

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - FÉVRIER 2021

LES NUITS ÉTOILÉES DU CLOS DES SENS

L'époque est propice à inventer de nouvelles pratiques du métier, à créer des expériences inédites pour les hôtes.

Du haut de ses montagnes en Vanoise, La Bouitte a montré le chemin le 19 décembre dernier, en étant le premier restaurant triplement étoilé au Guide Michelin à transformer chaque chambre de son hôtel**** Relais & Châteaux en salle de restaurant, en salle de spectacle personnalisée. Une révolution à mille lieux de ce que l'on appelle le room service.

L'objectif n'est pas d'offrir une fonctionnalité aux hôtes, mais un moment à vivre artistique sur mesure, privatif, exclusif. Un tour de force, qui oblige à repenser les cuissons, les dressages, le service. Il faut trouver le juste rythme, le tempo, en offrant une prestation « à l'aveugle » sans voir les clients mais en imaginant, en anticipant leurs besoins.

Le retour des hôtes est au-delà de toute attente, car c'est peut-être **dans le contexte actuel l'un des derniers remparts, l'un des derniers lieux en France où se joue une partition civilisationnelle, culturelle, humaniste révélant l'âme et l'histoire d'un territoire.**

Les familles Meilleur et Petit ont toujours eu un lien fort, une Amitié sincère. Ils partagent la même volonté de révéler la magie, l'essence du Pays de Savoie en magnifiant des produits sensés être simples. Comme souvent chez les artistes à forte personnalité, ils aboutissent à un vérité très différente. À La Bouitte, une montagne bienveillante et rêvée, une cuisine suggestive, d'une rare poésie et si subtile.

Au Clos des Sens, un côté « rock'n roll » et affirmé, un lien viscéral au lac et au jardin, la passion pour les grands amers, une puissance presque tellurique racée et nuancée.

Comme nulle part ailleurs, Laurent Petit et son Chef Exécutif (et Co-directeur) Franck Derouet donnent du monde lacustre et végétal une palette inouïe d'intensité gustative - de la délicatesse au symphonique - et de variations tactiles - du soyeux au charnel -. Fruit d'une longue maturation, d'une complexité qui s'est muée en évidence irréductible, leur cuisine naît d'une simplicité qui ose l'art du mono-produit.

Une cuisine sur le fil, qui gagne encore en vibration grâce aux accords mets - vins inspirés de Thomas Lorival, Chef Sommelier et désormais Co-directeur du Clos des Sens.

Contact presse pour le Clos des Sens :

Yves Bontoux

+33 6 07 57 59 13 - ybontoux@orange.fr



Premier restaurant de l'histoire d'Annecy à avoir obtenu la 3^e étoile au Guide Michelin (en 2019), Le Clos des Sens vous invite à (re)découvrir - en cette période évitant l'effervescence du printemps à l'automne - son lac et sa vieille ville au charme incomparable. Genève est tout proche, et les massifs montagneux à portée de spatules : les Aravis - aux alpages immaculés et aux falaises rayonnantes (La Clusaz, Le Grand Bornand) -, le Semnoz - véritable spot sur le lac - et les Bauges - si authentiques et sauvages -. Pour les amateurs de skating, de ski alternatif, de ski de randonnée ou de balades en raquettes, la neige sur les sommets est au rendez-vous comme rarement.



Laurent et Martine Petit ne voulaient plus attendre le déconfinement prévu au printemps pour recréer du lien avec leurs hôtes, les habitants de la région, leurs hommes de la Terre qui leur procurent les trésors du territoire. Ils ont donc imaginé à partir de la Saint Valentin « **Les Nuits Étoilées du Clos des Sens** ».

Les prochains week-ends à partir du 11 février, les vendredis et samedis soirs (et du jeudi au lundi pour la Saint Valentin), ils proposent un **Menu en 6 Saveurs** (6 plats + amuse-bouches, pré-dessert et mignardises), servi à la lueur du feu de cheminée dans chacune des 11 chambres personnalisées de leur hôtel***** Relais & Châteaux. L'équipe sera aux petits soins, plein d'enthousiasme, pour vous faire vivre une expérience intimiste, propice à se centrer sur le propos culinaire. La pêche venant de réouvrir sur nos 3 lacs Savoyards du Léman, d'Annecy et du Bourget, l'Écrevisse, la Tarte au Chou Féra fumée, et le Brochet Risotto d'Épeautre Beurre brûlé seront des étapes marquantes de ce voyage culinaire. Sans oublier l'addictive Racine d'Endive et la Tarte évanescence à la Chicorée. De nouvelles créations sont en cours de gestation.



Une expérience en un cocon douillet, combinant le caractère historique d'une Maison du Second Empire, et une décoration résolument contemporaine. La plupart des chambres sont équipées d'une cheminée graphique, d'une baignoire balnéo au pied du lit, et une vue agréable (une terrasse ou un balcon) sur le lac, les montagnes ou le village et son clocher roman. Avec le couvre-feu actuel à 18h, les ciels étoilés par beau temps sont étonnamment limpides et invitent à la rêverie entre lac et montagnes. Le jardin en permaculture aux 200 essences va sortir progressivement des frimas de l'hiver, pour exulter au printemps. Le Clos des Sens sera un lieu privilégié pour assister à cette renaissance de la nature, si captivante à observer et à vivre.

TARIFS DES NUITS ÉTOILÉES

Chambres et suites de 280 € à 385 €.

Gastronomie servie en chambre : Menu en 6 saveurs à 210 €, petit déjeuner à 40 € par personne.

Informations & réservations par e-mail : artisansculinaire@closdessens.com

TARIFS DU RESTAURANT

Tarifs des menus en 2021 à la réouverture du restaurant :

Pour voir en 5 saveurs (à déjeuner en semaine) : 138 €

Plein d'Envie en 7 saveurs : 178 €

Grande Fête en 10 saveurs : 228 €

INFORMATIONS PRESSE & PHOTOS

Le lien web <https://www.closdessens.com/presse/> vous permet d'accéder :

- au **dossier de presse de notre Maison** (prochaine réactualisation prévue en juin)

- au **dossier de presse Jardin en Permaculture**

- **à une sélection de photos libres de droits**, qui peuvent être téléchargées en HD :

Les photos sont classées par thème via des Zip

avec l'identifiant : *presse2* et le mot de passe : *closdessens2*

Droits photos : *Clos des Sens - Matthieu Cellard* à l'exception de quelques photos d'autres photographes (indiqués dans la propriété des photos).

Au sein de cette photothèque, **nous avons sélectionné 30 visuels**, que Laurent et Martine Petit apprécient particulièrement :

https://www.dropbox.com/sh/sckjxznlfzji71q/AADHtCpyC_oYhOrWFC8gfetAa?dl=0

Si le lien ne marche pas, changez de moteur de recherche : par exemple Chrome.

Un superbe film a été réalisé sur Le Clos des Sens au sein de son environnement, source d'inspiration pour le Chef Laurent PETIT.

Pour le visualiser : <https://www.closdessens.com/le-film/>



Contact presse pour le Clos des Sens :

Yves Bontoux

+33 6 07 57 59 13 - ybontoux@orange.fr



LAURENT PETIT

Cuisine Lacustre et Végétale

