

GRAND
FORMAT

ANNECY, **L'EAU À LA BOUCHE**

ANNECY-LE-VIEUX
*Laurent Petit,
Le Clos des Sens*

VEYRIER-DU-LAC
*Yoann Conte,
La Maison Bleue*

TALLOIRES-MONTMIN
*Jean Sulpice,
Auberge du
Père Bise*



Département
**HAUTE-
SAVOIE**

Lac
d'Annecy

Surface
27 km²

Longueur :
14,6 km

Altitude
446,97 m

Largeur :
0,8 à 3,2 km



Température
moyenne de l'eau :
22°C EN ÉTÉ,
6°C EN HIVER

Volume d'eau

1 124 500 000 m³

LE LAC D'ANNECY EST
CONSIDÉRÉ COMME
**LE PLUS PUR
D'EUROPE**



Annecy

Tous les ans, le 1^{er}
samedi du mois d'août



70 minutes
de feu d'artifice

200 000
SPECTATEURS
environ



52 987 habitants,
chef-lieu de la Haute-Savoie



103

C'EST LE NOMBRE DE
FONTAINES ET BORNES
À EAU POTABLE QUI
SONT À DISPOSITION
SUR LE TERRITOIRE
D'ANNECY



Annecy est
surnommée la
*"Venise
des Alpes"*

Sources www.lac-annecy.com - www.tourisme-annecy.net/decouvrir/lac-annecy - Wikipédia

Photos Shutterstock

Annecy

L'EAU À LA BOUCHE

Spontanément, ce n'est pas la destination à laquelle on pense, pour un week-end, pour des vacances. Étendue d'eau cristalline, montagnes à perte de vue, ruelles pittoresques, gastronomie foisonnante... Il ne manque pourtant rien à Annecy et ses alentours pour combler les envies d'ailleurs.

[Texte Marjorie Fenestre]

L'échappée sera forcément belle. Sur ce territoire aux mille facettes, personne ne risque de s'ennuyer. Bien sûr, le lac est un joyau qu'on ne peut ignorer. À pied ou à vélo, tout le monde peut faire le tour de la question. S'arrêter quelques minutes et prendre le temps de respirer, d'admirer ce paysage unique. Les plus paresseux choisiront de s'alanguir sur les nombreuses plages où il fait bon bouquiner. Les amateurs de sensations fortes, eux, défieront leurs émotions à grand renfort de plongée, de wake-board, de parapente...

Ici, il y a tant à voir et à faire. Il faut absolument s'aventurer en plein cœur du vieil Annecy. Surnommée la « Venise des Alpes », chaque recoin pousse à écarquiller les yeux et dégainer son appareil photo. Une beauté sans fard, pas outrageuse. Mais il serait dommage de ne pas

pousser la curiosité aux villages alentour, tout aussi charmants. Veyrier-du-Lac, Talloires, Menthon-Saint-Bernard... Ne perdez surtout pas une occasion de vous y retrouver.

Annecy-le-Vieux n'est pas Annecy !

À ne pas confondre avec la vieille ville d'Annecy, Annecy-le-Vieux est une commune voisine située elle aussi au bord du lac. Son immense plage recouverte d'herbe douillette est l'endroit idéal pour piquer une tête.



L'appel du ventre

S'il est un plaisir à honorer, c'est bien celui du palais. Et ce n'est pas les bonnes adresses qui manquent !

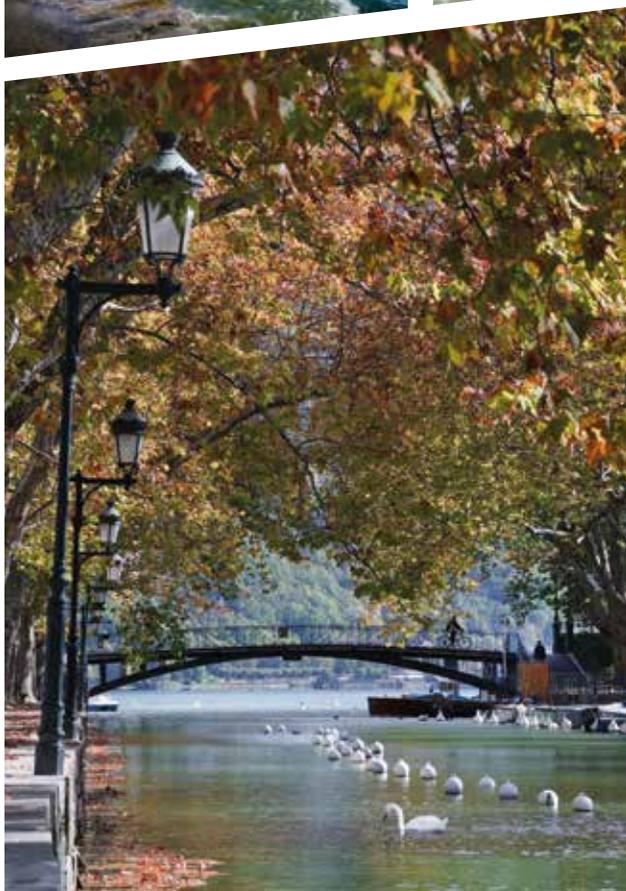
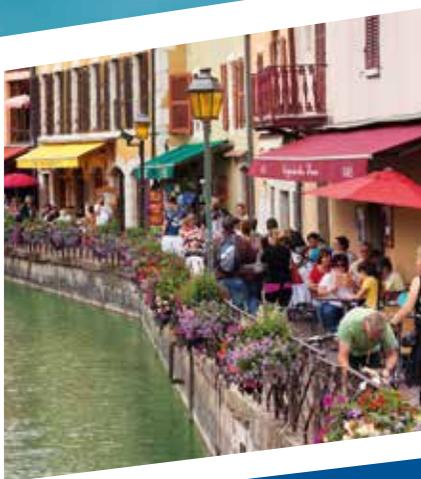
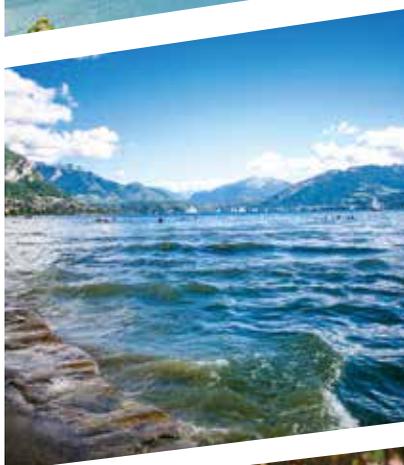
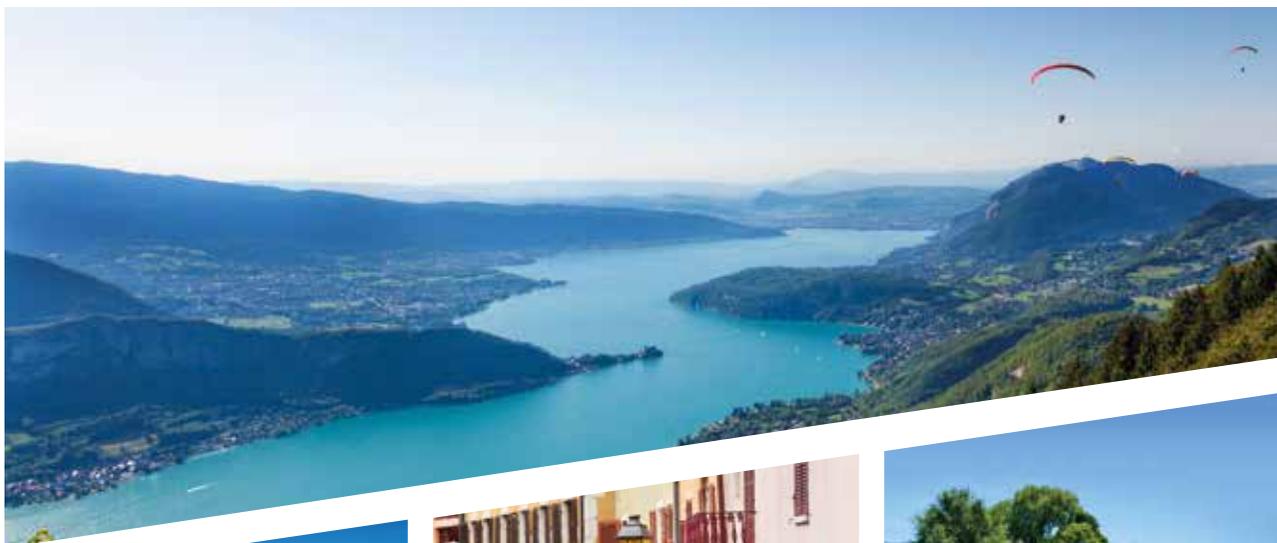
- Pâtisserie Philippe Rigolot
Justement, il ne rigole pas vraiment avec le goût. Cet esthète du sucré, MOF et Champion du monde de la pâtisserie, régale avec des créations devenues emblématiques comme la tarte aux pommes Mr Smith.
1, place Georges Volland - Annecy

- Fromagerie Pierre Gay
Le temple du temps qui coule. Incontournables reblochons, tommes de Savoie, mais aussi des produits à se damner comme le chèvre fumé.
47, rue Carnot - Annecy

- La Java des Flacons
Bruno, le taulier, accueille dans sa cave mais aussi dans un bar à vins où il aime à déboucher des nectars savoyards. Des pépites encore trop méconnues, à découvrir sans plus attendre.
49, avenue du Petit Port - Annecy-le-Vieux

Ancienne maison fortifiée du 11^{ème} siècle, le palais de l'Isle se dresse au milieu de la vieille ville d'Annecy sur une minuscule île bordée par le Thiou. Prison, tribunal, caserne, asile de vieillards, ses murs en ont vu de toutes les couleurs !





Les meilleurs spots pour admirer le lac

Il faut prendre un peu de hauteur pour avoir le lac à ses pieds et profiter de points de vue à couper le souffle.

Le panorama de l'oratoire : rendez-vous dans le village d'Entrevernes et ses sentiers qui mènent tout droit au paradis. Au bout de la balade, une vue immanquable sur le petit lac et le massif des Bauges.

Le panorama de la montagne de Taillefer : 15 minutes de marche pour atteindre le premier belvédère et contempler le grand lac et la commune de Duingt. Et pour ceux qui veulent en prendre encore plus plein la vue, le deuxième belvédère (30 minutes de marche) laisse généralement tout le monde silencieux.

EN OFF *L'union fait leur force*

9 h 50. Après quelques heures de route, le moteur s'arrête, on se retrouve là, dans ce cadre qui en impose : quiétude et beauté pure. Avec un plaisir non dissimulé, nous sommes de retour chez Yoann Conte, au bord du lac d'Annecy. L'équipe ne tient plus vraiment en place, excitée par ce moment qu'elle sait précieux. Quelques minutes plus tard, Laurent Petit nous rejoint. Les blagues et les rires fusent. Il faut dire que les deux se connaissent bien après des années à travailler ensemble au Clos des Sens. Puis Jean Sulpice arrive. De l'énergie et des sourires à revendre, forcément un peu tendu par le service qui l'attend. Son nouvel établissement vient tout juste d'ouvrir, mais la pression et la fatigue ne semblent pas avoir d'emprise sur lui. Depuis l'annonce de la reprise de l'Auberge du Père Bise, les langues n'en finissent plus de parler. Parce que certains les opposent, il était important pour nous d'immortaliser la fraternité évidente de ces trois amis. Des concurrents ? Pas le moins du monde. Avec des personnalités et des styles bien à eux, ils participent à faire du lac d'Annecy un endroit unique et magique. Sous l'œil attentif du photographe Matthieu Cellard, pas besoin de les dérider. Aussi à l'aise derrière les fourneaux que face à l'objectif, les compères ne ratent pas une occasion de blaguer. « Et si on faisait une photo sur le paddle ! », lance Yoann Conte. Une proposition pour le moins périlleuse pour celui qui souffre encore de multiples fractures à la jambe après une chute à ski. Trêve de plaisanteries et de risques inconsidérés, le service de midi n'attendra pas. Il est l'heure pour notre trio de retourner en cuisine. Parce qu'il n'y a pas que le soleil qui fait scintiller le lac. Désormais, il y a leur talent et leurs étoiles. Nous vous emmenons au cœur de leur univers pour une fugue délicieuse.

Photos Matthieu Ceillard



Arrivés sous le soleil, nous repartons sous le déluge. Peu importe la météo, le lac reste toujours aussi éblouissant.

JEAN SULPICE LES ABORDS D'UNE NOUVELLE VIE

Après 15 années à Val Thorens, Magali et Jean Sulpice déchaussent les skis pour nager dans le bonheur à Talloires, au bord du lac d'Annecy. Curieux et impatients, nous leur avons rendu visite le lendemain de l'ouverture. Récit d'une nouvelle aventure.

[Texte Marjorie Fenestre]

Il se passe tout de suite quelque chose. Dès les premiers pas, l'énergie du lac vous attire. Un magnétisme qui pousse à aller le voir de plus près. On oublie presque de regarder le nouveau décor. Et quel décor ! 5 mois de travaux pour offrir de nouveaux habits à cette vieille dame endormie dans son costume du dimanche un peu daté. Ouverte en 1903, l'Auberge du Père Bise a embrassé tous les honneurs et reçu d'illustres visiteurs, Winston Churchill, Jean-Paul Sartre, la reine d'Angleterre, pour ne citer qu'eux. Le mythe s'est construit autour de l'exigence de la famille Bise et de quelques plats emblématiques comme le gratin de

queues d'écrevisses. Trois étoiles ont brillé pendant trente ans... Un passé prestigieux en héritage pour des nouveaux propriétaires qui n'ont pas froid aux yeux. Né à Aix-les-Bains, au bord du lac du Bourget, Jean a rencontré Magali chez Marc Veyrat, au bord du lac d'Annecy. S'installer ici, c'est un retour aux sources, une évidence. « On ne peut pas tout expliquer mais je suis intimement persuadé que c'était écrit », confie le chef. Avant d'écrire sur cette nouvelle page, le couple Sulpice a longuement mûri son départ. Val Thorens a toujours été une étape. Une étape ou plutôt un tremplin propulsant le chef au sommet de la gastronomie française. Mais à 2300 mètres d'altitude, la nature reste figée

pendant 6 mois de l'année. Une contrainte aussi excitante qu'exigeante, finalement épuisante. Pendant plusieurs années, ils visitent des lieux mais n'arrivent pas à se détacher de leur coup de cœur : l'Auberge du Père Bise. Du jour où ils mettent les pieds ici, ils ne veulent plus aller voir ailleurs. Le défi est de taille, au sens propre comme au figuré. Convaincre une banque, monter un dossier solide et sortir du lot. Magali raconte, « comparés à certains investisseurs intéressés par le lieu, on était deux petits rigolos ! Charlyne et Sophie Bise ont été rassurées par notre projet. Nous ne voulions pas détruire le mythe mais lui donner une deuxième vie, à notre manière ».



« J'apprivoise l'environnement. Je respire, je regarde, j'écoute. »

Où que vous soyez, le lac vient à vous. Dedans comme dehors, ses nuances éblouissent et offrent un spectacle de tous les instants. Le bleu canard présent un peu partout dans l'auberge vous immerge un peu plus dans cette ambiance paisible. Ici et là quelques vestiges hérités d'une autre époque comme la cheminée en pierre et les casseroles en cuivre où mijotent les recettes de Jean. « L'auberge et son environnement m'inspirent beaucoup. Mais j'ai besoin de temps. J'apprivoise l'environnement. Je respire, je regarde, j'écoute. Je ne suis pas pressé de créer des nouveautés. Les mêmes plats dégustés à Val Tho ou ici, c'est déjà une nouveauté en soi. Ma cuisine reste ma cuisine. Elle va évoluer, c'est certain. Mais mon style, il est là. Ce n'est pas parce que j'ai déménagé que je vais tout changer dans les », explique le chef. Dans l'assiette, la nature brute et sauvage se dévoile dans des interprétations gracieuses. Les saveurs sont autant de claques et de caresses, à l'image de l'omble chevalier au beurre de violette. Une fragrance envoûtante, surtout pas entêtante. Le plat emmène tout droit dans les bois sans faire de l'ombre à l'omble chevalier et sa chair délicate, cuite à la perfection. Avec ce plat, comme avec tout le reste du menu, Jean Sulpice prouve que, même s'il est descendu de ses montagnes, il continue l'ascension.

Un déjeuner en compagnie de Magali

Assise à table avec nous, Magali Sulpice s'est confiée sur la nouvelle aventure dont elle est la maîtresse de maison. Si elle a quitté la salle du restaurant, elle reste plus que jamais au service des clients.

Nouveau lieu, nouvelle vie, et surtout, nouveau métier : l'hôtellerie. Un sacré challenge, non ?

Le défi est de taille ! Tout le monde m'a dit : « Tu verras c'est facile ! ». Sauf qu'il n'y a rien de facile. C'est un apprentissage, ça ne se fait pas en un claquement de doigts. Après quelque temps oui, ça sera facile. Heureusement, je peux compter sur Claude, 35 ans de maison, pour m'aider dans cette nouvelle tâche. C'est une chance de l'avoir à nos côtés.

En quoi accueillir un client à l'hôtel n'est pas pareil qu'au restaurant ?
À l'hôtel l'échange est plus furtif. Le client récupère ses clés et s'installe dans sa chambre. C'est généralement le lendemain

que des liens se tissent. Ces cinq premières minutes de contact sont donc essentielles. Au restaurant c'est différent. Le convive s'assoit, on lui propose un verre, on discute du menu. La relation se crée dès le début. Et puis un client qui n'a pas aimé un plat, on peut rectifier le tir tout de suite. Un client qui a mal dormi, on peut difficilement lui refaire passer la nuit.

Comment est-ce que l'on gère une nouvelle équipe aux horizons différents ?

Les anciens de l'époque Bise, une partie de l'équipe de Val Thorens, les nouveaux venus... Passer de 25 à 70 salariés n'est pas une mince affaire ! J'appréhendais le mélange. Comme nous n'avons pas encore totalement pris nos marques, il faut laisser le temps à chacun de trouver sa place, ses repères. L'équipe de Val Thorens ne connaît pas bien les lieux mais connaît notre manière de fonctionner. L'équipe Bise, c'est l'inverse... Mais tout se passe bien. L'élan de nouveauté fait un bien fou à tout le monde.

La sommellerie c'est fini ?

Effectivement, je ne suis plus en salle pour conseiller et servir le vin.

Plus jamais le nez dedans alors ?

Forcément un peu, si. Je connais la cuisine de Jean par cœur alors je transmets des conseils à l'équipe. En off je ne vais pas vraiment lâcher, ça reste ma passion ! Mais je ne serai plus là pour servir le vin. La cave est entre les mains de François, ancien de l'époque Bise, et j'ai entière confiance en lui.

Le vin ne va pas vous manquer ?

C'est trop tôt pour le dire mais ça fait bizarre ! Il faut dire qu'avec les travaux l'hiver dernier, je n'étais déjà plus vraiment sur ce rôle. Il fallait suivre le chantier, s'occuper du recrutement.

Avez-vous débouché une bonne bouteille pour célébrer l'ouverture ?

Oh oui ! Au calme tous les deux avec Jean, en tête à tête. Une vieille bouteille, un Château Haut-Brion. On avait envie que la cave nous raconte son vécu. Parce que nous n'avons pas simplement racheté une maison, on a racheté une histoire et ses trésors. La cave en est un. Il y a des pépites qui donnent le tournis, des verticales Pétrus et de Haut-Brion, des Margaux 55... Quelle chance de posséder ces mythes ! Ce sont des bouteilles qui se transmettent de sommelier en sommelier, elles font partie de l'ADN du lieu. Bref, c'était l'occasion pour nous d'apprécier et de réaliser que ça y est. On est chez nous. Un moment rare...

Jean Sulpice en dates :

1979 : Naissance à Aix-Les-Bains

2002 : Installation à Val Thorens

2006 : Première étoile au guide Michelin

2010 : Deuxième étoile

2017 : Rachat de l'Auberge du Père Bise



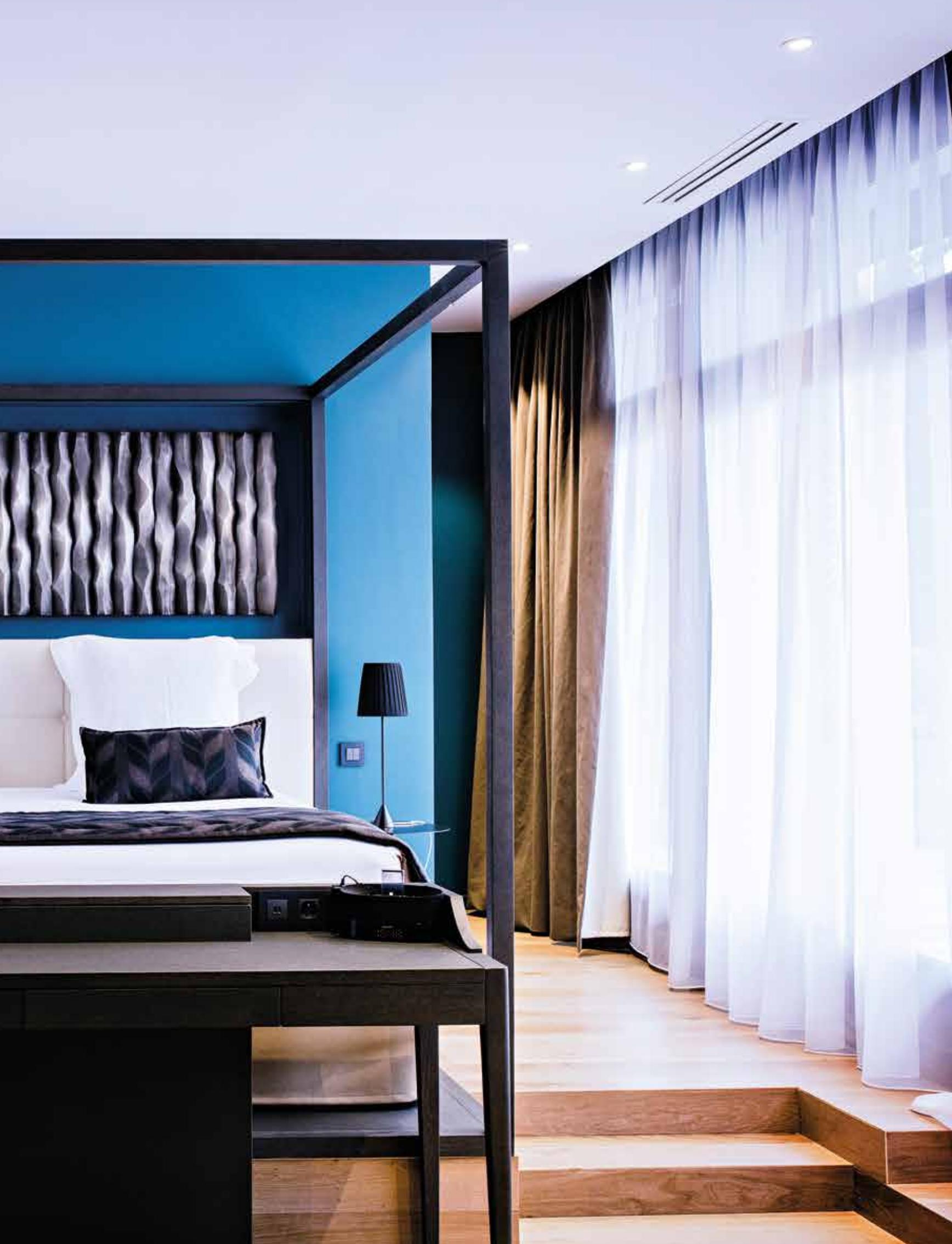
L'histoire

D'abord simple chalet au bord du lac, l'Auberge du Père Bise a toujours su vivre avec son temps et se renouveler. Elle vient tout juste de changer de famille et de décor, mais elle conserve le caractère qui a fait d'elle un monument de la gastronomie française. « Magali et moi voulons que l'auberge reste une maison familiale, chaleureuse et accueillante », raconte Jean Sulpice.





Dans la plus belle suite de l'auberge, le lit surplombe le lac. Comme si le corps était allongé sur l'eau, comme si l'esprit voguait vers l'horizon.





Le Bistrot 1903

En référence à l'année de création de l'auberge, le bistrot 1903 propose un retour dans le passé avec les plats emblématiques de l'Auberge du Père Bise. Le tout avec un vent de modernité et de fantaisie, à la sauce Sulpice.





Comme immergée dans les profondeurs, la salle de restaurant est une étonnante bulle d'air. Le repas devient alors une véritable respiration, une bouffée d'air frais.

À TABLE

L'eau du lac fait des vagues jusque dans les assiettes. Des créations Bernardaud uniques, déposées aux côtés de serviettes brodées, datant de l'époque Bise.





Magali et Jean Sulpice

JEAN SULPICE

L'interview qui déménage !

Comme un poisson dans l'eau. C'est ce qui vient tout de suite à l'esprit lorsque l'on voit Jean Sulpice évoluer dans cette auberge. Comme s'il avait toujours été là.

Après trois premiers services, comment vous sentez-vous ?

Je me sens super bien, j'ai l'impression de vivre un rêve. C'est comme si nous avions toujours été là... Tout s'enchaîne de manière fluide, naturelle. C'est extraordinaire !

Qu'est-ce qui vous a donné envie de déménager à Talloires ?

Avec Magali on voulait un endroit à nous où proposer une expérience globale. Avoir une maison où les gens vivent, se retrouvent, passent de bons moments. La partie hôtel était donc indispensable. Et puis à Val Thorens j'avais fait le tour de la question. 15 ans là-haut sans véritables saisons, la neige 6 mois de l'année, des grosses tempêtes... Je ressentais le besoin de ne plus être coupé du monde.

Vous quittez un lieu assez hostile pour un endroit calme et serein...

Tout est réuni pour être heureux ! Ce cadre naturel, cette douceur de vivre, c'est un vrai bonheur. Ça change aussi la donne en cuisine. En altitude, tous mes sabayons tranchaient par exemple... On reprend donc une vie normale.

C'est plus simple de cuisiner ici ?

Je ne dirais pas ça. Techniquement oui. Mais ce n'est pas plus facile. C'est juste plus naturel.

Pourquoi avoir conservé le nom l'Auberge du Père Bise ?

Ça a toujours été une évidence. Je ne suis que de passage, il y aura d'autres propriétaires. Cette maison doit continuer à vivre avec ou sans nous. Je veux ramener ce lieu au plus haut niveau, dans la continuité du passé, et en pensant aux générations futures. Demain, on pourra enlever le nom Jean Sulpice et en apposer un autre. L'Auberge du Père Bise restera toujours l'Auberge du Père Bise.

Reprendre une maison avec un passé prestigieux, ça met la pression ?

Je ne me mets pas la pression. Pourquoi est-ce que je me mettrais la pression ? Je suis dans un lieu qui me ressource, dans un endroit où je me sens chez moi. Bien sûr, en ce moment je suis noyé sous une énorme masse de travail mais lorsque je me lève le matin j'ai le sourire !

Qu'est-ce qui va vous manquer de Val Thorens ?

Peut-être pas grand-chose en fin de compte ! En tout cas, c'est un peu tôt pour le dire. Et puis je ne fonctionne pas comme ça. On a bien profité là-haut, maintenant c'est un nouveau chapitre. Mais c'est certain que les tempêtes de neige, déneiger la terrasse, préparer les repas de la crèche, amener mon fils à l'école en luge... Ces moments vont me manquer.

Qu'est-ce qui ne va pas vous manquer ?

L'été où la station est déserte, les tempêtes de neige qui m'empêchaient de me faire livrer les produits.

Le meilleur souvenir du déménagement ?

Mes équipes fières du projet, solidaires, combattives. J'ai ressenti beaucoup d'émotion en les voyant tous œuvrer avec envie et passion. Parce que ce projet c'est aussi le leur ! Je ne suis rien sans eux.

Et celui de l'emménagement ?

Je suis transporté par tous les messages, les fleurs et les attentions qu'on reçoit. Je n'ai jamais connu ça en 15 ans à Val Thorens. Ça fait tellement du bien, c'est tellement émouvant ! Je vis un rêve !

Qu'est-ce qui vous change le plus la vie ici ?

J'avais oublié la beauté du printemps ! Le bruit, les odeurs, c'est incroyable de redécouvrir ça. Ici j'ai des canards qui viennent me dire bonjour, je vois des écureuils, des lapins, j'écoute le chant des oiseaux. Je suis comme un enfant !

Val Thorens c'est fini ?

Le restaurant est à vendre... Mais pour l'instant rien n'est fait. Une chose est sûre, je veux me consacrer à 100 % à l'auberge. Si je retourne en montagne, ça sera d'une manière différente.

« Je ne suis que de passage, après moi il y aura d'autres propriétaires. »

JEAN SULPICE

CAVIAR DAURENKI

ANGUILLE FUMÉE

CRESSON DES BASSINS



L'HISTOIRE D'UN PLAT

Il suffira d'un cygne, ou plutôt d'un couple de cygnes, pour que ce plat prenne vie en quelques heures. Une création imaginée à l'instinct et en un instant. Pourtant, depuis des années, Jean Sulpice cale sur le caviar. Il n'arrive pas à l'accommoder comme il voudrait. Rien n'y fait, jamais rien de concluant. L'or noir ne se retrouvera jamais à la carte à Val Thorens. Inspiré par les canards et les cygnes qui pataugent au pied du restaurant, il imagine un nid fait de pommes paille fines et croustillantes où logent des œufs de caviar à l'intérieur. Au fond de l'assiette, des morceaux d'anguille fumée moelleuse et sur le côté, un coulis de cresson. À table, silence total. Le plat subjugué. Les pommes paille craquent sous la dent, à la fois ludiques et régressives. Le caviar éclate et distille une salinité discrète. L'anguille fumée fond sur la langue, sa chair douillette et son gras pas tapageur apportent ce qu'il faut de gourmandise. Et par petites touches, le cresson enveloppe le palais de vivacité. Dans le jargon du gastronome, ça s'appelle une claque.

[Photo Matthieu Cellard]

JEAN SULPICE
ŒUF DE CAILLE
CONCOMBRE
FÉRA FUMÉE



Pour 6 personnes

Concombres

3 concombres
1 cuil. à soupe de vinaigre
balsamique blanc
3 g de iota (gélifiant)
Sel fin

Poivre blanc

Sirup à 30°

1,2 kg de sucre

Œufs de caille

18 œufs de caille
50 cl de vinaigre blanc

Finition et dressage

1 filet de féra fumée
18 feuilles d'oxalis
18 fleurs de bourrache
Sel de Maldon
Poivre de Penja



PRÉPARATION DES CONCOMBRES

Couper un demi-concombre. L'éplucher et en retirer les pépins. Le tailler en fine brunoise. L'assaisonner avec une cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc, du sel fin et du poivre blanc. Réserver au frais. Réaliser 1 litre de jus de concombre à la centrifugeuse avec les concombres restants (sans les éplucher). Faire bouillir ce jus et le passer au chinois. Ajouter 3 g de iota. Faire bouillir à nouveau et couler une fine épaisseur dans le fond de chaque assiette. Laisser refroidir puis réserver au frais.

SIROP À 30°

Diluer le sucre dans 1 litre d'eau. Porter à ébullition pendant quelques minutes. Retirer du feu. Faire refroidir un demi-

litre de sirop et le conserver au frais. Réserver l'autre demi-litre à température ambiante.

PRÉPARATION DES ŒUFS DE CAILLE

Mélanger le vinaigre et 50 cl d'eau. Casser délicatement les œufs dans ce mélange et les laisser pendant 30 minutes. Porter un demi-litre de sirop à frémissement. Égoutter délicatement les œufs avant de les pocher dans le sirop chaud une quinzaine de secondes en les retournant. Les retirer du sirop chaud pour les plonger dans le sirop frais pendant 2 minutes environ (pour stopper la cuisson). Les égoutter à nouveau, les déposer sur du papier absorbant et les réserver au frais.

FINITION ET DRESSAGE

Tailler les filets de féra en cubes d'environ 1 cm de côté. Sur les assiettes de gelée de concombre, disposer les œufs préalablement assaisonnés au sel de Maldon et au poivre de Penja. Disposer quelques dômes de fine brunoise de concombre et répartir les morceaux de féra fumée. Ajouter les feuilles d'oxalis et les fleurs de bourrache.

[Photo Matthieu Cellard]

JEAN SULPICE
CHOCOLAT
CASSIS PERSIL



Pour 6 personnes**Sorbet au persil**

80 g de sucre semoule
20 g de persil plat
1 ml de jus de citron jaune

Plaquette de chocolat

50 g de chocolat noir de
couverture

Ganache au chocolat noir

7 cl de lait demi-écrémé
7 cl de crème liquide à 35 %
15 g de sucre semoule
2 jaunes d'œufs
85 g de chocolat noir de
couverture

Compotée de cassis

100 g de purée de cassis
10 g de sucre

Opaline

75 g d'isomalt
12 g de cacao en poudre

SORBET DE PERSIL (À PRÉPARER LA VEILLE)

Réaliser un sirop avec 25 cl d'eau et le sucre, arrêter la cuisson à la première ébullition. Ajouter le persil plat et mixer. Passer au chinois. Ajouter le jus de citron. Réserver au frais pendant 24 heures.

PLAQUETTE DE CHOCOLAT (à préparer 12 heures avant)

Tempérer le chocolat : le faire fondre à 55 °C, le refroidir dans un bain-marie d'eau froide à 28 °C, puis le réchauffer jusqu'à 31 °C (sans dépasser 32 °C). Étaler le chocolat fondu entre deux feuilles de papier guitare (feuille de Rhodoid). Laisser refroidir jusqu'à un certain épaississement (un trait d'ongle doit marquer le chocolat à travers la feuille de papier guitare). Marquer la plaquette à l'aide du dos de la lame d'un couteau pour délimiter des rectangles de 12 cm de longueur et 3 cm de largeur. Laisser cristalliser pendant 12 heures.

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR (à préparer 12 heures avant)

Porter le lait et la crème à ébullition. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, puis verser le lait et la crème. Faire cuire à feu doux, en mélangeant doucement, jusqu'à 83 °C (ne pas dépasser 85 °C), comme une crème anglaise. Détailler le chocolat de couverture en petits morceaux. Verser la crème anglaise dessus. Mélanger jusqu'à obtenir une texture bien lisse. Réserver au frais pendant 12 heures.

COMPOTÉE DE CASSIS

Faire cuire la purée de cassis avec le sucre jusqu'à épaississement pour obtenir une texture proche d'une confiture.

OPALINE

Porter l'isomalt à 160 °C puis ajouter le cacao en poudre. Mélanger. Couler le mélange sur une feuille de papier cuisson. Laisser refroidir complètement. Casser en morceaux et mixer pour obtenir une poudre. Tamiser la poudre sur un tapis de cuisson siliciné. Tracer, avec la pointe d'un couteau, des rectangles de 12 cm de longueur et 3 cm de largeur. Cuire au four à 200 °C jusqu'à ce que la poudre fonde. Sortir du four et laisser refroidir.

MONTAGE

Turbiner le sorbet au persil. Prendre deux rectangles de chocolat. Mettre la ganache dans une poche à douille. Disposer un trait de ganache sur chaque bord des rectangles. Sur un premier rectangle ainsi dressé, disposer, dans l'espace restant, la compotée de cassis. Poser dessus le rectangle d'opaline. Prendre le second rectangle dressé, le retourner et le poser sur l'opaline (ganache vers l'opaline) pour obtenir comme un millefeuille. Renouveler l'opération pour obtenir six desserts. Au dernier moment, poser une petite quenelle de sorbet au persil sur chaque dessert.

[Photo Matthieu Cellard]

LAURENT PETIT

L'ESSENCE D'UN TERRITOIRE

Laurent Petit éveille les sens, oui, mais plus que ça encore, il en donne. Il y a presque deux 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 !

[Texte Marjorie Fenestre | Photos Matthieu Cellard]

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 en croûte, il ne souhaite pas reprendre l'affaire familiale. « Les odeurs de chair cuite et de fumaison sont ancrées en moi. Ça a bercé 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 ! »



« 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. »

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 stars. 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 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'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 2 h de route. J'ai trouvé des gens faisant 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. La preuve par trois.

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 parquent 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. À commencer par une fine dentelle réalisée à partir d'une bisque, un 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'écrevisses vient clore le spectacle.

La chicorée. Lorsqu'on y pense, difficile de ne pas avoir en tête cette boisson infâme, soit disant l'amie des petits-déjeuners. Un mauvais genre bien éloigné de la création insolite et stupéfiante servie en

dessert. La tarte chicorée rappelle qu'ici, le chef joue la carte de l'audace et du local sans jamais faillir. Pas de café cultivé et produit dans le coin ? Tant mieux, dans un sens. La contrainte libère la créativité et donne cette interprétation brillante, rare. Une tarte chicorée donc, dans un écrin de meringue évanescence, subtilement torréfiée et caramélisée. Sur le dessus, une fine pellicule dans l'idée d'un café glacé... Preuve s'il en est que Laurent Petit n'a vraiment, vraiment, pas froid aux yeux.

Laurent Petit en dates :

1963 : Naissance en Haute-Marne (52)

1992 : Achat du restaurant à Annecy-le-Vieux

2000 : Obtention de la première étoile au guide Michelin

2007 : Deuxième étoile

2015 : Obtention de 5 étoiles pour l'hôtel

2017 : Nouvel écrin pour le restaurant

Une nouvelle salle

Matériaux bruts pour ambiance délicate dans la toute nouvelle salle de restaurant. Sur les murs, le bois noircit à mesure qu'il s'approche des flammes. Celle des fourneaux, celle de la passion qu'entretiennent le chef et son équipe.





En 2012, le Clos des Sens s'étend et s'agrandit dans l'ancienne école du village, un bâtiment voisin daté du Second Empire (1866).





Habillés d'un corset de fer,
deux immenses marronniers
couvrent la terrasse. À l'heure
du déjeuner, c'est une
aubaine, un véritable vent de
fraîcheur. À la nuit tombée,
c'est un écrin magique et
romantique, illuminé par
quelques lueurs tamisées.



Plus qu'un hôtel-restaurant, le Clos des Sens est un refuge douillet pensé dans les moindres détails. 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. À l'intérieur, la décoration moderne n'est pas dépourvue d'âme et a le bon goût de ne pas être à la mode. Pour passer la nuit, dix chambres toutes plus singulières les unes que les autres se disputent le sommeil des gens de passage. Certaines avec des cheminées, d'autres avec d'immenses baignoires à remous. Une invitation à la paresse, et à la luxure...





Laurent et Martine Petit

LAURENT PETIT

L'interview en grand !

Auparavant habitué à se faire tout petit, le chef du Clos des Sens sort désormais de sa cuisine pour aller à la rencontre des autres. Un geste pas si anodin pour celui qui s'est longtemps caché derrière une cuisine grandiloquente. Aujourd'hui en phase avec lui-même et son environnement, Laurent Petit n'en a que le nom. Interview d'un grand.

Votre dernier grand frisson ?

Il date de quelques semaines, lorsque j'ai à nouveau goûté la racine d'endive. Ce frisson n'est pas simplement lié à la dégustation mais aussi à la personne avec qui j'ai partagé l'instant. Il s'agit du journaliste Alexis Olivier. Pour la petite histoire, nous nous connaissons depuis plus de 15 ans mais il n'était jamais venu au Clos des Sens. Après le tournage de la recette, nous avons dégusté le plat. Tous les deux, en face à face avec une bouteille de Marestel 88. Et là, le choc ! Le zeste de citron déposé sur la racine a laqué l'ensemble. Nous avons eu l'impression de manger une racine d'endive au citron confit, mais c'était totalement involontaire. En réalité, le temps de réaliser toutes les prises, l'assiette est longtemps restée sous les lampes chauffantes. Par un heureux hasard, la recette est arrivée à un stade insoupçonnable. Avec Alexis nous nous sommes regardés, en silence... nous avons tous les deux ressenti cette communion.

Êtes-vous êtes une grande gueule ?

On me l'a déjà dit mais je ne suis pas d'accord.

On l'a tous prononcé enfant, « quand je serai grand... »

Gamin je n'ai pas souvenir de m'être projeté de la sorte. Mais à 18 ans je disais : « j'aurai plusieurs restaurants ».

Pas tant attiré par l'aspect cuisine que par l'aspect gestion, entrepreneur.

Pour vous, mettre les petits plats dans les grands c'est...

C'est tous les jours ! Aller chercher le bonheur chez les autres pour en recevoir. Plutôt égoïste quand on y pense !

« Derrière chaque grand homme se cache une femme ».

Une grande femme vous voulez dire ! Chez nous c'est réellement le cas. Le Clos des Sens c'est une histoire à deux, avec mon épouse Martine.

Un grand homme que vous admirez ?

Notre nouveau président de la République, Emmanuel Macron.

Ce que vous aimeriez étaler au grand jour ?

Pour rebondir sur la précédente réponse, je suis choqué par les remarques sur la différence d'âge entre Brigitte et Emmanuel Macron. Je suis dans le même cas, je l'assume complètement et je le revendique !

Une chose que vous souhaiteriez faire à vitesse grand V ?

Ça serait plutôt l'inverse. Si j'avais la possibilité, j'appuierais sur pause et j'irais deux mois au bout du monde. Puis je reviendrais et je reprendrais là où le temps s'est arrêté.

Au grand jamais...

Je ne reprendrais la cuisine par procuration. Je ne proposerais plus jamais une cuisine qui s'éloigne de mon territoire. Je ne travaillerais plus jamais avec des fournisseurs ; je travaille désormais avec des producteurs. Et au grand jamais, je ne finirais un service sans avoir salué mes clients. Avant, je ne sortais pas des cuisines. Aujourd'hui, j'ai compris que l'on vient chez moi pour ma cuisine et aussi pour ma personnalité.

Le prochain grand saut ?

Celui que j'aimerais, celui de la reconnaissance... La troisième étoile.

« Au grand jamais, je ne finirais un service sans avoir salué mes clients. »

LAURENT PETIT
PANAIS RÔTIS
AU MIEL DE
CHÂTAIGNER



**Pour 8 personnes****Sorbet au Panais**

250 ml de jus de panais cru centrifugé

110 g de sucre semoule

120 ml d'eau pure

Panais rôtis

4 gros panais

300 ml d'eau pure

100 g de sucre semoule

1 gousse de vanille

50 g de miel de châtaigner

50 g de beurre

1 orange bio

Pollen de châtaigner

SORBET AU PANAIS

Faire bouillir l'eau et le sucre. Refroidir le tout puis verser sur le jus de panais. Passer ensuite à la sorbetière.

PANAI RÔTIS

Laver et éplucher les panais puis les calibrer en longueur et diamètre. Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et la vanille fendue en deux. Pocher à petit frémissement durant 40 à 45 minutes. Découper en 2 dans le sens de la longueur. Réaliser un caramel avec le miel et le beurre dans une sauteuse. Déposer les panais côté lisse pour les colorer tout en les nourrissant avec le caramel.

DRESSAGE

Dans l'assiette, déposer le panais rôti encore chaud, râper l'orange et parsemer de pollen de châtaigner et de quelques cubes de panais crus récupérés dans les parures. A côté, agrémenter d'une belle quenelle de sorbet panais.

LAURENT PETIT
SUC DE
FENOUIL



Pour 6 personnes

2 kg de fenouil
 300 g de beurre
 2g + 5 g de pastis
 2 gousses d'ail
 2 g de graine de fenouil
 30 g d'huile d'olive
 300 g de mini fenouil
 Pousses de fenouil bronze
 Fleur de fenouil

Fenouil confit

600 g de fenouil bulbe
 485 g de jus de fenouil
 75 g + 75g de beurre
 20 g d'huile d'olive
 1 gousse d'ail
 1 g de graine de fenouil

Opaline de fenouil

25 g de Maïzena
 125 g de jus centrifugé de fenouil
 15 g de pastis
 Fleur de sel
 Graines de fenouil

Purée de fenouil et suc

500 g de fenouil émincé finement
 400 g de jus centrifugé de fenouil
 150 g de beurre
 2 g de graine de fenouil
 2 badianes (anis étoilée)
 1 gousse d'ail
 1 goutte de pastis

FENOUIL CONFIT

Retirer les premières feuilles du bulbe de fenouil afin de n'avoir que le cœur. Disposer chaque bulbe à la verticale dans une cocotte, ajouter 75 grammes de beurre, la gousse d'ail, les graines de fenouil, le sel, le poivre et le jus de fenouil centrifugé. Couvrir d'un papier sulfurisé coupé de la dimension de la cocotte, du couvercle et porter à ébullition avant de mettre au four à 160°C pendant 1 heure 30. Piquer de la pointe du couteau pour contrôler la cuisson. Le bulbe doit se détacher de la lame du couteau quand il est cuit. Laisser refroidir dans le jus de cuisson. Couper les bulbes de fenouil en deux et les colorer dans un sautoir à l'huile d'olive bien chaude. Ajouter 75 grammes beurre et 1 gousse d'ail. Retourner les bulbes et ajouter progressivement le jus de cuisson tout en arrosant régulièrement de manière à glacer les bulbes.

PURÉE DE FENOUIL ET SUC

Faire suer le fenouil à l'huile d'olive pour faire évaporer l'eau de végétation. Ajouter le beurre, la gousse d'ail et les épices. Faire suer de nouveau puis déglacer avec le jus de fenouil centrifugé. Laisser cuire 15 à 20 minutes. Passer pour séparer la pulpe du jus de cuissons puis mixer la pulpe. Récupérer le jus de cuisson et le passer au chinois. Laisser réduire jusqu'à consistance. Vérifier l'assaisonnement. Avant de servir, ajouter une goutte de pastis dans le jus.

OPALINE DE FENOUIL

Diluer le jus de fenouil et la Maïzena puis mettre dans une casserole et faire chauffer tout en remuant jusqu'à obtenir une pâte que l'on étalera sur une feuille de silicone. Parsemer de graines de fenouil et de fleur de sel. Faire sécher au four pendant 8 heures à 60°C.

DRESSAGE

À l'aide d'une mandoline, faire des copeaux de fenouil avec les mini-fenouils. Les laisser dans l'eau glacée afin qu'ils frisent. Décorer de pousses de fenouil bronze et de fleurs de fenouil du jardin.

LAURENT PETIT
SOUPE DE POUTARGUE
& OMBLE CHEVALIER



Pour 8 personnes

4 filets d'omble du Léman
 150 g de lentilles Belluga
 1 carotte
 1 oignon
 Bouquet garni
 Clous de girofle
 Poivre en grain
 30 g de sarrazin torréfié
 0,5 L de bouillon de féra fumée
 30 g de cébette
 50 g de poutargue
 50 g de beurre
 Huile d'olive
 Huile de tournesol
 Poivre du moulin
 Sel fin

Bouillon de féra fumée

500 g de filet de féra fumée
 découpée en dés
 500 g d'eau
 25 g de gingembre haché
 15 g de citronnelle émincée
 3 grains de poivre blanc
 27 g de cébette ciselée

**BOUILLON DE FÉRA FUMÉE À LA
POUTARGUE**

Réunir tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Retirer du feu en ajoutant la cébette. Laisser infuser 20 minutes puis passer au chinois. Ajouter le beurre, la poutargue hachée et mixer le tout pour obtenir la soupe de poutargue.

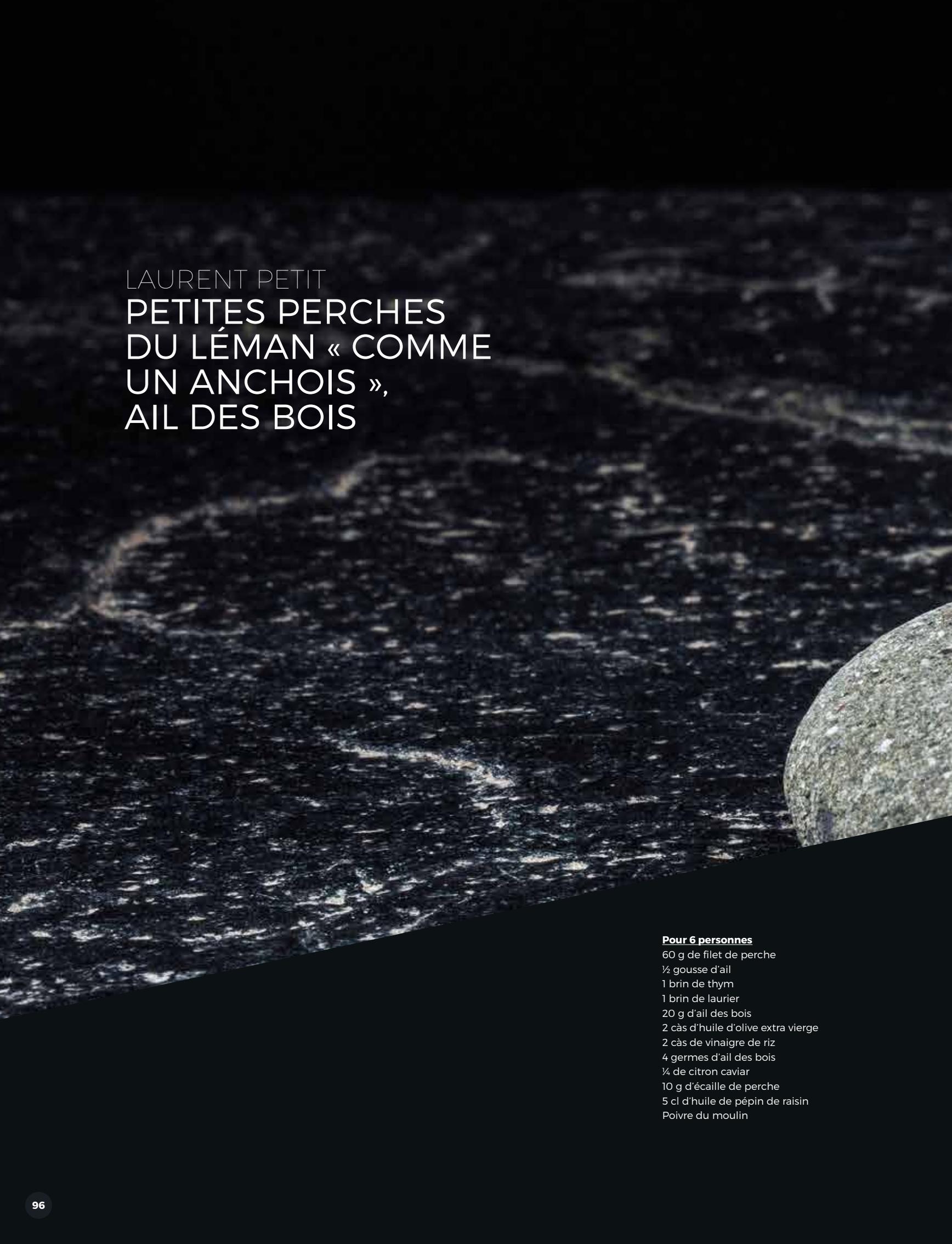
LENTILLES

Faire cuire la garniture aromatique (carotte, oignon, bouquet garni, girofle et grains de poivre) sans sel avant d'ajouter les lentilles. Prendre garde à conserver les lentilles fermes. Pour cela égoutter et débarrasser rapidement pour stopper la cuisson. Faire sécher une partie des lentilles à 50°C, puis les faire frire à l'huile jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Egoutter et assaisonner de sel fin. Pour l'autre partie des lentilles :

les chauffer et les assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Terminer avec la cébette émincée finement.

**PRÉPARATION DES OMBLES
CHEVALIER**

Cuire les filets d'omble chevalier à température modérée. Retirer la peau et assaisonner la surface avant de répartir les lentilles frites et le sarrazin torréfié. Déposer sur les lentilles chauffées et verser la soupe de poutargue à mi-hauteur.



LAURENT PETIT
PETITES PERCHES
DU LÉMAN « COMME
UN ANCHOIS »,
AIL DES BOIS

Pour 6 personnes

60 g de filet de perche
½ gousse d'ail
1 brin de thym
1 brin de laurier
20 g d'ail des bois
2 càs d'huile d'olive extra vierge
2 càs de vinaigre de riz
4 germes d'ail des bois
¼ de citron caviar
10 g d'écaille de perche
5 cl d'huile de pépin de raisin
Poivre du moulin



Égrener et réunir l'intérieur du citron caviar puis le réserver. Laver, égoutter et faire sécher les écailles des perches avant de lever les filets. Une fois sèches, faire frire à l'huile de pépins de raisin jusqu'à obtenir une couleur dorée.

CONDIMENT À L'AIL DES BOIS

Laver et égoutter l'ail des bois. Réserver les 4 germes avec les bulbes. Hacher finement les grosses feuilles, puis lier avec une cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à obtenir un condiment.

PRÉPARATION DES PERCHES AU GROS SEL

La veille, retirer la peau des filets de perche et désarêter les gros filets. Dans une plaque gastro, étaler une pellicule de gros sel, déposer ensuite les filets de perche bien à plat par-dessus le gros sel. Recouvrir les filets de gros sel. Laisser saumurer pendant 18 minutes. Ensuite dégorger les filets sous un filet d'eau froide pendant 20 minutes. Sécher les filets sur un torchon, puis les conditionner dans un bocal avec huile d'olive, ail, thym et laurier.

Le jour même, égoutter et plaquer les filets, puis à l'aide d'un pinceau assaisonner chaque filet d'un mélange de vinaigre de riz et d'huile d'olive, poivre du moulin. Tracer sur la longueur de chaque filet une ligne de condiment à l'ail des bois. Parsemer de grains de citron caviar, puis d'écailles frites.

DRESSAGE

Disposer sur une assiette les 4 filets alignés et parallèles, puis décorer avec les germes d'ail des bois.

YOANN CONTE

AU SOMMET DE LA VAGUE

Il fallait oser reprendre cette mythique Maison Bleue, celle qui des années durant fut le repaire de l'homme au chapeau noir. Mais pour le Breton d'origine, se jeter à l'eau est comme une deuxième nature. Après 7 années à bord, Yoann Conte a su dompter les vagues et apprivoiser son propre tempérament. À la fois les pieds sur terre et les pieds dans l'eau, il est aujourd'hui au sommet de son art.

[Texte Marjorie Fenestre]

Juin 2010, Yoann Conte, élève de Marc Veyrat, se lance un pari fou : rallumer les fourneaux de l'Auberge de l'Éridan. À l'image des « fils de », le chapeau est tout sauf simple à porter. Il doit faire ses preuves, redoubler d'efforts pour redonner vie à une maison indissociable de son illustre propriétaire. Certains le pensent inconscient, d'autres saluent l'audace et l'ambition. Finalement, il y avait un peu de tout ça dans ce défi hors normes. À la surprise générale, les récompenses ne tardent

pas à tomber. Sept mois seulement après l'ouverture, la première étoile débarque. Deux ans plus tard, une nouvelle lueur apparaît, celle de la deuxième étoile. Une ascension fulgurante, mais pas usurpée, preuve que rien n'est impossible pour qui croit en ses rêves.

Yoann, à son Conte

Né en Bretagne, Yoann Conte arrive à Chamonix vers l'âge de dix ans. Coup de foudre immédiat pour la beauté et la singularité de la région. Vivre dans l'agitation urbaine ? Vous n'y pensez pas ! Cette forte tête préfère se confronter à la nature, vivante, pénétrante, apaisante. « La montagne me détend, impossible de

tricher avec elle. Lorsque je suis énervé, je l'arpente, ça me calme tout de suite. » À la fin de son apprentissage à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains, il a déjà rendez-vous avec son destin. Un copain de classe lui propose de le rejoindre dans la brigade de Marc Veyrat. Il y restera presque trois ans au total – avec un petit tour par la case service militaire – avant de monter sa mallette de couteaux à Paris, au Laurent puis au Frantour. S'ensuit un voyage à New York, aux Antilles et de nombreuses expériences en cuisine aux côtés de Laurent Petit et Thierry Marx. Fin prêt à prendre son envol, le cuisinier cherche à monter sa propre affaire. À l'époque, l'Auberge de l'Éridan



n'accueille plus personne et tombe en ruine. Pas effrayé pour autant, Yoann Conte saisit alors la chance de sa vie. Il se souvient, « j'étais inconscient, je ne me rendais pas vraiment compte de ce que représentait la reprise de cette maison. C'est un peu comme acheter une Ferrari sans savoir conduire ce type d'engin. Nous avons ouvert avec 4 personnes en cuisine et 4 en salle, avec pour priorité de rassurer tout le monde, d'opérer une transition en douceur. Il a fallu être pragmatique et prouver à Marc Veyrat qu'on pouvait le faire. » Et ils l'ont fait ! En 7 ans, celui qui aime s'exprimer au travers de métaphores a opéré de nombreuses métamorphoses. Un chantier après l'autre, l'établissement a fait peau neuve : les cuisines, la salle de restaurant, les chambres, le jardin... D'autres rénovations restent à venir ; la Maison Bleue vieillit et avance aux côtés de Yoann Conte. Plus de maturité, plus de sagesse, le cuisinier aborde désormais son métier avec recul et sérénité. Il aspire à une ambiance de travail paisible, où chacun prend du plaisir, loin des tourments et d'une pression néfaste. « Si mon équipe se sent bien, ça se traduira forcément dans les assiettes ! J'ai à cœur de préserver un certain équilibre et la vie en dehors du restaurant. C'est aussi pour cette raison que je souhaite créer un bistrot avec une carte décomplexée. Il nous permettra d'aménager des horaires pour les parents et de favoriser la vie de famille » confie-t-il.

Le Conte est bon

Le changement le plus flagrant se savoure à table. Aujourd'hui, les gourmets se donnent rendez-vous à Veyrier-du-Lac pour y trouver leur Conte. Avec habileté et intelligence, Yoann compose avec le passé, sans renier sa propre personnalité. « Ça ne s'est pas fait en un jour ! Au début, je n'osais pas m'exprimer intimement comme je peux le faire maintenant. Cette maison a une histoire, il ne faut pas la renier. Ce sont aussi mes racines ! » Si la maison est toujours bleue, ce sont aujourd'hui les couleurs bien personnelles de Yoann qui s'expriment dans une odyssée où la Bretagne n'est qu'à une brasse de la Savoie. À la recherche de la quintessence du goût, il ne s'aventure plus dans des mariages basés sur la surenchère de produits de luxe.

« Si mon équipe se sent bien, ça se traduira forcément dans les assiettes ! »

Dorénavant il appâte et il épate avec une cuisine qu'il qualifie respectueusement de paysanne. L'inspiration coule au gré de ses propres découvertes, de quelques précieux souvenirs d'enfance. « Avant, je regardais trop ce que les autres faisaient. Je me comparais, je n'osais pas faire ma cuisine. Avec les années, je me sens libre, libre d'être moi-même. Je ne me cache plus derrière des plats qui ne me ressemblent pas. Parfois, je me demande si telle idée n'est pas trop simple. Mais faire simple, c'est ce qu'il y a de plus compliqué. Et c'est surtout ce que j'ai envie de faire désormais. » Sans se poser trop de questions, il fait confiance à son ressenti et n'hésite pas à jouer avec les codes. Amateur de maquereau pommes à l'huile, il propose une version locale avec la féra du lac. Il l'associe également au sarrasin, un basique du répertoire breton. Très attaché au produit, le chef doublement étoilé propose plus qu'une recette, il livre une véritable expérience sensorielle et émotionnelle. « Lorsque j'ai évoqué l'envie de mettre un gigot à la carte, ma brigade m'a regardé avec de grands yeux. Pas assez gastronomique pour certains. Et pourtant ! Le gigot confit lentement pendant 6 heures, on peut le manger à la cuillère tellement il fond en bouche. Je l'ai marié aux graines de moutarde parce que gamin je mangeais les restes froids avec le condiment. En quoi ce plat ne serait pas gastronomique ? ! Il est gastronomique dans la manière de l'envisager, dans le soin accordé aux

ingrédients, aux cuissons maîtrisées... Il est gastronomique parce qu'on a pris le temps nécessaire pour que ce ne soit pas un simple gigot. » Et que reste-t-il de l'héritage de Marc Veyrat ?

Il suffit de lire la carte pour avoir un début de réponse. Ici et là les plantes et les fleurs ponctuent les plats comme autant de clins d'œil : oseille, reine des prés, ache des montagnes... « J'ai imaginé un cabillaud dans l'idée d'un bacalhau, accompagné de petits pois et d'une purée au beurre noisette, avec un jus de viande à la verveine et menthe pour la touche veyracienne. Je suis un élève Veyrat, ça se ressent forcément dans ma cuisine. Je ne suis pas là pour tuer le père, je le respecte trop pour ça ! »

Yoann Conte en dates :

1974 : Naissance en Bretagne

1994 : Arrivée à l'Auberge de l'Éridan de Marc Veyrat

2010 : Reprise de la célèbre Maison Bleue

2011 : Première étoile Michelin

2013 : Deuxième étoile Michelin



Au bord du lac

Se réveiller le matin et ouvrir les volets sur le lac ou sur les montagnes... Le panorama ne peut pas être plus éblouissant. Alors forcément, dans chacune des 8 chambres, la magie opère. Pas de luxe ostentatoire mais un confort délicat, une atmosphère intime, terriblement séduisante et reposante.





À table

Un confort douillet avec tout le charme et le caractère d'un chalet savoyard. Dépaysant !

Tant de choses à admirer

Que ce soit les nuances bleutées du lac ou les cuisiniers dans le feu de l'action, la salle laisse entrevoir plus d'un spectacle.





Un mythe Enlacée d'un côté par le lac, de l'autre par les montagnes, la Maison Bleue a ouvert ses portes pour la première fois en 1992. L'Auberge de l'Éridan érigée par Marc Veyrat, aura connu un immense succès avant de laisser la place à Yoann Conte en 2010.





Elodie et Yoann Conte

YOANN CONTE

L'interview qui claque !

Comme beaucoup, Yoann Conte s'en est pris quelques-unes. Certaines plus douloureuses que d'autres. Aujourd'hui moins rebelle et plus posé, il est à même d'en distribuer, des claques. Sauf que les siennes sont culinaires et loin d'être déplaisantes.

Enfant, est-ce que vous étiez du genre tête à claques ?

Absolument ! Je n'écoutais pas, j'étais un gamin borné, hyperactif et rebelle. Si j'avais cette personne en face de moi aujourd'hui, je lui collerais une bonne claque !

Justement, vous en avez pris, des claques ?

Oui, un certain nombre ! Au sens propre comme au figuré. Mais plus que prendre des claques, ce qui compte c'est se relever.

Avez-vous déjà claqué la porte d'un travail ?

Jamais. Euhhhh, en fait si, une fois chez Veyrat mais je suis revenu. Je n'abandonne jamais.

En un claquement de doigts, vous auriez envie de...

J'aimerais une Maison Bleue aboutie comme je l'ai rêvée à mes débuts ici. Un bistrot construit et déjà ouvert, les toitures entièrement rénovées... En 7 ans il y en a eu des changements et des travaux. Nous avons entrepris tellement de choses, mais il reste tant à faire... C'est sans fin !

Votre plus grosse claque culinaire ?

Chez Julien Dumas au Lucas Carton à Paris, chez Alexandre Mazzia à Marseille et chez Alexandre Couillon à La Marine à Noirmoutier. Au-delà des claques, ce sont de véritables rencontres, sincères, avec des jeunes passionnés... Des génies au talent immense. Ce qui me touche le plus ? Leur infinie générosité. En fait chez eux je m'abandonne. Je pose mon cerveau et je me laisse porter. Avec mon épouse on prend le temps de s'accorder des parenthèses, on ne le faisait pas vraiment avant. Une autre et dernière claque : l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence.

Y'a des claques qui se perdent, non ?

Oh oui ! Certains clients sont parfois assez durs avec nous une fois derrière leur ordinateur. Bien sûr, nous pouvons faire des erreurs et les goûts et les couleurs ne se discutent pas. Mais il ne faut pas oublier qu'un restaurant c'est toute une équipe de travailleurs acharnés et passionnés. Payer un certain prix ne donne pas le droit de claquer des doigts et d'exiger tout et n'importe quoi. Il y a du bonheur partout pour qui veut bien le voir, alors apprenons à être heureux et à ne pas chercher la petite bête. Et puis s'il y a un problème, il suffit de le dire pour qu'on se fasse un plaisir d'y remédier.

Une envie de prendre vos cliques et vos claques ?

Là maintenant ? J'irais à l'Oustau de Baumanière pour faire plaisir à mon épouse Élodie.

La dernière fois où vous avez claqué du fric ?

En novembre dernier lors de notre voyage aux Seychelles.

Qu'est-ce qui vous fait claquer des dents ?

Pas grand-chose. Attendez, si, je sais ! Partir sans dire au revoir ! Parfois j'oublie de saluer un serveur et ça me rend vraiment mal à l'aise. Il y a aussi le symbole de la mort, dans un certain sens. L'autre nuit, j'ai fait un cauchemar atroce. Je roulais à toute allure, j'ai loupé un virage et dégringolé dans le vide. Je pleurais de ne pas avoir eu le temps de dire adieu à ma famille.

À qui avez-vous envie de claquer la bise ?

À Marc Veyrat. Pour faire mon mea culpa. On s'est dit pas mal de bêtises, il faut qu'on apprenne à se pardonner.

« On s'est dit pas mal de bêtises, il faut qu'on apprenne à se pardonner. »

YOANN CONTE
LE GITE



**Pour 6 personnes****Rond de gîte**

1 kg de rond de gîte taillé en brunoise

200 g d'oyster sauce

30 g de kikoman

70 g d'échalote ciselée

30 g de ciboulette ciselée

Huile d'olive

Coulis oseille

500 g d'oseille

250 g d'eau

PM balsamique blanc

Xantan

Colorant vert

Émulsion d'estragon

125 g d'estragon

1 petite échalote

1 gousse d'ail

35 g de balsamique blanc

50 g de glace de poulet

150 g d'huile de pépins de raisin

4 g d'épaississant Xantan

Sel de Maldon

Poivre de Penja

L'ŒUF DE CAILLE

Casser les œufs de caille dans le vinaigre blanc et les laisser coaguler 1h30. Cuire dans un grand rondau plat avec de l'eau puis les refroidir dans une glaçante. Conserver dans de l'eau au frais.

LE GÎTE

Tailler le bœuf la veille, le rouler en boudin puis le bloquer. Sortir la viande à l'avance. Tailler la viande en tranche d'environ 0.3 centimètres à la trancheuse, puis en mirepoix au couteau. Attention ici à bien respecter le sens de la viande. Assaisonner ce tartare avec : échalote ciselée, la ciboulette ciselée, Oyster sauce, sauce soja, et huile d'olive. Mettre en poche à douille puis tailler fin le reste du bœuf. Etaler sur film alimentaire, mettre la farce à la poche puis rouler et bloquer. Sortir un boudin de gîte par kg de farce. A partir de 4 kg, sortir un boudin de plus.

COULIS OSEILLE

Mixer d'abord l'eau et l'oseille ensemble au robot coupe, puis ajouter le balsamique blanc, Xantan et colorant vert. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.

ÉMULSION D'ESTRAGON

Laver et sécher les feuilles d'estragon. Peler et émincer l'échalote et l'ail, les mélanger avec les feuilles d'estragon, le vinaigre, et la glace de poulet dans un Thermomix® en versant peu à peu l'huile en filet pour obtenir une émulsion homogène. La filtrer et incorporer l'épaississant Xantan.

[Photo Matthieu Cellard]

YOANN CONTE
FEUILLE À FEUILLE
DE FÉRA, COULIS
DE LIVÈCHE



Pour 6 personnes

3 filets de féra

Bouillon de volaille

Pommes de terre

Coulis de livèche

125 g d'épinard blanchi

125 g de livèche blanchi

125 g de livèche crue

100 g d'huile de pépin de raisin

100 g d'huile d'olive

3 g de cacao en poudre

12 feuilles de gélatine

PM sel, sucre, vinaigre blanc

COULIS DE LIVÈCHE

Mixer les livèches, épinards et l'huile de pépin de raisin avec l'huile d'olive. Rectifier avec le sel, le sucre, le vinaigre blanc et le bouillon de légumes.

MONTAGE EN CADRE RECTANGULAIRE

Désarêter les filets de féra et les battre sur un papier guitare. Tailler à la taille du cadre puis réserver au frais. Tailler en lanières les pommes de terre, étaler sur papier cuisson avec huile d'olive, sel. Rectifier à la taille du cadre, cuire à la vapeur (haute pression) pendant 45 secondes à 1 bar. Prendre 1 L du bouillon de volaille, ajouter la gélatine, puis réserver. Procéder au montage avec, dans l'ordre : pomme de terre, bouillon, féra fumée, répéter l'opération plusieurs fois. Mettre sous presse pendant 24 heures. Démouler et tailler.

[Photo Matthieu Cellard]

YOANN CONTE

CAROTTE EN RAVIOLI,
PURÉE ET BRUNOISE



**Pour 6 personnes****Purée de carottes**

1 kg de carottes épluchées
300 g de jus d'orange
150 g de beurre

Mélange d'herbes

1 càc de sauge hachée
3 càc de cerfeuil haché
1 càc de coriandre
2 càc d'estragon
3 càc de thym
½ càc de romarin
2 càc de ciboulette ciselée
1 càc de mélisse

Fromage blanc

0.025 g d'eau de vie de Framboise
250 g de fromage blanc

Brunoise de carotte

1 kg de carotte épluchée
300 g de gros sel
450 g de sirop à 30°C vinaigré

Laver et éplucher les carottes. Tailler en lamelles de 2 millimètres d'épaisseur. Cuire les lamelles au four pression pendant 1.20 minute à 1 bar.

Pour préparer le mélange d'herbes, réunir ensemble toutes les herbes ensemble.

Mettre le fromage blanc à presser dans 0.025 grammes d'eau de vie de framboise pour 250 grammes de fromage blanc. Puis débarrasser en poche à douille.

Réaliser une julienne de poireaux puis la faire tomber au beurre.

Pour la purée, cuire les carottes au four pression (10 minutes à 1 bar). Réduire le jus d'orange de 2/3 puis mixer le tout. Rectifier l'assaisonnement.

Pour la brunoise, tailler les carottes en brunoise et les faire cuire 1 heure au gros sel. Rincer les carottes à l'eau claire et les faire mariner dans le sirop à 30°C. Les conserver dans le sirop et les mettre sous vide.

MONTAGE DE RAVIOLI

Faire fondre du beurre dans un rondelle bas, assaisonnement au sucre glace et/ou sel fin. Mettre les lamelles de carottes à confire dans le beurre puis étaler les lamelles de carotte sur un plateau en les superposant. Pour garnir le ravioli : mettre le poireau, étaler le fromage blanc presser à l'aide d'une poche à douille et enfin mettre le mélange d'herbes. Etaler à nouveau les lamelles de carottes en les superposant. Et enfin tailler à la taille souhaitée. [Photo Matthieu Cellard]

YOANN CONTE
RIS DE VEAU & COULIS
DE SARRIETTE



**Pour 6 personnes**

200 g d'épinards
 100 g de sarriette
 50 g d'huile de pépin de raisins
 10 g de vinaigre blanc
 10 g d'huile d'olive
 100 g d'eau de cuisson
 Oignons
 Poirettes

COULIS DE SARRIETTE

Blanchir les épinards avant de les déglacer à chaud avec un peu d'eau de cuisson (eau bouillante salée) et de la sarriette fraîche. Passer et monter le tout à l'huile de pépin de raisins. Ajouter un soupçon d'huile d'olive et une pointe de vinaigre blanc, ainsi que sel et sucre pour mémoire.

RIS DE VEAU

Dorer les ris de veau au beurre. Les mettre à fumer dans une cocotte avec des pommes de pin. Laquer au jus de veau. Enfin servir avec des oignons et des poirettes grillées.

[Photo Matthieu Cellard]