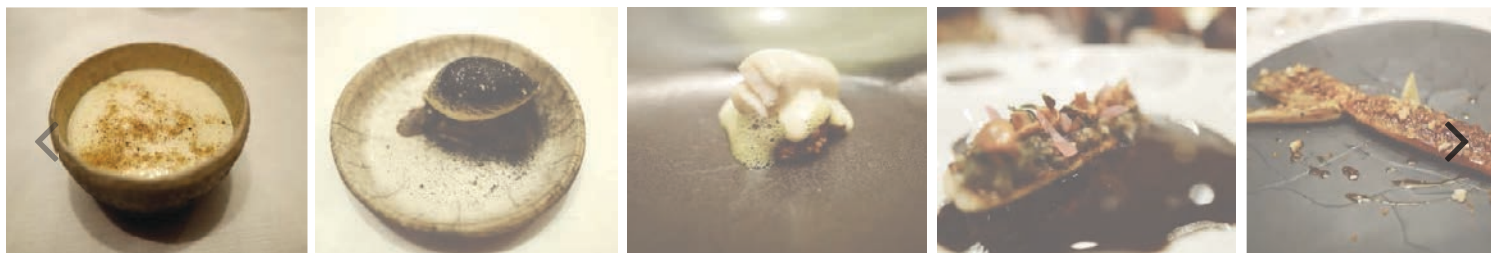


<https://www.sanpellegrino.com/fr/fr/news/sanpellegrino-young-chef-2018-candidature-2192>LES DERNIÈRES TABLES → [Le George \(Paris\) : grand séducteur \(http://foodmag.atabula.com/2017/...](http://foodmag.atabula.com/2017/...)**ÉDITION GÉNÉRALE**<http://www.atabula.com>[CANAL FOOD \(http://videos.atabula.com/\)](http://videos.atabula.com/)[RH-FORMATION \(http://rh-formation.atabula.com/\)](http://rh-formation.atabula.com/)[ATABULAB \(http://atabulab.atabula.com/\)](http://atabulab.atabula.com/)[LIQUIDITÉS \(http://liquidites.atabula.com/\)](http://liquidites.atabula.com/)[Accueil \(http://foodmag.atabula.com\)](http://foodmag.atabula.com) > [TABLES \(http://foodmag.atabula.com/category/tables/\)](http://foodmag.atabula.com/category/tables/)

## Le Clos des Sens (Annecy) : cuisine à cœur ouvert

 [Franck Pinay-Rabaroust \(http://foodmag.atabula.com/author/franck/\)](http://foodmag.atabula.com/author/franck/) © 15 décembre 2016
[TABLES \(http://foodmag.atabula.com/category/tables/\)](http://foodmag.atabula.com/category/tables/)

Un langage éclatant de vérité, franc, tranché. Net. Sans la moindre compromission. Laurent Petit et sa cuisine ne font plus qu'un. Et, à l'écouter, cette évidence n'en était pas une. Il lui a fallu attendre, laisser le temps faire son œuvre, digérer le passé, s'accepter pleinement, dans toutes ses complexités. Les doutes levés, les incohérences effacées : le résultat est aujourd'hui saisissant. Humainement et culinairement. Laurent Petit s'exprime, et pas qu'un peu. A chaque assiette, il y a une histoire, une puissance, un quelque chose qui vous accroche jusqu'au plat suivant, un lien qui fait corps. Il ne faudrait pas croire que cela se fait dans la simplicité. Surtout pas, le chef n'est pas comme ça, ce serait trop facile. Pourtant, il n'est pas ici question de contraintes fixées par je ne sais qui, mais le fruit d'un profond cheminement personnel, un recentrage individuel qui, depuis deux années, le fait plonger dans ce que l'on appelle le « terroir », le local, en l'occurrence les trois lacs à proximité – Annecy, Léman, Bourget – et la terre savoyarde. La couverture de la carte s'en fait le juste écho : « Laurent Petit. Cuisine lacustre et végétale ». La viande a été écartée. Non par logique tendancielle ou tendancieuse, simplement parce qu'il n'a plus envie de la travailler. Il n'y a pas de dogmatisme chez Laurent Petit ; seulement l'envie de travailler ce qu'il aime. Et l'amour dans l'assiette est probablement le sentiment qui se diffuse le mieux actuellement au Clos des





Clémentine de Niels Rodin

Revêche, directe, réflexive ou rusée, il y a mille façons d'appréhender la cuisine sensible de Laurent Petit. Mais, à chaque fois, il y a de la profondeur, une vérité, une façon habile d'interpeller le mangeur. Voilà le cœur battant de la cuisine du Clos des Sens : sa capacité à interpeller le mangeur, à le rattacher fermement à la table, face au plat, dans un dialogue parfaitement construit par le maître des lieux. Ainsi du « Colrave laqué au safran de Salagine » puissant et rassurant ; ou de la « Légère amertume d'une endive-racine », qui permet de comprendre que le moindre produit, quand il est respecté et cuisiné, peut devenir grandiose. Quant à « L'omble chevalier, poutargue de féra », il constitue le noyau central de la cuisine de Laurent Petit : simple et complexe, évidente et questionnante. Ce plat ne cherche pas à épater, à jouer les faux-semblants, mais il interpelle, il cogne en bouche et résonne longuement. Cela fait penser à certains plats du chef du Mugaritz (Espagne), Luis Adoni Aduriz : par-delà le sentiment gustatif immédiat, le plat s'incruste dans votre mémoire. N'est-ce pas ça, avant tout, la très grande cuisine ? Celle qui infuse longuement dans l'esprit du manger, qui le titille et le démange jusqu'à provoquer cette sublime envie de revenir voir la cuisine du chef, histoire de. C'est probablement un client anonyme qui a trouvé le bon mot pour parler de la cuisine de Laurent Petit, en créant le néologisme de « simplicité ». Bien vu, bien dit.

Laurent Petit et sa cuisine ne font plus qu'un. L'effet miroir est détonnant, jouissif et renversant. Le Clos des Sens fait partie désormais des plus belles tables de France, de celles où l'émotion n'est pas feinte. De celles où l'on a envie d'aller toujours plus loin dans la découverte et la compréhension d'une cuisine sans filet, qui se livre à cœur ouvert.

---

*Au menu*

*Salade d'aromates / Friture du lac / Oeufs de Féra*

*Colrave laqué au safran*

*Thé d'écrevisses, crémeux de têtes*

*Omble Chevalier, poutargue de Féra*

*Légère amertume d'une endive-racine*

*Brochet barbecue, beurre de fuitière brûlé*

*Boya, escargots, Mondeuse bisquée*

*Les fromages des Pays de Savoie*

*Clémentine de Niels Rodin*

*Mélèze et pignons de cèdre*

*Poivre du jardin glacé, charbon végétal*

*Sorbet Tomme blanche, cynorrhodon*

---

*Pratique*

**Le Clos des Sens** – 13, rue Jean-Mermoz – Annecy-le-Vieux (74) – 04 50 23 07 90 – [www.closdessens.com](http://www.closdessens.com)  
(<http://www.closdessens.com/>)

---

*Franck Pinay-Rabaroust*

PARTAGER SUR:

J'aime

Tweeter



[\(http://www.atabula.com/appel-au-droit-a-bien-manger/\)](http://www.atabula.com/appel-au-droit-a-bien-manger/)



BUSINESS

**NO-SHOW : COMMENT LUTTER ?**

[\(http://www.atabula.com/2017/02/22/no-show-comment-lutter/\)](http://www.atabula.com/2017/02/22/no-show-comment-lutter/)



ENQUÊTE

**VIDÉO – LE MONDE SELON SUBWAY, REPORTAGE CHOC SUR LE MASTODONTE DU SANDWICH**

[\(http://videos.atabula.com/2017/02/22/enquete-le-monde-selon-subway-2015-reportage-choc-sur-le-mastodonte-du-sandwich/\)](http://videos.atabula.com/2017/02/22/enquete-le-monde-selon-subway-2015-reportage-choc-sur-le-mastodonte-du-sandwich/)



SPIRITUEUX

**100 000 EUROS LA BOUTEILLE DE RHUM, ÇA FAIT CHÈRE LA CUTE**

[\(http://liquidites.atabula.com/2017/02/22/rhum-le-plus-cher-du-monde/\)](http://liquidites.atabula.com/2017/02/22/rhum-le-plus-cher-du-monde/)



[\(http://foodmag.atabula.com/2016/12/14/montreal-nashville-paris-lediteur-de-guides-touristiques-americaain-frommers-etablit-sa-liste-des-destinations-a-visiter-en-2017/\)](http://foodmag.atabula.com/2016/12/14/montreal-nashville-paris-lediteur-de-guides-touristiques-americaain-frommers-etablit-sa-liste-des-destinations-a-visiter-en-2017/)

**Montréal, Nashville, Paris... : l'éditeur de guides touristiques américain Frommer's établit sa liste des destinations à visiter en 2017** (<http://foodmag.atabula.com/2016/12/14/montreal-nashville-paris-lediteur-de-guides-touristiques-americaain-frommers-etablit-sa-liste-des-destinations-a-visiter-en-2017/>)



[\(http://foodmag.atabula.com/2016/12/16/la-villa-madie-cassis-dimitri-droisneau/\)](http://foodmag.atabula.com/2016/12/16/la-villa-madie-cassis-dimitri-droisneau/)

**La Villa Madie (Cassis) : la maison qui tient tête à la Méditerranée** (<http://foodmag.atabula.com/2016/12/16/la-villa-madie-cassis-dimitri-droisneau/>)

ÉDITION GÉNÉRALE



<http://www.atabula.com/2017/03/02/video-michel-serres-manger-est-un-acte-politique-et-sacre/>

Vidéo - Michel Serres : « Manger est un acte politique et sacré »  
(<http://www.atabula.com/2017/03/02/video-michel-serres-manger-est-un-acte-politique-et-sacre/>)

<http://www.atabula.com/2017/03/02/consommation-jambon-beurre-france/>

Consommation : le jambon-beurre ne voit plus la vie en rose  
(<http://www.atabula.com/2017/03/02/consommation-jambon-beurre-france/>)

<http://www.atabula.com/2017/02/le-chef-patisserie-benoit-castell-liberte-pour-voler-de-ses-propres-ailes/>

Le chef-pâtissier Benoît Castell Libéré pour voler de ses propres ailes  
(<http://www.atabula.com/2017/02/le-chef-patisserie-benoit-castell-liberte-pour-voler-de-ses-propres-ailes/>)

LIQUIDITÉS

<http://www.atabula.com/2017/02/27/vin-de-la-semaine-le-chateau-de-sancerre/>

Vin de la semaine : le Château de Sancerre  
(<http://www.atabula.com/2017/02/27/vin-de-la-semaine-le-chateau-de-sancerre/>)

<http://www.atabula.com/2017/02/27/infovin-les-grandes-infos-sur-le-vin-en-france/>

Infovin : les grandes infos sur le vin en France  
(<http://www.atabula.com/2017/02/27/infovin-les-grandes-infos-sur-le-vin-en-france/>)

<http://www.atabula.com/2017/02/24/coup-de-gueule-contre-l-organisme-et-la-societe/>

Coup de gueule contre l'organisme & Société  
(<http://www.atabula.com/2017/02/24/coup-de-gueule-contre-l-organisme-et-la-societe/>)

**PÉ APPEL  
AU  
TI DROIT  
À  
TION BIEN MANGER**

CANAL FOOD

(<http://www.atabula.com/appele-au-droit-a-bien-manger/>)

# Serez-vous le prochain

<http://videos.atabula.com/2017/02/22/enquete-le-monde-selon-subway-2015-reportage-choc-sur-le-mastodonte-du-sandwich/>

<http://videos.atabula.com/2017/02/22/reportage-dans-les-secrets-du-palais-de-elysee-avec-le-chef-cuisinier-du-president-de-la-republique-investigations-et-enquetes/>

<http://videos.atabula.com/2017/02/22/le-sandwich-selon-gordor-ramsay/>

ENQUÊTE - Le monde selon Subway - reportage choc sur le mastodonte du sandwich

REPORTAGE - Dans les secrets du Palais de l'Élysée, avec le chef cuisinier du Président de la République Investigations et Enquêtes

RECETTE - Le sandwich selon Gordor Ramsay

SPELLBORINO  
MARCHÉ 2018



## RESSOURCES HUMAINES - FORMATION

À GAGNER

1 semaine de formation au Pré Catelan

INSCRIVEZ-VOUS  
MAINTENANT

<http://rh-formation.atabula.com/2017/02/28/maitre-dhotel-la-chassagnette-arles-13/>

<http://rh-formation.atabula.com/2017/02/28/serveur-chassagnette-arles/>

<http://rh-formation.atabula.com/2017/02/28/chef-cuisinier-h-f-chateau-danpel-la-cueillette-mersault-21/>

Maitre d'hôtel - La Chassagnette - Arles (13)

Serveur H/F - La Chassagnette - Arles (13)

Chef cuisinier H/F - Château d'Anpel - La Cueillette - Mersault (21)

## TWITTER



Tweets de @atabula\_info

### ATABULAB



**atabula** @atabula\_info

La Pulperia (Paris) : les bonnes ondes de Fernando de Tomaso - [foodmag.atabula.com/2017/03/01/la-...](http://foodmag.atabula.com/2017/03/01/la-...) @Mairiedu11 @FVauglin



<http://atabulab.atabula.com/2016/12/07/terroir-mon-amour-nouvelle-plateforme-de-valorisation-et-de-vente-des-bons-produits-francais/>

<http://atabulab.atabula.com/2016/12/05/le-guide-michelin-vu-par-le-journal-le-monde-de-1949-a-1999/>

<http://atabulab.atabula.com/2016/12/22/les-francais-en-pleine-prise-de-confiance-sur-la-qualite-c-alimentation/>



<https://www.sanpellegrino.com/fr/fr/>