mais attention, il ne s'agit pas de dire que je suis un restaurant sans viande, mais plutôt d'expliquer que je me fournis uniquement avec ce que je trouve localement », martèle-t-il. Cette nouvelle carte blanche, où tout est à construire, l'oblige à explorer sa région de fond en comble pour élaborer de nouvelles recettes. Il réalise que de nombreux trésors, jusqu'à alors inconnus, sont à portée de main. « Il a fallu en arriver là pour me rendre compte qu'il y a des mines de sel à Bex en Suisse à même pas 2h de route. J'ai trouvé des agrumes à Borex, des lentilles à Genève, du safran à 3 km... »

« S'IL N'Y A PAS LA
PASSION ET LE TRAVAIL
DE CES GENS LÀ, LES
PRODUCTEURS,
JE N'EXISTE PAS.
JE NE FAIS RIEN, ET ÇA,
JE NE L'OUBLIE PAS ! »

EN UN MOT COMME EN UN SENS, LE GOÛT

Avec sincérité, Laurent Petit s'approprie son territoire. De sa cuisine se dégage une certaine pureté, une évidence. Il révèle l'essence du produit, sans jamais toucher à son innocence. Comme c'est le cas avec ces deux essentiels de la région.

La féra. Ce salmonidé nage dans les lacs alpins, plus particulièrement dans les eaux Léman. Sa chair ferme et délicate ouvre le bal d'un menu qui lui accordera plusieurs danses. De la tête à la nageoire, Laurent Petit soigne le filet autant que l'arête et la peau. Cette dernière se déguste comme une chips, biseauté, fragile et subtile. Quelques bouchées plus tard, c'est un bouillon de féra fumée dans lequel barbotent de minuscules moules zébrées. Après quoi elle se dévoile d'une manière inattendue. Ses œufs séchés, à la manière d'une poutargue, assaisonnent un omble chevalier. L'ambre iodée apporte une puissance discrète, sans voler la vedette à celui qu'elle sublime.

Les écrevisses. Dans un cérémonial intrigant, les écrevisses encore vivantes paradent devant les convives. Après quelques explications sur celles que l'on nomme les « **homards du Léman** », elles arrivent dans tous leurs états, pour révéler tout leur éclat. A commencer par une fine dentelle réalisée à partir d'une bisque, un

1963

Naissance dans le département de la Haute-Marne

1992

Achat du restaurant à Annecy-le-Vieux

2000

Obtention de la 1ère étoile au guide Michelin

2004

Création de 4 premières chambres d'hôtel

2005

Ouverture de Contresens

2007

Obtention de la 2ème étoile au guide Michelin

2008

Ouverture de Café Brunet

2012

Achat de l'école communale voisine pour agrandir l'établissement

2015

Obtention de 5 étoiles pour l'hôtel

2016

Label Relais & Châteaux

début 2017

Nouvel écrin pour le restaurant

moucharabieh comestible renfermant la chair nue, fouettée par du raifort. C'est ensuite dans un petit cocon que les queues sont très légèrement saisies par un thé (d'écrevisse) fumant. Aucun appareil si ce n'est la vérité du crustacé. Puis c'est au tour du crémeux des têtes, servi dans une

petite cuillère. Et dans un ultime acte, la royale - sorte de flan - d'écrevisse vient clore le spectacle.

► **LE CLOS DES SENS**

13 rue Jean Mermoz
74940 ANNECY-LE-VIEUX
04 50 23 07 90
www.closdessens.com

L'ETABLISSEMENT

Le Clos des Sens

Plus qu'un hôtel-restaurant, le Clos des Sens est un refuge douillet. Dès l'entrée, l'œil se pose irrésistiblement sur un parterre de plantes aromatiques où l'on peut apercevoir un commis ramasser quelques brins avant le service. A l'intérieur, un espace lumineux, toujours ouvert sur l'extérieur. Comme sur cette incroyable terrasse, protégée par deux immenses marronniers habillés d'un corset de fer. Dans les étages, dix chambres toutes plus singulières les unes que les autres. Certaines avec des cheminées et des immenses baignoires à remous. Une invitation à la paresse, et à la luxure...

13, rue Jean Mermoz, 74940 Annecy-le-Vieux

Contresens

Dans ce « café culinaire », la décoration bouleverse les codes avec une espièglerie explosive. Comme pour mieux faire écho à la cuisine de brasserie, moderne, pétillante et décomplexée. D'ailleurs, à en croire la chaise et les lampes au plafond, on ne sait plus si l'on a bu un verre de trop ou si l'on marche sur la tête. Quoi de plus normal pour un Contresens ?

10, rue de la Poste 74000 Annecy

Café Brunet

Autre endroit, autre ambiance. Le charme pittoresque de la vieille bâtisse du XIV^e siècle donne tout de suite le ton : recettes canailles et convivialité au menu ! Dans l'assiette, des classiques on ne peut plus réconfortants : œuf cocotte en meurette, tatin de boudin aux pommes, andouillette grillée, crêpe fourrée à l'orange et au chocolat...

18, place Gabriel Fauré 74940 Annecy-le-Vieux

LAURENT PETIT, SI VOUS ETIEZ...

UNE SPÉCIALITÉ SAVOYARDE ?

" Le pommonier. Une saucisse de blettes que l'on trouve essentiellement dans la vallée de Thônes. Pour en acheter, direction le boucher de Menthon-Saint-Bernard. "

UN LÉGUME ?

" Le fenouil. J'aime la rondeur de ses formes et de sa saveur, son côté anisé aussi. "

UN FRUIT ?

" La pomme. Pour sa simplicité. Il n'y a rien de meilleur qu'une compote de pommes. Pas besoin de faire grand chose: une casserole, une goutte d'eau... C'est tout! "

UN POISSON ?

" La féra, sans l'ombre d'une hésitation. C'est certainement la chair la plus fine que je connaisse. "

UNE HERBE ?

" L'oselle, pour les souvenirs d'enfances qu'elle m'évoque. J'apprécie également son acidité. "

UN SENS ?

" Un sens unique. "

UN VIN ?

" La brova, une mondeuse de chez Louis Magnin. Ça me rappelle une balade en montagne avec des amis. "

UN FROMAGE ?

" Un Langres ! Clin d'œil à ma région natale. "

UN MOMENT DU REPAS ?

" Le début ! Parce que le meilleur reste à venir... "

UN USTENSILE DE CUISINE ?

" La spatule. Elle nous permet la précision du geste. Il y a même un côté sculpteur là-dans. "





LAURENT
PETIT

SUC DE FENOUIL

Pour 6 personnes

2 kg de fenouil
170 cl de jus de fenouil centrifugé
300 g de beurre
2 gousses d'ail
Graines de fenouil
1 badiane (anis étoilé)
5 cl de Pastis
Huile d'olive
25 g de maïzena
Pousse de fenouil
Fleur de fenouil
Fleur de sel
Poivre

PROGRESSION

Fenouil confit

Mettre 600 g de fenouil dans une cocotte, ajouter 75 g de beurre, 1 gousse d'ail, des graines de fenouil, le sel, le poivre et 75 cl de jus de fenouil. Couvrir d'un papier sulfurisé, porter à ébullition, puis mettre au four à 160°C pendant 1 h 30. Laisser refroidir dans le jus de cuisson. Couper les fenouils en 2 et les colorer dans un sautoir à l'huile d'olive bien chaude. Ajouter 75 g de beurre, 1 gousse d'ail, le jus de cuisson tout en arrosant pour glacer les fenouils.

Purée de fenouil et suc

Suer à l'huile d'olive 500 g de fenouil. Ajouter 150 g de beurre, 1 gousse d'ail, des graines de fenouil et la badiane. Déglacer avec 75 cl de jus de fenouil et laisser cuire 15 à 20 min. Séparer la pulpe du jus de cuisson, puis

mixer la pulpe. Récupérer le jus de cuisson le passer au chinois et laisser réduire jusqu'à consistance. Saler et poivrer.

Opaline de fenouil

Diluer 25 cl de jus de fenouil et la maïzena dans une casserole puis faire chauffer tout en remuant pour obtenir une pâte. Étaler sur une feuille de silicone, parsemer de graines de fenouil et fleur de sel. Faire sécher au four à 60°C pendant 8 h.

DRESSAGE

Dans une assiette, disposer la purée de fenouil et un 1/2 fenouil. Ajouter des copeaux de fenouil et quelques morceaux d'opaline. Décorer de pousses et fleurs de fenouil. Ajouter le jus agrémenté d'une goutte de pastis.

► LE CLOS DES SENS

13 rue Jean Mermoz
74940 ANNECY-LE-VIEUX
04 50 23 07 90
www.closdessens.com







LAURENT
PETIT

Brochet, Barbecue, Beurre de fruitière brûlé

Risotto d'épeautre à l'oseille

Pour 8 personnes

1 brochet entier (2,5 kg)
1 botte de genièvre frais
3 oeufs
275 g de beurre de fruitière
8 cl d'eau
12 cl de lait
50 g d'ail
150 g d'épeautre
100 g de pain de mie
3 cl de jus de citron
50 g d'oseille grande feuille
1 botte d'oseille mini
30 g d'échalote
1,5 L d'huile de pépins de raisins
Sel, poivre
Thym, laurier

PROGRESSION

Brochet

Lever les filets du brochet, garder les arêtes pour le fumet et les ventrèches pour les grattons. Former des tronçons dans les filets. Saler, poivrer et rouler dans du film alimentaire. Cuir les rouleaux 8 min dans l'huile à 75°C. Retirer le film et fumé les rouleaux au barbecue chauffé à 150°C avec la botte de genièvre sur les braises pendant 2 min.

Beurre

Cuire (brûler) 150 g de beurre dans une casserole jusqu'à 180°C. Cuire dans un bol au bain-marie, 3 jaunes d'oeufs et 8 cl d'eau. Fouetter jusqu'à obtenir un sabayon. Retirer du feu, puis monter avec le beurre brûlé. Saler, poivrer et maintenir au chaud.

Émulsion d'oseille

Faire un fumet avec les arêtes et l'échalote. Passer au chinois puis réduire pour obtenir

un 1/2 litre. Réserver 8 cl pour le risotto. Ajouter le lait, 25 g de beurre et 25 g de feuilles d'oseille. Mixer et passer au chinois. Chauffer à 80°C et émulsionner pour faire mousser.

Risotto d'épeautre

Sécher au four la ventrèche avec beurre, thym et laurier. Blanchir 3 fois l'ail et faire confire dans 75 g de beurre. Torrifier 50 g d'épeautre. Dorer au beurre le pain de mie en croûton. Ciseler 25 g d'oseille. Dans un sautoir, cuire au beurre l'épeautre et la ventrèche, ajouter l'ail confit taillé en dés, puis mouiller avec le fumet et le jus de citron. Terminer avec les croûton et l'oseille.

DRESSAGE

Mettre le risotto en fond d'assiette, superposer d'une cuillerée d'émulsion oseille. Mettre par-dessus le brochet et surélever d'un bouquet de mini oseille. Servir séparément le beurre brûlé.

► **LE CLOS DES SENS**
13 rue Jean Mermoz
74940 ANNECY-LE-VIEUX
04 50 23 07 90
www.closdessens.com







LAURENT
PETIT

Féra du lac d'Annecy

Feuilles de moutarde

Pour 6 personnes

1 féra entière vidée
4 kg de féra fumée
200 g de sel fin
10 g de sucre
1 citron jaune
25 cl de vinaigre de riz
100 g de feuille de moutarde
2 branches de blette
Huile d'olive
1/2 citron caviar
10 g d'écaïlle de féra
10 cl d'huile de pépins de raisons
12 primevères fleurs et feuille
25 g d'oeuf de féra fumé
20 g de poivre tchuli
200 g gingembre frais
120 g citronnelle
150 g de vert de cébette

PROGRESSION

Gelée de féra fumé

Dans 4 litre d'eau, mettre les tranches de féra fumée, le poivre tchuli, le gingembre et la citronnelle émincés. Cuire jusqu'à ébullition. Retirer du feu puis faire infuser avec 150 g de vert de cébette ciselée. Passer au chinois, et coller à 7 feuilles de gélatine au litre. Réserver au frais.

Feuilles de moutarde et branches de blette

Ciseler 10 g de feuilles de moutarde pour incorporer à la gelée. Hacher 40 g de feuilles et mélanger à l'huile d'olive pour le condiment feuille de moutarde. Réserver 18 petites feuilles pour décorer. Tailler une brunoise avec les branches de blette, puis blanchir rapidement pour garder du croquant.

Féra d'Annecy et écaïlles

Écaïller, (réserver les écaïlles), lever et desa-

rêter le filet de féra. Le mettre au sel (95%) - sucre (5%) et zeste de citron pendant 1 h 30. Rincer puis mariner 45 min de chaque côté au vinaigre de riz. Égoutter, et brûler au chalumeau la peau. Couper le filet dans la longueur en s'arrêtant à 2 mm de chaire, replier le filet pour avoir la peau de chaque coté du filet, puis faire des tronçons de 5 cm. Laver les écaïlles de féra, puis frire à l'huile de pépins de raisins jusqu'à couleur dorée.

DRESSAGE

En assiette creuse, avec un cercle, réunir la brunoise de blette, les œufs de féra, puis la gelée sur 5 mm d'épaisseur. Déposer dessus le tronçon de féra garnie d'une ligne de condiment feuille de moutarde et superposée d'écaïlles de féra frites et grains de citron caviar. Autour, assaisonner d'un filet d'huile d'olive, et décorer de primevères et petites feuilles de moutarde.

► LE CLOS DES SENS

13 rue Jean Mermoz
74940 ANNECY-LE-VIEUX
04 50 23 07 90
www.closdessens.com







LAURENT
PETIT

Feuilles à Feuilles Chocolat-Mélèze

Pour 8 personnes

200 g de chocolat noir pâtissier

Biscuit sacher cacao

250 g de pâte d'amande à 50%

75 g de beurre pommade

5 g de levure chimique

75 g de blanc d'oeuf

90 g de jaune d'oeuf

40 g de cacao poudre

Ganache chocolat

500 ml de crème 30% MG

350 g de chocolat au lait 38%

Tuille de grué chocolat

125 ml de crème

125 g de miel

225 g de sucre semoule

125 g de beurre

350 g de grué de chocolat

25 g de farine

Sorbet mélèze

500 ml d'eau

125 g de trimoline (sucre inversé)

40 g de sucre semoule

30 g de bourgeons de mélèze

PRÉPARATION

Biscuit sacher cacao

Mélanger énergiquement la pâte d'amande et le beurre pommade, puis ajouter les éléments restants un à un. Lisser en plaque et cuire à 170°C pendant 10 min. Détailler en rectangle de 15 cm par 2,5 cm. (1 par personnes).

Ganache chocolat

Faire bouillir la crème et verser sur le chocolat au lait concassé. Mélanger puis stocker au frais. A la minute, monter au fouet pour obtenir une mousse.

Tuille de grué de chocolat

Faire bouillir la crème, le miel et le sucre. Ajouter le beurre, refaire bouillir et ajouter le mélange grué farine. Étaler sur papier silicone et cuire à 180°C pendant 10-12 min.

Détailler en rectangle de 15 cm par 2,5 cm. (1 par personnes), lorsque la tuile est encore tiède.

Sorbet mélèze

Mélanger tous les éléments et porter à ébullition. Ajouter le mélèze et laisser infuser 2 h. Filtrer et turbiner.

Rectangle chocolat noir

Fondre le chocolat noir pâtissier à 45-50°C, refroidir à 27-29°C puis remonter à 31-32°C. Lisser le chocolat entre 2 feuilles de papier puis détailler des rectangles de 15 cm par 2,5 cm (3 par personnes).

DRESSAGE

Monter tous les éléments en mille-feuille, le biscuit, le chocolat, la ganache, le chocolat, la tuile de grué, le sorbet et enfin le chocolat.

► LE CLOS DES SENS

13 rue Jean Mermoz
74940 ANNECY-LE-VIEUX
04 50 23 07 90
www.closdessens.com



