



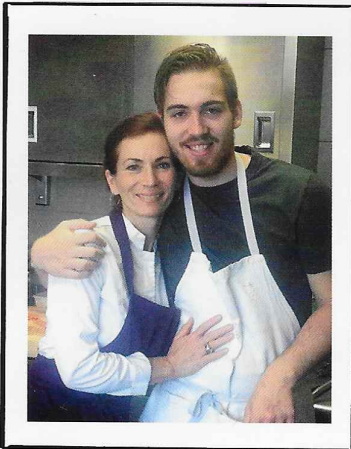
LA CUISINIÈRE D'HERMÈS

REÇOIT AUSSI À BELLE-ÎLE-EN-MER

Rendez-vous dans sa cuisine. Au dernier étage du siège d'Hermès à Paris. Élisabeth Larquetoux-Thiry y possède son petit royaume avec salles à manger privatives et petit jardin gazonné et fleuri. La cuisinière d'Hermès est un cas. Elle a aussi lancé un restaurant d'été (20 couverts), la Villa Simone, à Belle-Île-en-Mer. Au large de notre Presqu'île préférée...

PAR OLIVIER D'ARGOL ★ PHOTOGRAPHIE OLIVIER D'ARGOL

L'élégance même. Et la simplicité. Ancienne chasseuse de têtes, autodidacte, elle supervise les cuisines privées d'Hermès, rue du Faubourg-Saint-Honoré, depuis dix ans. Avec fougue, charme et talent : « *Travailler dans cette maison est un privilège ! L'esprit de famille y est permanent* ». Ses grands-parents ayant racheté la citadelle de Belle-Île-en-Mer quand elle avait douze ans, la jeune Elisabeth a passé toutes ses vacances (petites et grandes) dans l'ancien fort Vauban. Au point de ne plus pouvoir se passer de l'île située à 15 km au large de Quiberon. Avec son mari, Christophe, coach de métier, elle a ouvert l'été dernier un restaurant atypique près de Sauzon, à la pointe du Populaire, baptisé Villa Simone, du nom de la petite-fille de Sarah Bernhardt qui y séjournait régulièrement. « *Notre projet n'est pas cérébral, cela nous détend* » explique d'un beau sourire la cuisinière d'Hermès qui sans un retraité de La Baule n'aurait peut-être pas pu réaliser son projet. Car sans parking, pas de restaurant. Une parcelle qui entourait la Villa Simone était inoccupée. Après maintes recherches, Elisabeth et son mari, purent négocier son utilisation lors d'une rencontre à La Baule avec son propriétaire. Occupation du site contre son entretien. Un deal élégant bien dans l'esprit des nouveaux restaurateurs de l'île bretonne. « *Notre règle de vie est simple : l'équilibre entre le plaisir et la contrainte. Si le plateau de la balance tombe du mauvais côté, nous stoppons net et nous pensons à autre chose...* ». Dans le cas de Belle-Île, le premier été a été positif mêlant deux clientèles contrastées : les islais enracinés et les vacanciers en villégiature. Autour d'un menu unique où le poisson est



////////////////////
 Dans les cuisines d'Hermès à Paris : Elisabeth et son fils Léo qui lui donne un coup de main avant de partir faire un tour du monde à vélo...

roi. Des gens simples et des P-dg. Pour un même art de vivre. Seul le prix des vins évolue avec le client : « *Apporter du bonheur aux autres est plus important que gagner de l'argent !* » « *Ne jamais s'énerver* » est le grand mot d'Élisabeth qui pratique aussi l'un des viatiques de son grand-père chercheur : « *Le temps mort n'existe pas !* ». Hermès, la Villa Simone, son auto-entreprise Le festin de Babeth (repas à domicile), et ses deux grands-mères (90 et 87 ans) dont elle s'occupe à Paris comme de ses trois enfants. Tout un monde bien organisé. Harmonieusement. Un conseil. Si vous passez à Belle-Île cet été (entre le 14 juillet et le 25 août) il est très prudent de réserver... ■