

**Le PETIT cheminement du Clos des Sens  
est reconduit les samedis 2 et 9 mai.  
Ou comment - par le prisme de la cuisine - donner du sens à la vie.**

Les producteurs de saveurs, c'est l'origine, le point de départ de la cuisine de Laurent Petit. Depuis 1992, une relation intime s'est tissée entre ces hommes de la terre, le Chef et le territoire qui l'habite (Annecy et les 3 grands lacs savoyards).



En cette période si particulière, l'idée a germé de **proposer un PETIT cheminement au sein de son jardin en permaculture, qui clôt sa Table à Annecy le Vieux**. Le Corti (jardin en patois), véritable « Carré des Aromates », offre une multitude d'herbes aromatiques du plus simple persil plat à l'étonnante Agastache. Et le potager vibre de ses plantes, fruits et légumes (*voir dossier de presse en ligne sur le Jardin en Permaculture*).

Une première matinée a été organisée samedi dernier, en prenant naturellement toutes les précautions sanitaires. Les producteurs fidèles de Laurent se sont installés sur les terrasses et les différentes allées du jardin pour proposer à la vente des produits aux saveurs et aux textures originelles. De très nombreux Annéciens ont répondu présents, dont une majorité ont découvert avec émerveillement le jardin du Clos des Sens, à l'expression printanière débordante.

Cette expérience a fait tellement SENS, elle a tellement ouvert de portes, **en créant une connexion entre petits producteurs voisins souvent confidentiels et grand public**, qu'elle est reconduite pour les 2 samedis du confinement à venir, soit les 2 et 9 mai de 9h à 13h.

Pour Laurent Petit, soutenir ses producteurs de saveurs en cette période sensible est essentiel, notamment à travers le prisme son métier de cuisinier.

Pour les habitants du quartier, c'est l'occasion d'accéder à des produits vivants, d'un éclat et d'une profondeur de goût marquants. Tout en arpentant un site naturel magique surplombant le lac d'Annecy, face au massif des Bauges, et en découvrant l'univers paysager d'une Maison triplement étoilée au Guide Michelin (le seul restaurant de l'histoire d'Annecy à avoir eu cette distinction).



**« Un grand moment ! Une des plus belles journées de ma vie ! Il y avait des ondes positives de tous les côtés entre producteurs, équipes du Clos des Sens et habitants d'Annecy »**. C'est en ces termes que le Chef Laurent Petit s'enthousiasme de la réussite de cette initiative. **« Cette pandémie doit permettre à chaque cuisinier de se reconnecter à la terre par l'intermédiaire de ses producteurs, de recréer du lien entre l'humain et la terre »**.

Et Laurent de compléter : **« Aujourd'hui notre Maison est plus que jamais ouverte. Ouverte parce que dominée par ce printemps si ensoleillé, ouverte par cette nature galopante qui me réjouit à tous les levers de soleil, ouverte par notre jardin où l'écosystème est même devenu symphonique »**.

Après 5 semaines de soleil ininterrompu, la nature se régénère aujourd'hui avec des averses dont les nappes phréatiques et la végétation avaient grand besoin.

Le 2 mai, la brigade de cuisine proposera le plat du jour « Bouillabaisse de poissons de lac au safran de Salagine, fenouil du jardin » au prix de 24€. *À commander avant jeudi midi par SMS auprès de Virginie 06 36 09 36 37 et à retirer au Clos des Sens samedi entre 9h et 13h.*

#### **Les producteurs présents (liste non exhaustive) :**

Hadrien CORNEILLE ABC DE SAISON : légumes des jardins de l'Albanais

Patricia BURGAT : fromages de chèvres de Serraval

Rudy LAUBERTON : champignons (Pholiote du peuplier), racines d'endives,

Michaël PAN ET GATO : tourtes et pain bio à la meule de pierre

Manu CLERC, Henri RICORT et Vincent COLY : poissons de nos pêcheurs des 3 lacs (Annecy, Bourget et Léman)

Laurent DUMAS : asperges bio blanches et violettes

Blandine et Sébastien PAULME : Reblochon, Abondance, Tomme blanche

Philippe ANSELME : fromages de chèvre



Baptiste BEL : miel de châtaignier  
Alain FOLLIET : confiture de cynorrhodon  
Alfred LACROIX : pommes et jus de pommes  
Dominique GRIOT : safran de Salagine  
Fabien ROGUET : torrificateur de cafés  
Philippe HERITIER : escargots et Mondeuse

**Quelques chiffres :**

Le Clos des Sens : 12 tables, 30 couverts, 11 chambres, 38 salariés.

Le Jardin en permaculture : 200 essences dont 40 herbes aromatiques sur 1500 m<sup>2</sup>.

Nombre d'habitants d'Annecy venus à cette première édition de ce PETIT Cheminement : 400, dont 60% découvraient Le clos des Sens pour la première fois.



LAURENT PETIT  
\*\*\*  
CLOS DES SENS



**Restaurant \*\*\* Michelin & Hôtel \*\*\*\*\***  
13 rue Jean Mermoz - 74940 Annecy-le-Vieux  
+33 (0)4 50 23 07 90  
[www.closdessens.com](http://www.closdessens.com)



**Contact Presse**  
Yves Bontoux  
[ybontoux@orange.fr](mailto:ybontoux@orange.fr)  
Tél. : +33 (0)6 07 57 59 13