



BEST OF Laurent PETIT

Ducasse Edition présente son dernier ouvrage dans la collection BEST of. Découvrez la cuisine lacustre et végétale de Laurent Petit en 10 recettes. Un véritable cours de cuisine en pas-à-pas illustrés avec des conseils et astuces pour réussir ses recettes comme le grand chef. Un

chef consacré d'une 3ème étoile Michelin le 21 janvier 2019.

☒ LAURENT PETIT : RÉINVENTER LA CUISINE ET SUSCITER L'ÉMOTION

Natif de Bussières-les-Beumont en Haute-Marne, Laurent Petit entreprend des études hôtelières et obtient à 18 ans son CAP de cuisine au lycée hôtelier de Saint-Dizier.

C'est à Paris, en 1984, qu'il prend conscience de la noblesse du métier de cuisinier. Il est engagé comme commis par Nicolas de Rabaudy, à l'époque restaurateur, dans le futur Bistrot du Sommelier. Le journaliste gastronomique lui décroche de nombreux stages auprès de chefs multi-étoilés dont Michel Guérard, avec qui il prend la mesure des extraordinaires possibilités de la grande cuisine. Son stage provoque le déclic, la certitude qu'il entreprendra, à sa façon, un parcours de Chef.

A 24 ans, il s'associe pour créer Le Pêché Gourmand à Briançon. C'est dans cette ville qu'il rencontre Martine Coin, sa future épouse.

☒

En 1992, le couple s'installe à Annecy-le-Vieux où ils reprennent ensemble un restaurant qu'ils nommeront Le Clos des Sens. Avec l'aide de sa petite équipe, Laurent Petit souhaite faire du Clos des Sens, un restaurant adapté à sa cuisine dont l'essence même réside dans l'association des produits, « la cohérence d'une recherche à la fois élaborée et épurée permettant une rencontre au service des sens ».

En 1999, Le Clos des Sens rejoint les Tables Remarquables de la chaîne Les Collectionneurs avant d'obtenir en 2000, sa première étoile au Guide Michelin.

Cinq ans plus tard, le Chef ouvre à Annecy une brasserie contemporaine aux allures de café culinaire, Le Contresens, et est nommé Chef de l'année par le Guide Champérad. Le Clos des Sens obtient en mars 2007, sa deuxième étoile au Guide Michelin et Laurent Petit devient en 2011, membre fondateur du Collège culinaire de France avec Alain Ducasse et Joël Robuchon. Egalement membre du club très fermé des « Grandes Tables du Monde », il reçoit en 2013, le Prix Omnivore Terre-Azur.



Martine et Laurent Petit

Grâce à de véritables cours en pas-à-pas illustrés, apprenez à maîtriser les 10 plats incontournables du Chef qui officie depuis plus de vingt ans au sein de l'incontournable restaurant Le Clos des Sens, membre du club très fermé des Grandes Tables du Monde.

Sa cuisine lacustre et végétale s'inspire de ses voyages autour du monde et des émotions qu'il y a vécues.

Désireux de rendre hommage au territoire qui l'entoure, Laurent Petit crée la surprise : Écrevisses du Lac d'Annecy, Brochet Barbecue, Féra, Suc de Fenouil, Meringue Évanescente...

Avec le Best Of Laurent Petit, réussissez à la perfection ses plus grandes recettes.



Best of LAURENT PETIT

Ducasse Edition

Paru le 1 février 2018

Prix 14€