

bretonne pour qui l'aventure en cuisine n'a pas toujours été un long fleuve tranquille. Lequel reconnaît que l'arrivée de Jean Sulpice a renforcé et dynamisé la région. «Ici, c'est un peu la place Vendôme de la Haute-Savoie. Malgré la proximité et le nombre de bijouteries, aucune n'a fait faillite. C'est la même chose pour nous, le monde attire le monde. Nous ne sommes pas une menace les uns pour les autres, bien au contraire.» Bienveillance et bienséance ne sont-ils pas les maîtres mots d'une entente cordiale?

Entièrement vêtu de blanc, Laurent Petit est un poète des fourneaux aux faux airs de savant fou. Celui qui décrit sa crise de la cinquantaine comme un «cooking out» est un homme libre et affranchi. Le 2 mars 2015, il a décidé de retirer la viande de sa carte et de se recentrer sur le local. «Même si avant tout allait bien, ma grande fierté est d'avoir tout changé à l'âge de 50 ans. Je n'ai plus de temps à perdre. Un passeur, voilà ce que je veux être, plus que tout.»

Pour lui, les saisons ont toutes un rapport avec le végétal. «L'année calendaire démarre quand l'ail des ours embaume la forêt. Je vis complètement au rythme de la nature qui m'entoure», déclare le chef. La première étape est la rencontre avec tous les producteurs de saveurs, comme il les appelle. «A ce niveau, ce ne sont plus des métiers, ce sont des passions.» Sa cuisine n'a jamais été autant en symbiose avec ses sens et son environnement. La tarte au chou qu'il propose est en cela très évocatrice de son changement. Sur une pâte abaissée très fine, tartinée d'un tarama maison, les feuilles du légume à peine blanchies sont disposées comme un millefeuille avant d'être coiffées par la chair fumée du lavaret. «L'histoire de notre région continue sur sa lancée et c'est génial. Le monde en parle et je n'ai jamais été aussi enthousiaste.»

#### DESTINATION PRISÉE

Même si la quête d'une troisième étoile occupe leurs esprits, les trois chefs se concertent et s'accordent à l'unisson «dans une quête chevaleresque, élégante et respectueuse de l'autre, reprend Yoann Conte. Nous sommes des gentlemen. Alors que le meilleur gagne.» Les répercussions de leurs trois établissements sur les commerces avoisinants sont indéniables. Annecy gagne en popularité et attire la clientèle. «La ville est une destination prisée. Nous sommes devenus un modèle économique et social et avons démontré qu'il est possible de réussir dans notre pays.»

Malgré ses différences, c'est l'harmonie du trio qui reste le plus important. «Nous sommes unis et uniques et affichons une concentration d'excellence dans quelques mètres carrés. C'est notre fil conducteur, ce qui fait notre force et le début d'une belle histoire», poursuit le cuisinier, créateur de la carotte dans tous ses états. Laurent Petit ne pense pas autrement. Considéré comme le parrain des hauteurs d'Annecy dans son restaurant Le Clos des Sens, lui aussi l'avoue: «Le fait d'être ensemble n'est pas une concurrence mais une chance. Ce n'est pas une compétition mais un rapprochement imposé par une proximité géographique.»

Auberge du Père Bise, route du Crêt 303, 74290 Talloires-Montmin, +33 4 50 60 72 01, perebise.com

Yoann Conte, Vieille-route-des-Pensières 13, 74290 Veyrier-du-Lac, +33 4 50 09 97 49, yoann-conte.com

Le Clos des Sens, rue Jean-Mermoz 13, 74940 Annecy-le-Vieux, +33 4 50 23 07 90, closdessens.com

EN CARAFE  
PAR PIERRE-EMMANUEL BUSS

## GAMAY 2016, DOMAINE DU PETIT CHÂTEAU

Un gamay du Vully fribourgeois qui séduit par sa belle palette aromatique

Fabrice Simonet fait partie de la nouvelle génération des œnologues suisses. Depuis 2010 il s'occupe des vinifications du domaine familial du Vully fribourgeois et il cherche sans cesse à progresser. Des efforts ont été consentis à la cave, où il a apporté son regard nouveau en développant des cuvées rouges haut de gamme. Avec son frère Stéphane, chef de culture, il a également poussé pour le renouveau à la vigne: la totalité des 9 hectares du domaine est en conversion en biodynamie. Une démarche qui, pour eux, constitue une évidence.

Né sur une terre à blancs, Fabrice Simonet s'intéresse particulièrement à la vinification des vins rouges. Le trentenaire cultive des cépages peu communs dans la région comme la syrah, le cabernet franc et le cabernet sauvignon. Mais il a une affection particulière pour le gamay, qu'il élève sous bois, comme son modèle helvète, Philippe Bovet, à Givrins (VD).

Dans le millésime 2016, son gamay est très expressif, avec un magnifique équilibre. Il séduit par ses arômes de cerise, de framboise, de pivoine et sa note épicée. La bouche est élégante et racée, avec un bois très bien intégré. Un panier de fruits à la texture chatoyante qui se mariera très bien avec la finesse d'une côte de veau.

Où l'acheter? Le Petit Château, Simonet Père & Fils, route du Lac 134, 1787 Môtier, lepetitchateau.ch. Prix: 23 francs.

