

COMPTOIRS

LA REVUE DES

LE MAGAZINE DES ENTREPRENEURS DE LA RESTAURATION

N° 264 | MARS 2023 | 6 €

BUSINESS

La franchise
face à la crise

ÉNERGIE

Comment gérer
sa facture

TOURNÉE DES PATRONS

Valence, au cœur de
la gastronomie drômoise

BORD DE TASSE

Bien accompagner
le café



BOISSONS GOURMANDES

LE CHOIX DU ROI



ACTIVITÉ
Restauration



ADRESSE
116, avenue Victor-Hugo
26000 Valence



CONTACT
☎ 04 75 44 00 04
🌐 www.maison-grizlaw.com

📱 @Maison Grizlaw
📷 @maisongrizlaw

MAISON GRIZLAW

GASTRONOMIE VALENTINOISE



© Serge Chapuis

Lové dans une maison bourgeoise du centre de Valence, l'établissement Maison Grizlaw a été pensé pour que les clients se sentent bien. Dans un cadre chic et chaleureux, l'équipe désire créer des souvenirs aux amis, couples, familles ou collaborateurs qui s'attablent à cette adresse ouverte en septembre 2020.

Avec la Maison Grizlaw, Brice Gandré souhaitait un retour aux sources. Un retour à l'essentiel également, au cœur de son métier : faire plaisir à ses clients. En cuisine, toutes les viandes, fruits et légumes proviennent de la région. De quoi confectionner une carte gourmande et de saison qui change tous les 5 du mois.

Si les plus grands classiques de la cuisine française comme le lièvre à la royale, l'agneau de pays ou encore les quenelles de Sandre s'invitent à table, le chef n'hésite pas à innover. Selon les saisons et sa créativité, il propose des mets végétariens et même vegans. De plus, loin du sempiternel nuggets-frites, les enfants peuvent, comme les grands, savourer l'ensemble des spécialités de la Maison Grizlaw en portions réduites. Garant d'un service de qualité et d'une offre d'exception, le restaurant s'associe à des grands noms de la gastronomie française pour ravir ses convives. Les fromages sont signés Hervé Mons, Meilleur

ouvrier de France de la Maison Mons à Lyon, et une partie de la carte des desserts par le pâtissier chocolatier, lui aussi Meilleur ouvrier de France, Philippe Rigollot. En grands gourmets, les associés de la Maison Grizlaw sont également des amateurs de vin. La carte ne compte pas moins de 1300 références, allant de 24 € à 3000 € pour les plus belles bouteilles. Une impressionnante caverne d'Ali Baba tout en transparence qu'il est possible d'admirer dès l'entrée. Si le chiffre éblouit, la qualité et la rigueur n'en sont pas moins au rendez-vous. En outre, formé en sommellerie, Brice Gandré affirme prendre le temps de rencontrer les vignerons pour valoriser au mieux leur travail et conseiller ses clients. « Si on ne maîtrise pas, on ne fait pas », martèle-t-il. En bref, une jeune maison qui espère continuer à se faire connaître en France ainsi qu'à l'étranger et pour qui la plus belle des récompenses demeure les remerciements de ses clients. 🌟

À la tête



Brice Gandré

Né d'une mère restauratrice dans le sud de la France, Brice Gandré baigne dans ce domaine depuis son plus jeune âge. Tout naturellement, il intègre une école hôtelière à Marseille où il obtient un CAP, un BEP et un brevet professionnel. Il rejoint ensuite la maison Pic en tant que commis et y gravira les échelons au cours de 20 années de bons et loyaux services. Amoureux du challenge, il décide en 2020 de se lancer dans une aventure entrepreneuriale. Il monte alors avec trois associés la Maison Grizlaw sur l'avenue Victor-Hugo à une centaine de mètres de l'institution qui l'a vu grandir.

Carte sur table

- Ouverture : mardi de **12 h à 14 h**, du mercredi au vendredi de **12 h à 14 h** et de **19 h à 22 h**, le samedi de **12 h à 14 h** et de **18 h 30 à 22 h**, fermé dimanche et lundi (sauf dimanche midi d'avril à août)
- Nombre de couverts/jour : **70**
- Places assises : **85** (salle) **65** (terrasse)
- Effectif : **8**
- Ticket moyen : **60-65 €**
- Formule du midi : **36 €** (entrée + plat), **34 €** (plat + dessert), **41 €** (entrée, plat, dessert)
- Menu enfant : **18 €**
- Premier prix plat : **19 €**
- Premier prix bouteille de vin : **24 €**
- Premier prix verre de vin : **5 €**
- Prix du café : **3,10 €**



En espérant que l'article et le magazine vous plaisent.
Bonne lecture et à bientôt.

Mise laeta

Tabacs ruralistes : La Revue des Tabacs, Boutique
Restauration : L'Auvergnat de Paris, La Revue des Comptoirs, La Lettre CHR-CHD
Gastronomie : Rungis Actualités, Décision Boissons, YAM
Papeterie et bureau : PNP - Profession Nouveau Papetier, La Lettre PNP, PNP Loisirs & création
Au Coeur des Villes - 16, rue Saint-Fiacre - 75002 PARIS - SIREN : 825 299 068, R.C.S. PARIS
Service abonnement : 01 42 36 51 02 / abonnement@aucoeurdesvilles.fr