



## LE BEAU SITE LA PLAGE À LA MONTAGNE

UN DOMAINE D'UN HECTARE, À TALLOIRES, LES PIEDS DANS L'EAU, UNE BELLE DÉCORATION CONTEMPORAINE, DE NOUVEAUX PROPRIÉTAIRES. QUOI DE PLUS, SINON UNE TABLE QUI TIENT SES PROMESSES, POUR UN PRIX RAISONNABLE.

Par Fleur Tari Flon

Tout commence par une belle histoire. Depuis 30 ans, un couple de Bourguignons, Corinne et François Debuquoy, passe régulièrement leurs vacances au Beau Site. La maison est tenue, depuis 5 générations par la famille Conan et quand le propriétaire décède, il y a quelques années, le navire risque fort de couler. Dans le même temps, Corinne et François Debuquoy vendent leurs affaires. Ils veulent profiter de la vie. Mais ces hyperactifs, une fois les cours de golf et les perspectives de voyages épuisées, s'ennuient un peu. Ils apprennent alors que le Beau Site est en vente. Qu'à cela ne tienne, l'affaire est conclue. Changement de vie, changement de métier, ils se lancent dans l'aventure. Avec courage (et beaucoup de goût), ils rénovent entièrement l'établissement de 32 chambres, le mettent aux normes, restructurent le jardin et la plage car le Beau Site a un parc qui descend jusqu'au lac. Ils recréent aussi un restaurant avec vue imprenable sur la baie de Talloires. Pour le faire fonctionner, il leur faut un chef. "Nous avons eu beaucoup de chance quand Benoit Leyendecker nous a rejoints. Il a tout de suite compris ce que nous attendions : un restaurant à la cuisine de saison, où les clients se sentent un peu chez eux, avec un petit air de vacances en plus". L'objectif est atteint : la décoration, au bois clair, aux tissus bleu lac, les petites touches données par les objets chinés ou le beau piano de famille, sans compter Roméo, le chien qui attend vos caresses, tout rappelle la maison de vacances.

### TABLE AVEC VUE

A midi, le chef propose un menu (entrée-plat 32 € - Plat-dessert 30 € et Entrée-Plat-Dessert 42€) aux accents méditerranéens. La pêche du jour est snackée et servie en caponata d'aubergines au câpres et olives. Le burger d'agneau à la menthe et à la coriandre est une bonne surprise. Le parfait glacé à la myrtille et au parfum de lavande est original. Si vous préférez dîner au Beau Site, et choisir à la carte (comptez 56 euros E-P-D), vous pourrez opter pour quelques plats étonnants, comme le foie gras de canard à la menthe, gelée de lavande et sorbet de fruits rouges, ou le filet de Saint Pierre au citron, bouillon de citronnelle et crevettes, raviolis de courgettes et Combawa. Les plus classiques se feront plaisir avec le filet de veau rôti et sa fricassée de girolles et truffes fraîches, crémeux de pois chiches. Le dessert n'est pas en reste : le sablé breton à la réglisse et abricots rôtis, sorbets romarin, ou le macaron au thé matcha, crémeux caramel et framboises, le choix est

cornélien. Le vin est une heureuse surprise. Il est rare de pouvoir déguster des grands crus au verre. Les propriétaires, Corinne et François, ne sont pas Bourguignons pour rien ! Chez eux, on peut donc savourer du vin local, mais aussi des Grands Crus de Bourgogne. Le Vosne Romanée grand cru de 2013 est servi au verre (18€), comme le Saint Estèphe Château Beausite 2011, ainsi qu'un Chassagne Montrachet. Les Mondeuses d'Arbin de Philippe Grisard (6€) font, elles aussi, honneur à leur région. Le Beau Site est sans conteste une table « avec vue », au cadre enchanteur, la cuisine se patine au fil des mois, une table à découvrir. ■



► + d'infos : [www.beausite-talloires.com](http://www.beausite-talloires.com)  
118 rue Andre Theuriet, Talloires - 04 50 27 00 65