

ANNECY

ANNECY

30 ans du *Clos des Sens*, 3 étoiles Michelin : un sans-faute

31 juillet 1992. Laurent et Martine Petit prennent leurs quartiers sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux. 31 juillet 2022, ils fêteront, entourés de leur personnel, les 30 ans de l'établissement qui arbore fièrement trois étoiles au Michelin. Retour sur ce parcours sans faute.

« Vous vous installez sur la colline d'Annecy-le-Vieux ? Ça va être dur car les gens en hiver ne montent pas la côte ». 31 juillet 1992. Laurent et Martine Petit qui viennent de s'unir investissent l'ancien *Relais des Neiges*, « un endroit où depuis 1957, on y mange très bien », qui a connu plusieurs propriétaires et quelques revers de fortunes.

1992, nous sommes en pleine guerre du Golfe, « toutes les semaines, il y avait des restos à vendre » se souvient Laurent Petit. Ils achètent le leur aux enchères ; et s'installent à l'étage, en réunissant trois chambres de 9 m², avec douche et toilettes sur le palier. Le chef a 29 ans, « j'avais plein d'envies ».

Pressé d'ouvrir, en 15 jours, il construit une carte sur le créneau « de faire meilleur qu'ailleurs en moins cher ». Martine s'attelle, de son côté à la cave ; pas facile d'y voir clair, surtout « quand on n'est pas sommelier », entre les bouteilles abîmées et celles sans étiquette. D'où une petite erreur d'appréciation sur la valeur d'une « Coulée de Serrant » mais qui a fait des heureux chez les pre-



« Au Clos des Sens, avec mon épouse Martine, chaque jour, nous continuons à réinterpréter la nature » confie le chef triplement étoilé, Laurent Petit. Photo Le DL/Serge BOCQUET

miers convives.

31 juillet 1992, ils sont 14 clients pour « ce premier service réussi et déjà maîtrisé » rapporte le chef. Ses obsessions « inscrites dans le contrat de mariage » dit-il avec sérieux, tenaient en trois mots : « Créativité, avec l'envie de bien faire, dans le profond respect du client ; un prix accessible ; enfin, la reconnaissance ».

La gratitude de ses clients transforme l'aventure en jours de fête, celle des guides va être beaucoup plus longue à venir. « J'avais fini par abdiquer » confie Laurent Petit. Il sera en prestation à Dubaï, en 2000, quand il reçoit la première étoile. Avec le fenouil en porte-bonheur et à fleur de peau.

« Il a une incroyable puissance aromatique. C'est un produit qui va tout le temps me suivre ».

« L'avenir sera écologique ou rien »

2004, le couple s'attaque aux chambres, « nos clients vont devenir des hôtes, on va les emmener dans notre univers. Mon métier prend alors un autre virage ». Un changement de cap à qui il doit, pense Laurent Petit, sa deuxième étoile en 2007.

« Je deviens capitaine d'un navire » image-t-il. Ce deuxième macaron est un véritable marqueur dans la profession, il sert de sésame à de nombreux cercles (Relais et châteaux, Grandes tables du

Monde...) et surtout « ça structure, s'il est utilisé à bon escient. Sur le plan social notamment, pas de raison que cette 2^e étoile ne profite pas aussi aux employés ».

Avec une petite « piqûre d'humilité quand c'est nécessaire. On apprend de nos erreurs... Le premier service au *Contresens* a été si catastrophique que j'ai appris à déléguer » dit-il. Après, les projets s'enchaînent : achat du *Café Brunet* en 2009, du *Bœuf carotte* en 2013 et de l'ancienne école en 2012, qui sera transformée en école de cuisine et cinq chambres en 2012.

2015 sonne avec « la crise de la cinquantaine ». Il s'affranchit « enfin » du regard de l'autre, de ses

opinions, et met ses tripes sur la table. « L'avenir sera écologique ou rien » martèle-t-il. Dès lors, plus de viande, plus de carte. Il invente son propre chemin. Pari osé - « Les clients ont vite chassé nos craintes et nous ont poussés »- et réussi au point d'être couronné par « la » 3^e étoile en 2019.

« C'était tellement fort que je n'arrivais plus à m'arrêter de pleurer ». Le Covid va l'obliger à sécher ses larmes rapidement. « J'ai été frustré de ne pas la vivre pleinement » reconnaît-il.

Et, comment voit-il les 30 prochaines années ? « Les étoiles sont millésimées, aussi, chaque année, c'est un nouveau départ » assure le chef. Avec la nature, comme terrain d'expression, « c'est sans fin. Il n'y a pas une semaine où je n'apprends pas une nouvelle interprétation ».

Au point, qu'on y vient du monde entier sur la colline d'Annecy-le-Vieux à la rencontre de cet « artisan culinaire »... Et même en hiver !

Krystel BABLÉE

Retrouvez notre son en scannant le QR Code.

