



Actualités

· GASTRONOMIE ·

Le rêve étoilé de Laurent Petit

Natif de Bussières-lès-Belmont et ayant passé toute sa jeunesse en Haute-Marne, le chef Laurent Petit, qui exerce ses talents à Annecy, en Haute-Savoie, vient d'obtenir la prestigieuse troisième étoile au Guide Michelin.

Il ne sont que deux à avoir obtenu, cette année, le "Saint-Graal" des restaurants : la troisième étoile délivrée par le fameux Guide Michelin, particulièrement exigeant et sévère pour son édition 2019. Laurent Petit est l'un de ces deux chefs désormais triplement étoilés. A la tête, depuis 1992, de son restaurant "Le Clos des sens", à Annecy, il est maintenant un Haut-Savoyard de cœur et d'adoption. Mais ce natif de Bussières-lès-Belmont en 1963, près de Fayl-Billot, n'oublie pas pour autant ses racines haut-marnaises, dont il se dit « très fier ». C'est en Haute-Marne, en effet, qu'il a passé toute sa jeunesse, étudiant d'abord à Fayl-Billot, puis à Saint-Dizier, avant de faire son service militaire à Chaumont. Cette troisième étoile, cela fait maintenant près de quatre ans qu'il rêvait de l'obtenir : « J'ai eu ma deuxième étoile en 2007 et j'en étais très content. Mais,

en mars 2015, avec mon équipe, nous avons décidé d'aller chercher cette troisième étoile ». L'année passée, déjà, il a eu le sentiment de la rater de peu. Pour 2019, il avait « beaucoup d'espoir » et n'a pas été déçu : « C'est une consécration, d'autant plus qu'elle arrive, pour moi, à l'âge de la maturité. Mais si on est arrivés là, c'est aussi parce qu'on ne s'est jamais endormi sur nos lauriers... ».

« Je vais être très observé »

Ces dernières années, Laurent Petit, à la recherche d'une cuisine fraîche et authentique, a effectivement multiplié les innovations. En 2018, il a ainsi inauguré, juste à côté de son restaurant, pas moins de 1 500 m² de permaculture, cultivant directement les fruits et légumes qu'il sert dans l'assiette de ses clients, pour une cuisine lacustre et végétale : « Il y a une recherche permanente de créativité. C'est un état d'être. La troisième étoile n'y changera rien, bien sûr. La

seule différence, c'est que je vais être très observé, désormais. Si je peux être un guide pour la jeune génération de chefs qui arrive, j'en serais ravi ».

S'il est très pris par son établissement, Laurent Petit revient de temps en temps, toutefois, dans son village natal de Bussières-lès-Belmont, où sa mère réside toujours. Il peut alors donner libre cours à sa créativité avec le patrimoine gastronomique haut-marnais, ce qu'il ne peut faire, à regret, dans son restaurant centré sur les produits frais et locaux. « La Haute-Marne est à 300 km d'Annecy, je m'interdis donc de regarder de ce côté. Mais mon épouse m'a déjà interrogé sur ce que j'aurais proposé comme plats si j'avais eu mon restaurant à Bussières. Il y a de quoi, croyez-moi, faire de la cuisine trois étoiles ! ».

N. C.



En Haute-Marne, « Il y a de quoi, croyez-moi, faire de la cuisine trois étoiles ! »

Laurent Petit



Le restaurant de Laurent Petit, "Le Clos des sens", à Anancy, propose une cuisine lacustre et végétale et abrite, depuis l'an dernier, un jardin en permaculture de 1 500 m².



Un art de la présentation qui est même envié par Alain Ducasse.



Laurent Petit, natif de Bussières-lès-Belmont, est l'un des deux chefs à avoir gagné la troisième étoile dans l'édition 2019 du Guide Michelin (Photos Clos des Sens - Matthieu Cellard).