

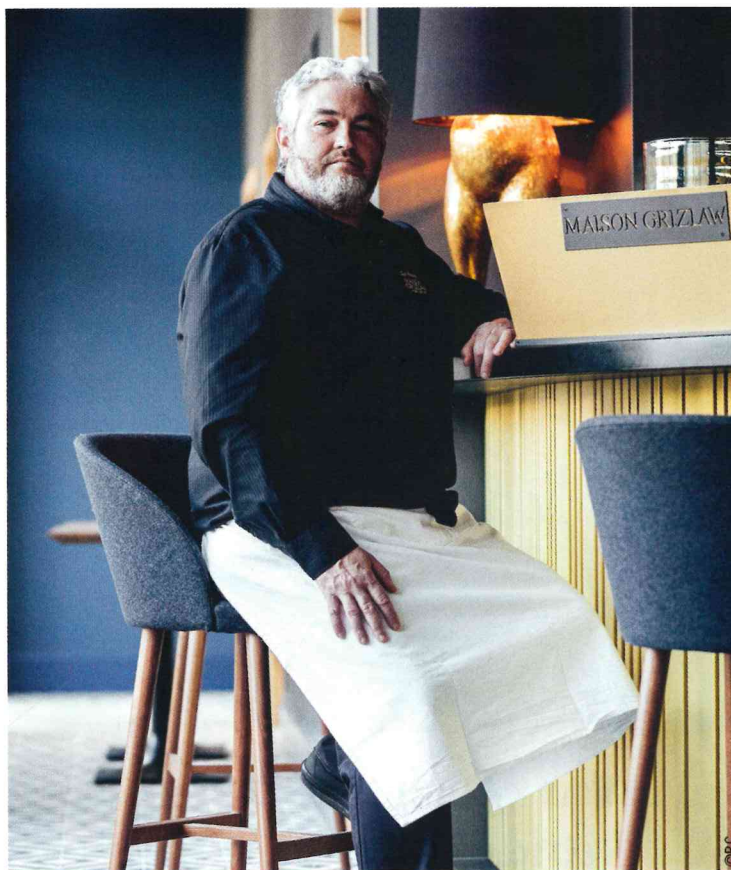
Maison Grizlaw

Confinément gourmand

Du mercredi au samedi, les hommes de la Maison Grizlaw ont proposé des menus à emporter. Le restaurant, à l'esprit "ours", a joué son va-tout sur le "click & collect or delivery" pour élargir sa clientèle après une ouverture en septembre 2020.

La façade gris sur gris s'ouvre sur un univers bourgeois et enveloppant. Un aperçu plongeant sur une cave qui rassemble 850 références et l'on gagne la salle principale anglée par un bar imposant. Un mur vitré laisse le regard s'échapper sur la terrasse inattendue. Brice Gandré, le directeur, et Éric Richard, le chef, tiennent le gouvernail de ce navire baptisé en septembre 2020. Quatre semaines pour mesurer les potentialités prometteuses de ce lieu imaginé par quatre associés et puis... confinement, fermeture.

«Grizlaw, un nom inventé, l'esprit, la loi de l'ours, un omnivore sympathique, sauvage et attachant à la fois», explique Brice Gandré. Les associés à l'origine du restaurant aiment Valence, les produits frais et locaux, la cuisine française classique. Gourmande et raffinée, comme ils l'entendent. Le chef n'a pas hésité à conclure un partenariat pour la carte des desserts avec un MOF, Philippe Rigolot, (champion du monde de pâtisserie en 2005) qui officie à Annecy. Autre Meilleur ouvrier de France du lieu, la maison Mons y livre ses fromages affinés. Dans un coin, une collection de bas Armagnac Laubade désespère de retrouver des amateurs.



Le chef, Éric Richard (ci-dessus), et le directeur de la Maison Grizlaw, Brice Gandré ont dû apprendre très vite un nouveau métier, celui de la vente à emporter, alors qu'ils venaient d'ouvrir leur restaurant gastronomique.

RÉACTIVITÉ

«La pandémie et les mesures prises nous ont coupé l'herbe sous les pieds», exprime Brice Gandré. «Tout de suite, en nous posant des questions, nous avons proposé des menus à emporter, répondu aux commandes d'entreprises. Nous avons découvert un autre métier, plus proche de celui de traiteur», explique Éric Richard.

De plus, la Maison Grizlaw s'est montrée réactive. «Nous avons répondu à des attentes, des envies de plats mythiques parfois, des commandes spéciales. Les gens ont été curieux et nous ont fait confiance», conclut en s'encourageant le chef. Quant aux classiques qu'il n'a pas hésité à inscrire à ses menus, lièvre à la royale, ris de veau ou cassoulet, ils ont connu un franc succès ■ L.G.



Pain perdu d'asperges rôties et morilles

■ POUR QUATRE PERSONNES

16 asperges blanches ou vertes, quatre tranches de pain de mie, 16 petites morilles, deux échalotes, du jus de viande.
Lait de poule: deux œufs entiers, crème 200 g, lait 50 g, beurre 50 g, sel, poivre du moulin.

■ PRÉPARATION

Préparer le lait de poule et l'assaisonner. Imbiber les tranches de pain de mie dans le lait de poule.

Colorer les pains de mie des deux côtés, puis les laisser éponger sur un papier absorbant. Éplucher les asperges, les cuire dans de l'eau salée (15 mn en moyenne selon leur grosseur). Puis, les faire revenir dans une poêle avec 25 g de beurre, et ajouter les morilles et échalotes émincées. Déglacer avec un jus de viande. Puis, dresser sur les assiettes selon votre inspiration.

Pour commencer un repas en misant sur la simplicité. Cette entrée remportera les suffrages si les asperges et morilles sont traitées avec délicatesse.