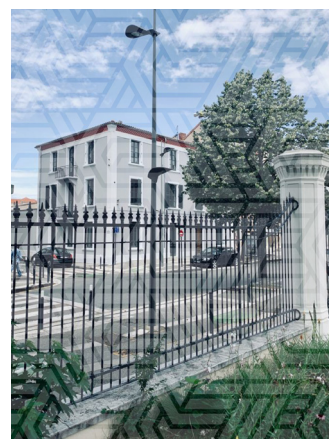


MAISON GRIZLAW OUVRE SES PORTES À COMPTER DU 24 SEPTEMBRE 2020.

Après 18 mois de travaux de rénovation d'une bâtisse bourgeoise située au 116 avenue Victor Hugo à Valence, (face au square Sylvestre), Laurent BEAUGIRAUD, Lionel GRESSE, les deux fondateurs à l'origine du projet, Éric RICHARD et Brice GANDRÉ, respectivement Chef et Directeur associés, présentent ce jour leur nouveau restaurant MAISON GRIZLAW, en présence de Nicolas DARAGON, Maire de Valence et Vice-Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. L'ouverture au public se fera le 24 septembre à déjeuner.



Un quatuor à l'unisson

À la faveur d'une opportunité dans leurs métiers d'origine, Laurent BEAUGIRAUD et Lionel GRESSE (Groupe SOLEIL), ont convaincu Éric RICHARD (30 ans d'expérience, 4 relais châteaux, plusieurs restaurants étoilés et enfin 12 ans Chef à La Treille Muscate à Clions-sur-Seine, ...) et Brice GANDRÉ (Maison Pic, Le Clos Syrah) de les rejoindre dans cette aventure.

Un lieu où se sentir bien

« Nous avons envie que vous vous sentiez bien ... très bien dans cette maison.

Nous avons envie que vous passiez un bon moment en famille, en amoureux, entre amis ou entre collaborateurs et que vous fabriquiez d'excellents souvenirs en ces lieux. Nous avons envie de vous procurer des émotions et des sensations autour de plats gourmands ou de vins fins.

Nous avons envie que vous preniez du plaisir et que soyez heureux d'être là ... et de revenir », disent de concert les 4 associés.

Il était une fois ... MAISON GRIZLAW

Chapitre I - Une maison

La maison est belle et solide, un peu bourgeoise et altière. La porte d'entrée, discrète, s'ouvre sur un lieu raffiné. Tout semble réuni pour passer un moment convivial, dans un cadre confidentiel, serein et rassurant.

Le chêne du parquet ou de la cave à vin épouse le laiton et le marbre du bar.

De belles pièces de mobilier d'époque Empire, chinées puis restaurées, croisent un tableau de Pierre Palué et Bernard Cathelin ou encore les luminaires du designer Tom Dixon.

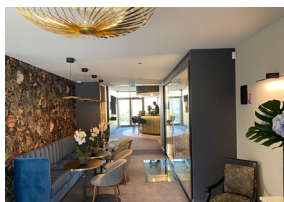
La lumière est tamisée. L'ambiance est chaleureuse.

La rondeur des formes du bar magistral donne une belle réplique à la vinothèque où chaque bouteille ... et chaque fromage ... ont été choisis avec soin.

La grande bibliothèque remplie d'objets et d'ouvrages authentiques vous invite à la découverte et la curiosité.

Dehors, le jardin, bercé par les arbres, suggère calme et volupté.

Le design de bon goût, la décoration soignée, sobre, d'inspiration chic et intemporelle font de ce lieu, une parenthèse raffinée où il fait bon venir se ressourcer, entre amis, entre collègues, en famille ou encore en tête à tête.



CHAPITRE II - L'hospitalité

Vous vous laisserez guider par un service avenant et privilégié.

Brice GANDRÉ, directeur du restaurant et son équipe vous accueillent chaleureusement.

Ce sont des hôtes attentifs, désireux de vous faire passer un bon moment.

CHAPITRE III - La cuisine

La cuisine de saison est faite de produits frais, issus du terroir et de productions raisonnées.

Elle est gourmande, saine et équilibrée.

Le Chef Éric RICHARD vous réglera par ses coups de cœur, ses saveurs d'antan parfois revisités pour notre époque.

Vous pourrez déguster une assiette de fromages de la maison MONS (Meilleur Ouvrier de France) dont la sélection saura vous séduire par sa diversité, son originalité et sa qualité. À chaque saison son fromage : la cave sera donc renouvelée régulièrement selon la saisonnalité des fromages.

Enfin, Philippe RIGOLLOT (Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde de pâtisserie) accompagnera votre fin de repas pour finir sur une note sucrée d'excellence.



CHAPITRE IV - Les boissons, vins et spiritueux

La carte des boissons et vins vous permettra de faire un grand écart entre des grands classiques ou des choix plus originaux et affirmés de la MAISON GRIZLAW... qui vous permettront certainement de belles découvertes ou de beaux voyages.

Les jus de fruits sont français et bio et le thé glacé est fait maison. Les alcools sont différents.

Vous (re)découvrirez la maison FERRONI à Marseille sur le rhum et le Gin, la vieille Prune de SOUILLAC, ou un bas armagnac LAUBADE entre 10 et 50 ans d'âge pour accompagner vos fins de repas ... et vos soirées.

MAISON GRIZLAW vous propose une « carte des vins inversée » qui vous permettra de choisir en fonction de vos sensations, envies, questionnement ou humeur du moment.

Avec près de 600 références, la carte des vins vous permettra de choisir ce qu'il vous plait et de prendre du plaisir quels que soient vos goûts et attentes.

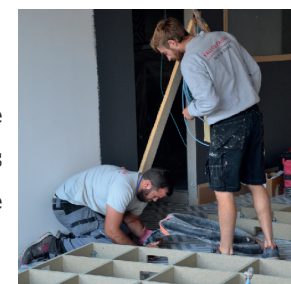


ÉPILOGUE

Ce mélange de raffinement et de plaisirs simples,
ce cocktail de bons moments partagés, de découvertes
et de gourmandises,
ce cadre accueillant et confortable,
cette parenthèse gustative et gastronomique,
cet état d'esprit : **L'Épicurisme.**
Telle est la loi des Ours.

Une rénovation faite grâce aux entreprises locales

MAISON GRIZLAW est aussi née grâce au travail des entreprises de la région qui ont travaillé sur ce projet.



AAGROUP	LUXE PLAN
ATM	MEUISERIES JUNILLON
BET LAPLACE	OBOUSSIER TP
BONHOMME METALLERIE	ORDEK
BPI FAÇADES	OSSI DESIGN
BTA	PAYEN MENUISERIES
BUREAU MATHIEU	RSDC
CBC	SARL BARTHELEMY FRERES
CHAMBOST SA	SELLERIES DU PILAT
CHRISTELLE BARBARINI	SEMA
CICA AGENCEMENT	SIC INFRA 2
COMPTOIR DU CARRELAGE	SOBRABO
D.A.I	SOLS
DES	SOLEIL PLOMBERIE
ETS GIRES	SOLIEV RENOV
GANON MOQUETTE	SVI
GILLES DREVETON	RSDC
GROUPE QUALICONSULT	VALENTE
JNS CHARPENTE	VALLON FAURE
LOVISOLO	VILLA SOLEIL

MAISON GRIZLAW // PRESSE

Karine Beaugiraud

06 60 82 71 61

karine@soleil-communication.com

www.maison-grizlaw.com