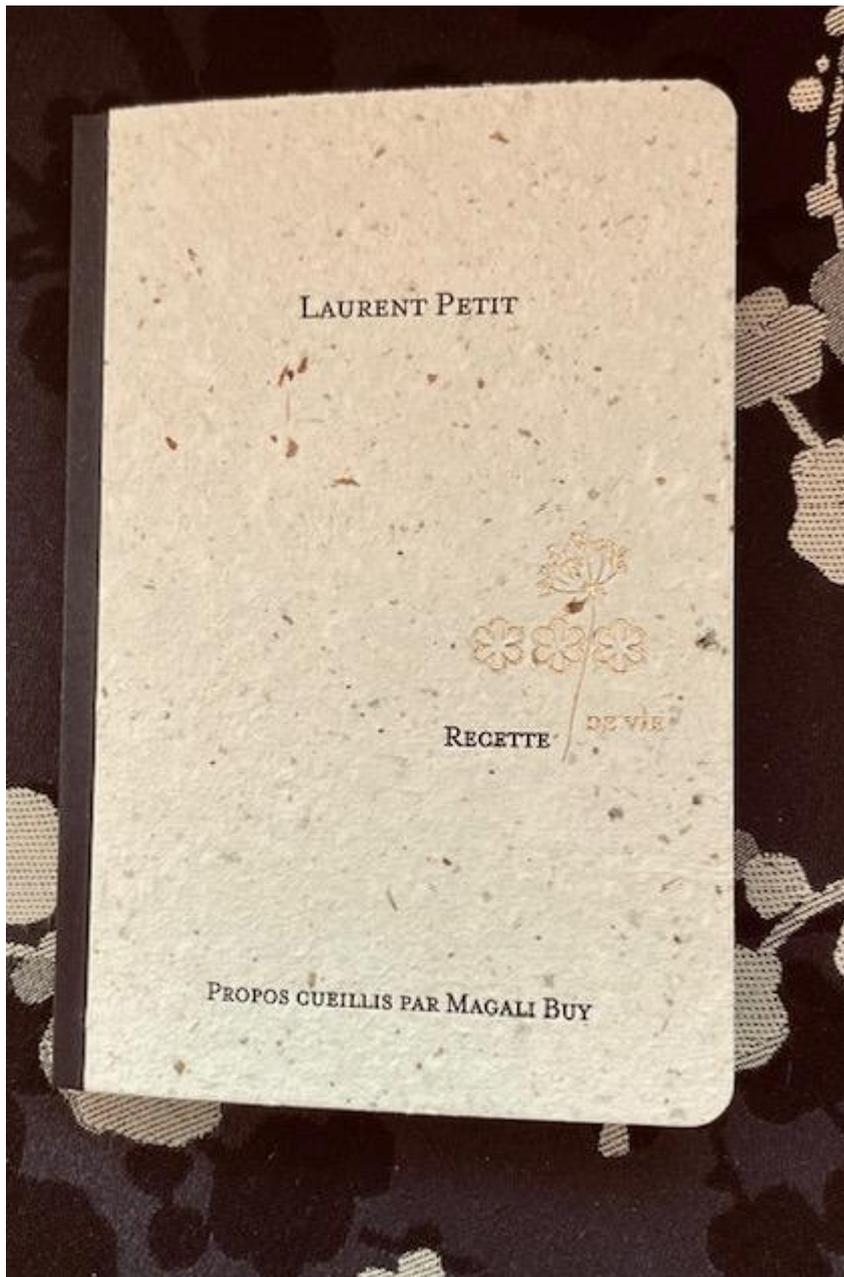


Après avoir cédé avec son épouse Martine le Clos des Sens à Annecy en début d'année 2023 et quelques mois de recul ressourçant, Le Chef Laurent Petit est heureux de vous présenter « *Recette de vie* ». Un carnet confidentiel et transparent d'âme, de ressentis racinaires assumés.

Il représente ses pensées les plus intimes sur le parcours qui l'a construit, celui qui l'a emmené vers les sommets de la gastronomie en toute simplicité. Et puis l'envie, forte et vitale, de partager son parcours de vie pour mieux s'en émanciper, une façon de rester au cœur de la famille culinaire.

Ainsi, après une transmission réussie du Clos à ses équipes, ayant su pérenniser brillamment la 3ème étoile au Guide Michelin, il ouvre un nouveau chapitre, en connexion avec son actuel retour aux sources, à Langres.

Entre cohérence et évidence, une *Recette de vie*.



Infusé par le faire pour être, Laurent Petit s'est confié sans filtre, à sa manière, dans l'émotionnel touchant comme dans le pragmatisme cartésien, lors d'entretiens naturels et sensibles auprès de Magali Buy. Précédemment journaliste culinaire, elle est aujourd'hui rédactrice et attachée de presse, et mon bras droit. Ainsi, pendant un an, Laurent dépose ses mots à l'oreille d'une plume naissante, une générosité qui fait sienne, écho perpétuel à sa passion pour la transmission.



Crédit @Delphine Evmoon

Depuis 1963 et ses premières années à Bussières-Lès-Belmont, la fumée noire et nourricière du laboratoire de son père boucher-charcutier connectée aux amers, ses études cabossées, son parcours culinaire bosselé, ses rencontres prégantes, son épouse Martine, son cooking out, le partage avec ses équipes et ses hommes de la Terre, le monde du vivant et ses respirations, jusqu'au graal des 3 étoiles en 2019... dans « Recette de vie », son âme déverse la poésie d'une vie en strophes conduite par l'évidence, aujourd'hui limpide et bouleversante.

Ainsi naît son carnet, singulier et authentique. Une vision personnelle de la vie et du monde culinaire, bouleversant les codes, ouvrant l'horizon, pour mieux revenir à l'essentiel.

Pour les parutions et lien direct de commande/public et lecteurs, le lien vers le site :

www.chef-laurent-petit.com