

➤ *Table*

*L'Abbaye de Talloires, en Savoie*  
**Loin de la rigueur monastique**

**Située sur les rives du lac d'Annecy, l'Abbaye de Talloires offre les plaisirs d'une table imaginative dans un cadre bucolique et marqué d'histoire.**

SUR UN DOMAINE devenu propriété de l'abbaye bénédictine de Savigny dès le XI<sup>e</sup> siècle, le premier prieur, Germain, édifia en quelques années, avec l'aide des habitants de Talloires, une église et d'autres bâtiments, dont ce logement des moines. Le prieuré prospéra jusqu'à devenir abbaye royale en 1674. Au début du siècle dernier, la beauté du cadre attira une société d'artistes, d'écrivains et de personnalités. Deux auberges au bord du lac accueillèrent alors les voyageurs venus par bateau depuis Annecy. Paul Cézanne y peignit « le Lac d'Annecy », Lamartine et Winston Churchill y séjournèrent.

Sous la baguette inspirée du jeune chef Frédéric Fouquet, plus question de rigueur monastique, mais un séjour gourmand qui peut être aussi celui du bien-être dans une maison toujours marquée par l'histoire. Le palais se fait à la fois fort et nuancé dans une déclinaison de saveurs traditionnelles, avec la pointe de légèreté nécessaire à la vie moderne. Fruits et légumes frais du marché ou du potager de l'abbaye, produits du lac, de la mer ou carnés, toujours accommodés avec imagination. Œuf brouillé aux écrevisses du Léman, asperges vertes et bisque émulsionnée, foie gras de canard à la liqueur de chocolat excellence, confit d'orange sanguine, gros tortellini au céleri et arachide flanqué de son ris de veau poêlé, ou tranches de bar marinées aux épices douces, herbes folles du jardin et caviar d'Aquitaine.

Viennent alors le dos de turbot rôti, artichaut violet, jus d'une barigoule mousseuse, le filet d'omble du lac pané au maïs éclaté, petits pois, crozets (spécialité de la



Un lieu renommé depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle

Savoie) et crème de morilles, sot-l'y-laisse de dinde braisée, foie gras de canard snacké et carottes nouvelles, tournedos d'un rond de veine de veau au sautoir, grosses asperges des Landes, échalotes et herbes tendres, sauce d'oseille du jardin de la maison ou tranche épaisse de côte de bœuf, ses pommes de terre et ses champignons shi-také sauce poivrade.

Le chef fait équipe avec la pâtissière Nathalie Maby, qui décline une série de desserts d'excellente facture. Sphère légère à la vanille bourbon, caramel coulant, biscuit crumble aux fruits secs, fraises de Carpentras à la menthe fraîche du jardin, croustillant aux amandes, barbe à papa ou boule gourmande au gianduja, espuma au chocolat blanc et parfait glacé au whisky. Cave aux trésors insoupçonnés ou insolites et vins de la Savoie à l'honneur. Comme Apremont, une AOC de Savoie fruitée avec des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, qui rivalise avec les meilleurs à un prix tout en douceur.

> H. L.

*Abbaye de Talloires, chemin des Moines, 74290 Talloires, tél. 04.50.60.77.33, www.abbaye-talloires.com. Carte 55 euros, menus à partir de 38 euros, menu dégustation à 80 euros. Hébergement\*\*\*\* Bien-être et spa, chambres à partir de 170 euros.*

le quotidien du week-end  
 14 sept. 2010