



Le chef devant son fumoir artisanal d'Annecy-le-Vieux.

Laurent Petit *Prophète en sa région*

Portrait du chef triplement étoilé qui, à 50 ans, a remis en question sa cuisine, en allant à la rencontre des derniers pêcheurs et cueilleurs de sa région, la Haute-Savoie.

Par **Emmanuel Tresmontant** – Photos **Matthieu Cellard**

Annecy, pas de place pour deux loups alpha. Autrefois, il y avait Marc Veyrat, aujourd'hui, il y a Laurent Petit. Installé sur les hauteurs de la ville depuis 1992, il est le seul chef de France à ne pas parler la langue de bois, et ça fait du bien! «J'ai commencé ma carrière à 21 ans comme chef de Philippe Faure-Brac, au Bistrot du Sommelier, boulevard Haussmann, en 1984. A l'époque, c'était un taudis. J'y faisais des salades et des omelettes. J'étais là comme un jeune errant convaincu de

rien. Ce bistrot appartenait au critique gastronomique Nicolas de Rabaudy, qui avait le bras long... Un jour, il me dit: "Dis-moi, mon garçon, la gastronomie, c'est quoi pour toi? Je vais t'envoyer en stage quinze jours chez Michel Guérard à Eugénie-les-Bains." Il m'a ainsi ouvert les portes du temple. C'était le paradis: il y avait un jardin potager, des jeunes qui faisaient quinze heures par jour en restant émerveillés, le homard était rôti au feu de bois, mais il y avait aussi un congélateur rempli de crustacés et les poires étaient en conserve. Michel Guérard avait trois

étoiles, et il n'était déjà plus en cuisine... C'est tout le paradoxe du monde de la gastronomie que je me suis pris en pleine figure! Chaque jour, je me demandais: c'est génial ou c'est débile? J'ai compris que mon vrai métier, ce serait ça!»

De retour à Paris, ce fils de boucher-charcutier est formé pendant trois ans par Nicolas de Rabaudy, qui lui apprend à analyser ses réalisations et à accepter la critique: «Ce mec est habité! Il m'a montré qu'on pouvait mettre des mots sur un ressenti, ce qui était nouveau pour moi, qui venais de la (Suite page 102)

Truite confite, soupe de poutargue de lotte du lac d'Annecy, lentilles Beluga: un plat 100% local.



cambrousse et d'un milieu très modeste.» Dans la foulée, Laurent achète la collection complète des livres de cuisine de Claude Lebey et passe ses nuits à les lire. Pendant ce temps, Philippe Faure-Brac, qui s'entraîne déjà pour le concours de meilleur sommelier du monde, l'initie aux vins: il y a pire, comme professeur...

Faisons un saut dans le temps. Le gaillard a fait ses classes. Il a rencontré sa future femme, Martine, née à Annecy, restauratrice comme lui. En 1992, ils se sont installés à Annecy-le-Vieux, à côté de la maison du compositeur Gabriel Fauré,

«Je suis parti explorer mon territoire, et j'y ai rencontré des fous passionnés»

Laurent Petit

Près de trente ans de complicité entre Martine et Laurent.



et ont acheté pour une bouchée de pain un restaurant savoyard qui avait déposé le bilan, avec un terrain qu'ils baptisent Le Clos des Sens. Nous sommes en 2015. Patiemment, le couple a fini par décrocher deux étoiles au Michelin. Le secret de sa réussite? Faire mieux et moins cher que les autres en Haute-Savoie. Mais voilà: notre homme s'ennuie, il en a marre des codes de la gastronomie. D'ailleurs, il n'est pas un enfant du sérail: «Je n'ai pas suivi un parcours normal, je n'ai pas travaillé dans les grandes maisons, je n'ai pas été bizuté, je ne suis pas franc-maçon, mais c'est une chance car, pour parvenir au sommet, il faut de la folie...»

A partir de maintenant, il veut donc redonner du sens à sa vie d'homme! «J'avais 50 ans. J'ai dit à ma femme: "Il nous reste dix ans à bosser, on ne va pas les faire bêtement en restant sur la même ligne droite. La grande cuisine est devenue ennuyeuse, il faut changer ses codes.» Joël Robuchon était passé par une crise analogue avant de rebondir en créant à partir de 2003 ses ateliers, où une cuisine plus directe était servie au comptoir. Fini les intermédiaires, fini le homard, la langoustine, la coquille Saint-Jacques, la truffe blanche, le caviar, les assiettes de chez Bernardaud et les couverts en argent de chez Christoffle... Laurent Petit part à la rencontre des

hommes qui habitent son territoire: ses artisans, ses pêcheurs, ses paysans, ses cueilleurs de champignons, son potier, «que des fous qui vont au bout d'eux-mêmes!» La page est blanche. Il réécrit tout. «Je vivais à Annecy depuis vingt-deux ans, qu'est-ce que j'avais compris de ce territoire? Rien.»

Le cuisinier est revenu aux sources, comme Paul Bocuse, qui, il y a soixante ans, se fournissait auprès de ses paysans les plus proches. Ce qui allait de soi à l'époque est devenu luxe aujourd'hui. Salué par une troisième étoile depuis un an. Le cuisinier doit désormais s'inscrire dans un territoire qui possède une saveur et une identité propres. Manger au Clos des Sens est une expérience poétique qui nous touche au cœur. A l'image de sa cheminée en bois réalisée par un sculpteur de la Chartreuse et de sa salle à manger en épicea, en mélèze et en frêne, séparée de la cuisine ouverte par un énorme bloc de granit des Alpes. Il n'y a que douze tables. Au sous-sol, une cave d'affinage pour les fromages de la région. A l'extérieur, un jardin en permaculture et un fumoir pour les poissons du lac. Safran, lentilles, écrevisses, omble chevalier, poutargue, racines d'endives, cèpes, boudin noir, beurre fermier, sel de montagne, poires du curé... «Maintenant, tout est simple.» ■ Emmanuel Tresmontant

Tartelette aux herbes aromatiques du jardin.



LE CLOS DES SENS

13, rue Jean-Mermoz, Annecy.
Tél.: 04 50 23 07 90.
À partir de 128 euros.
closdessens.com.