

Dimanche 8 juillet 2012 à 8h00

Gastronomie - Château Talluy - On y prendrait bien pension



De gauche à droite : David Bonnet, Edgard Bousquez et Jacques Kraemer (© Max)



Depuis moins d'un an, Taluyers s'est enrichi d'une superbe réalisation. Jacques Kraemer a redonné vie à un couvent du XVIII^e siècle situé dans un grand parc arboré. L'établissement dispose de dix chambres luxueuses, d'un restaurant traditionnel que nous avons testé et d'un bistrot ouvert à midi. Possibilité de dîner dans une grande salle, décorée avec [...]

Depuis moins d'un an, Taluyers s'est enrichi d'une superbe réalisation. Jacques Kraemer a redonné vie à un couvent du XVIII^e siècle situé dans un grand parc arboré. L'établissement dispose de dix chambres luxueuses, d'un restaurant traditionnel que nous avons testé et d'un bistrot ouvert à midi. Possibilité de dîner dans une grande salle, décorée avec goût ou en terrasse ombragée les jours cléments.

Pour offrir une cuisine authentique et raffinée, Jacques Kraemer a confié le piano à David Bonnet, cuisinier jeune mais expérimenté. Néçois d'origine, il s'est aguerri au Négresco, puis au Maurice et chez Cyril Lignac à Paris, avant d'être remarqué par Joseph Viola à Lyon.

La cuisine proposée s'appuie sur la mise en oeuvre de produits frais, avec une touche méditerranéenne, conforme à l'atavisme du chef.

Deux menus goûtés à 25 et 35 €. Pour commencer un muffin de courgette, crème légère au fromage de chèvre, ratatouille froide et salade : alliance croquant moelleux réussie. Ou un sucré salé savoureux avec l'escalope de foie gras poêlée, tulle de spéculos et sauce à l'abricot.

Bon enchaînement avec une darne de cabillaud gratinée, sauce homardine (délicieuse) et fondue de poireau. Une réussite. La précision des cuissons et l'art d'apprêter les sauces ont été révélés avec un succulent carré d'agneau « juste rôti » en croûte d'herbes et sont flan de légumes, jus d'agneau du romarin.

Desserts classiques mais fameux, dont, par exemple, un remarquable moelleux au chocolat, caramel beurre salé et glace vanille.

A ce niveau de qualité et dans un tel cadre, les coûts sont bien étudiés. Rien n'interdit, sans trop déboursier, de s'offrir, ici, une tranche... de vie de château.

Max

Château Talluy
144, rue du Pensionnat, 69440 Taluyers
tél. : 04 78 19 19 00