

Sauzon

## Élisabeth Thiry travaille les produits insulaires

La petite fille de la famille Larquetoux et son mari proposent une cuisine locale, dans leur restaurant la Villa Simone, qui se veut être une « table d'hôte ».

Trois questions à...

**Élisabeth Thiry**, cogérante de la Villa Simone.

**Vous avez ouvert ce restaurant il y a trois ans, pouvez-vous en expliquer le concept ?**

Quand nous avons acheté la Villa Simone, qui fut la propriété de Simone, petite-fille de Sarah Bernardt, nous avons eu envie d'en faire une table d'hôte. Nous voulions mettre en valeur les produits de Belle-Ile, les faire découvrir aux visiteurs, et les accommoder sous de nouvelles formes pour que les insulaires aussi puissent découvrir quelque chose. Nous nous sommes heurtés à la législation, qui veut qu'une table d'hôte propose des hébergements, ce qui n'était pas notre projet. C'est pourquoi nous avons dû retenir le terme de « restaurant », bien que nous tenions à cet esprit de table d'hôte. Nous voulons que nos hôtes se sentent comme à la maison.

**Vous ne proposez qu'un menu ?**

Oui. Chaque jour il y a un menu fixe, ce qui va bien avec l'esprit d'une table d'hôte, mais attention, il n'est pas rigide. Nous nous adaptons à toutes les demandes spécifiques, y compris pour les végétariens ou végétaliens, de plus en plus nombreux. Le menu fixe est décidé en fonction du



Élisabeth Thiry, petite-fille d'André Larquetoux, est cuisinière chez Hermès à Paris.

marché du jour, et c'est une garantie de fraîcheur de tout ce que nous servons. À de très rares exceptions près, l'intégralité de nos matières premières est produite à Belle-Ile. Seuls les condiments sont plus exotiques, pour proposer de nouvelles façons de les accommoder.

**Quelle est votre motivation ?**

Mes grands-parents, les Larquetoux, ont restauré la Citadelle et ont fait beaucoup pour Belle-Ile. Avec mon mari, Christophe, nous avons eu envie de reprendre le flambeau, à une échelle plus modeste bien sûr. Nous parlons beaucoup avec nos clients, et avons à cœur de mettre en valeur

le travail des Bellillois. Travaillant tous deux à Paris, nous ne pouvons ouvrir que pendant nos vacances, et n'avons donc aucune chance d'être « rentables ». Mais nous sommes heureux de jouer ce rôle. Et puis, qui sait, un jour peut-être viendrons-nous vivre ici et ouvrir toute l'année ?