

# Le blog de Gilles Pudlowski

## « Les pieds dans le plat »



## Le Clos des Sens

« *Annecy: chez le magicien Petit* »

Article du 10 août 2016



Laurent Petit et sa « quenelle » © GP

Il annonce la couleur, fait clairement la course en tête, s'affirme dans le sillage des 3 étoiles comme un outsider sérieux et l'un des plus séducteurs du genre. Technicien fortiche et animateur hors pair, il rêve d'une constellation de macarons pour Annecy et sa région qui en ferait le Saint-Sébastien français, autant dire l'agglomération la plus étoilée de France. Il y a le voisin Conte à Veyrier, Bise à Talloires dont on évoque, de plus en plus, la reprise par Jean Sulpice, Marc Veyrat, le grand Marco de Manigod, reparti à la course aux sommets sur les hauts. Et bien sûr lui même qui peaufine son empire, affine son style.



Tartelette aux œufs de féra et herbes du jardin © GP

On a évoqué, l'an passé, son style « lacustre et végétal », qui consiste d'une part à n'offrir que des poissons du lac (et des coquillages malicieux) avec des légumes, que l'on trouve dans un rayon de 50 km, pas plus. Manière de dire que sa manière est unique, singulière, franche, sincère, farouche, bravache. Il est sans doute le seul de son espèce à ce niveau de qualité à restreindre l'étendue de sa quête. On songe, dans le même esprit, à Georges Pérec qui avait écrit un roman - la Disparition - ne contenant pas la lettre E.



Petits pois, oignons nouveaux et chartreuse © GP

Chez Laurent Petit, le domaine est bien circonscrit, la technique franchement parfaite, la séduction totale. Un magicien malin? Eh oui, pourquoi pas? Où trouver ailleurs ces malicieux amuse-gueule mêlant la peau de féra craquante, les arêtes frites, la tartelette aux œufs et crème de féra aux herbes du jardin, à côté des artichauts poêlés en chips? Comme ces savoureux hors-d'oeuvre beaux comme des tableaux qui mixent petits pois, oignons nouveaux et chartreuse ou encore féra avec sa gelée aux œufs fumés et condiment à la feuille de moutarde.



Féra avec sa gelée aux œufs fumés et condiment à la feuille de moutarde © GP

On aime aussi la symphonie des écrevisses mariant en diverses préparations voisines les écrevisses du lac d'Annecy pêchées de la nuit, simplement cuites avec leur bouillon, la fine bisque sur la royale, le croustillant. Ou encore ces insolites « corbicules », qui ne sont ni plus ni moins que des bigorneaux de lac, avec leur fin beurre tomaté, citronné, condimenté. Magiques...



Corbicules © GP

Il y a encore l'omble chevalier cuit sur la pierre bleue de Savoie saupoudré de poutargue de féra et de sarrasin torréfié, le gâteau de foies de féra, qui revoit d'insolite façon marine le fameux gâteau foies blonds à la Lucien Tendret qui fit tant pour la gloire du pays bressan et celle du grand Alain Chapel, arrachant, en son temps, des larmes d'émotion à Henri Gault, ce coeur et ce palais sensibles...



Ombre chevalier cuit sur la pierre, poutargue de féra et sarrasin © GP

Mais la fête ne s'achève pas avant le plaisant clin d'oeil à la quenelle de brochet revue version mini, puis le brochet au barbecue, avec son risotto citronné à l'épeautre et son sabayon au beurre brûlé. Avant les petites réjouissances sucrées: glace au poivre de Sichuan, sésame et ganache chocolat, framboise et charbon végétal, feuille à feuille chocolat et mélèze ou encore sorbet à la tomme blanche et cynorhodon avec sa madeleine à la feuille d'absinthe.



Brochet et sabayon © GP

Bref, un repas ébouriffant et fou, sur lesquels les vins de Savoie (jacquères du domaine des Hautes Rousses à Armenaz, mondeuse Confidentiel de Trosset) et de pas très loin (crozes-hermitage Acroche Coeur de Pierre-Jean Villa) jouent les accords de charme, vifs et complices. Bref, une grande maison, menée par un magicien d'exception...



Feuille à feuille chocolat et mélèze © GP

# Le Clos des Sens

rue Jean-Mermoz

74940 Annecy-le-Vieux

Tél. 04 50 23 07 90

**Menus** : 60 € (dég.,  
sem.), 100, 140, 180 €

**Fermeture hebdo.** :

Lundi, mardi midi,  
dimanche

**Site:**

[www.closdessens.com](http://www.closdessens.com)

RÉSERVER AVEC  
LAFOURCHETTE.COM



