

# LE Chef

depuis 1986

N° 277 - 5 euros

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

Juin/Juillet 2017

ISSN 0980-8396



## LE PRÉ CATELAN : DEUX DÉCENNIES D'ANTONlogie



Patrick Jeffroy  
Paroles de chef



La fraise  
Parlons produit



Benoît Godillon  
Chef pâtissier

## TRAVAUX

### 4 M € investis pour un Clos des Sens en pleine mutation

Laurent et Martine Petit réinventent Le Clos des Sens, réécrivant l'histoire des lieux à travers de lourds investissements financiers. Ce ne sont en effet pas moins de 4 millions d'euros qui ont été investis afin de créer un jardin d'une quarantaine d'aromates avec un bassin de nage de 21 m et un bain nordique, ou encore une nouvelle cuisine, agrandie et équipée. L'acquisition de la première école d'Annecy-le-Vieux – un bâtiment historique du Second Empire attenant au restaurant – a permis une extension de la surface intérieure passant de 500 à 1 000 m<sup>2</sup>, et la création de nouveaux espaces (réception, salon, école de cuisine, cave d'affinage pour les fromages et hôtel\*\*\*\* Relais & Châteaux de 10 chambres). Une nouvelle salle de res-

taurant a également été créée en janvier 2017, ouverte sur la cuisine mais séparée par un monumental bloc taillé dans la pierre bleue de Savoie. Elle présente



des murs recouverts de bois de mélèze, d'épicéa et de frêne de la région, bois sculpté au feu par l'équipe du Clos des

Sens. La terrasse révèle quant à elle une vue imprenable sur Annecy et son lac, ainsi que sur le massif des Bauges. Un tel lieu était nécessaire pour mettre en lumière les créations culinaires du chef, notamment mises en exergue par un éclairage spécialement pensé (LED Bulet Hole 60 à nid d'abeille et filtre correcteur évitant tout aveuglement et au diamètre de diffusion de la lumière correspondant à celui de chaque table). Avec tous ces changements (s'ajoutant à la présence de Yoann Conte à Veyrier-du-Lac, Jean Sulpice à l'Auberge du Père Bise à Talloires, et Marc Veyrat à Manigod), Laurent Petit contribue plus que jamais au développement de la région du lac d'Annecy en tant que pôle gastronomique majeur.

## OUVERTURE

### David Lanher ouvre Racines des Prés

Après le succès de Racines, Racines 2 et Racines New York, David Lanher ouvre Racines des Prés rue de Gribeauval, dans le très chic quartier de Saint-Germain à Paris. C'est à quelques pas de la rue du Bac qu'il a choisi d'implanter cette nouvelle adresse, mi-bistrot, mi-grande table



parisienne. Après La Crèmerie et Au Bon Saint-Pourçain, la Rive Gauche accueille donc ce restaurant prônant la culture du goût, des produits et de la gastronomie française. C'est dans un écrin à la fois sobre et élégant, comprenant une cuisine ouverte, des tables conviviales et des assises au bar comme en salle, qu'Alexandre Navarro, déjà chef exécutif de Racine 2 (formé auprès de Christian Constant, Alain Ducasse, Frédéric Anton ou encore Alain Pégouret) propose une cuisine « sans chichis ». Les plats sont classiques, mais leur approche est moderne (sauces allégées, moins de sel, de sucre, de protéines animales de farine). Chez Racines des Prés, point d'effet de mode : saisonnalité, circuits courts et petits producteurs sont les maîtres-mots, pour une assiette au centre de l'attention.



photos ©Lisa Michel Klein

## PRODUIT

### Les Rondines, nouvelles coupelles en chocolat Cluizel

La Manufacture Cluizel étoffe sa gamme de Façonnables et lance les Rondines, deux nouvelles coupelles en chocolat Kayambe Noir 72 % et Elianza Ivoire. Pratiques et esthétiques avec leurs jolis contours ronds, la finesse de leurs bords et leur forme basse, elles sont idéales utilisées en « fond de tarte ». Prêtes à l'emploi, elles apportent aisément originalité et gourmandise à toutes sortes de desserts à l'assiette ou pâtisseries, associant délicatement la subtilité du chocolat Cluizel à une variété infinie d'autres ingrédients.

