

## Du côté d'Éguzon

# Betty et David Lefort ont repris l'Hôtel de France d'Éguzon

Ce couple a cherché durant trois, jusqu'à ce que Betty Lefort, qui est originaire de Châteauroux, ait le coup de cœur pour l'établissement éguzonnais maintenant rebaptisé Le Bôberry.

**S**ur la place de la République d'Éguzon, l'Hôtel de France est devenu Le Bôberry depuis qu'il a été repris par David et Betty Lefort. « Nous cherchions à nous installer dans la région et sommes tombés amoureux de ce bâtiment prestigieux », explique avec un enthousiasme communicatif Betty. Native de Châteauroux, elle a rencontré son époux à Tours, où elle était infirmière. « J'ai travaillé au bloc opératoire de l'hôpital Trousseau, retrace-t-elle. David était pelletier mais cela ne l'empêchait pas d'apprendre à faire les premiers soins, les pansements, etc. » Et David d'ajouter : « Nous sommes un couple qui fonctionne bien en binôme. Betty a même passé ses permis poids lourds en 2007 lorsque j'ai monté mon entreprise de travaux publics et elle a participé activement à son développement. » C'est donc ensemble qu'ils ont échafaudé leur nouveau

projet : « Nous avons traversé la France durant trois ans afin d'acheter un hôtel à la montagne ou à la campagne », souligne David. « Comme je connaissais bien le lac d'Éguzon pour y être venue enfant lors des vacances, j'ai eu envie d'y retourner, poursuit Betty. Là, après avoir pris un café à l'Hôtel de France, ce fut le coup de foudre ! Et après de longs mois de négociations, notre rêve est devenu réalité. » Betty Lefort connaît bien le milieu de la restauration pour avoir travaillé dès l'âge de 14 ans comme serveuse, aide en cuisine, etc. Autant de jobs étudiants qui lui ont donné le goût de l'accueil et du service.

### Une cuisine régionale et médiévale

« Finalement, cela ressemble à mon métier d'infirmière, analyse-t-elle. Il faut de l'empathie, de l'écoute et de la chaleur humaine si l'on veut que les gens se sentent



Le couple a l'habitude de travailler ensemble.

bien et se détendent. » Pour ce qui est de la restauration, l'important est bien sûr ce qu'il y a dans l'assiette et pour partir sur de bonnes bases, les deux jeunes patrons ont

misé sur un personnel compétent : « Nous avons un chef fabuleux, venu de Creuse, Pascal Froget, qui nous a proposé des menus et une carte dans la pure tradition régionale mais aussi médiévale. Il travaille avec Manuel, un jeune cuisinier, et les prix sont très attractifs pour une cuisine de cette qualité. » Dès son arrivée, le couple s'est lancé dans la rénovation de la cuisine et de sept chambres sur les vingt-six que compte l'établissement. Des petits coins intimes – bar, salon pour l'hôtel et salle de réunion – ont aussi été mis en place. Le reste des travaux se fera durant cette fin d'année et début 2018. Ils sont notamment destinés à faciliter l'accueil de groupes, de séminaires et de stages. L'aménagement de la cour intérieure en un joli patio est aussi en projet pour mieux accueillir la clientèle estivale. ■ **Marie Roosen (CLP)**

• Contact : Tél. 02 54 47 46 88.