

À VALENCE CINQ ADRESSES DE RÉCONFORT

CONTRE LE FROID HIVERNAL DANS LA CITÉ DRÔMOISE, VOICI NOS REFUGES PRÉFÉRÉS ALLIANT ASSIETTES MIJOTÉES, BONNE HUMEUR ET GENTILLESSE À DEMEURE.



KATHLEEN JUNION, NOE C PHOTOGRAPHY

Pour affronter le mistral soufflant dans la « Vallée de la Gas-tromonie », Valence regorge d'adresses ensoleillées qui réchauffent le cœur et le corps.

LA PLUS ALLECHANTE MAISON GRIZLAW

MENUS : 36 € à 41 €. 116, avenue Victor-Hugo. Tél. : 04 75 44 00 04. Tj sf dim, lun, et mar. (dln.)

LE LIEU. Derrière son nom évoquant le grizzly, une élégante tanière lovée dans une ancienne maison bourgeoise, pim-pée par quatre complexes, Laurent Beaugrand, Brice Gandré, Lionel Gresse et Eric Richard. Après dix-huit mois de travaux menés par l'architecte Kattell Girarch, les deux salles spectaculaires rythmées par un mur d'objets aux allures de cabinet de curiosités jouent la carte du confort chic et cool : banquettes capitonnées en velours bien, tables intimistes et, dès la sortie de l'hibernation, une terrasse végétalisée à l'arrière. Soirées piano-bar et brunchs également au programme.

L'ASSIETTE. Des valeurs sûres twistées par la patte ultra-gourmande du chef Eric Richard (ex-La Trelle Muscate à Clions-Clad), comme la rage de crevettes au pastis, les gâteaux de foie de volaille râtés chis à la verveine et les ris et rognons de veau rôtis sauce chignon-bergeron. L'insatiable omnivore change de menu toutes les cinq semaines, déniché ses produits fermiers en circuit court et s'entoure de deux géants et MOF, le fromager Hervé Mons et le pâtissier Philippe Rigollot.

BRAVO. Le menu sur mesure pour les moins de 12 ans (18 €) et la cave à vin affichant, deux ans après l'ouverture, 1 000 références.

DOMMAGE. La crème brûlée au beurre naut confit et praliné, très réussie, hélas servie froide.

LA PLUS CRÉATIVE TOQUE & VIN

CARTE : 20-40 €. 20, rue Dauphiné. Tél. : 07 56 93 02 66. Tj sf mar, et mer, sam, (dél.).

LE LIEU. À deux pas du théâtre de la ville, les bouteilles et les (beaux) tonneaux font la déco de ce nouveau refuge sigré Victoria Bancel et Thomas Albert. Couteaux aiguisés et flacons débouchés chez des étoilés, les deux enfants du pays - elle sommière, lui second de cuisine - s'étaient connus à La Cachette avant de créer à quatre mains ce bar à vin qui ressemble à une belle planque gastronomique : tapas de haute volée, goût du détail (couverts remplacés par des pinces de dressage) et carte des vins frisant les 300 références.

L'ASSIETTE. Avec une quinzaine de suggestions froides, chaudes et végétariennes ne dépassant pas les 10 € (sauf le boeuf wagyu et le magret de canard), les tapas mettent du baume au cœur. Dans notre top 3 ? La panisse de Marseille crousti-fondante servie avec un ailoli aux épices, le croque-monsieur truffé au fromage coulant, l'arancino moelleux travaillé en trompe-l'œil comme une *Triber melanosporum*, fierté des quilles forcent l'admiration.

BRAVO. L'ouverture - rare - les dimanches et lundis soir.

DOMMAGE. 28 places assises à l'intérieur très vite complet.



Jack & Jill



Table 10



Toque & Vin



La Casadaine



Maison Grizlaw

LE LIEU. À cinq minutes du centre-ville dans un quartier résidentiel bordé d'anciens canaux, la toute récente table d'Alne Boucher ravit les curieux et gourmets par son calme et sa sincérité. Après le portail ouvragé évoquant moucharabieh, une salle tout en vert brun que cette ex-ingénieur, fraîchement diplômée de deux CAP (cuisine chocolaterie-confiserie), a blotti de l'extension de sa maison. Le démarrage ressemble à la cuisinière, également prof de danse orientale : solaire ! Bricolage avec Sandrine (en salle), l'amie toujours.

L'ASSIETTE. Un menu qui va droit but et privilégie le bien-être et générosité : émincé de betteraves levé d'un crumble noisette et fromage de chèvre fondant, filet truffé de l'Ardeche voisine, au mie au romarin du jardin, mijoté de façon blanquette accompagné portaux fondants. Les cuissons sjustes et les assiettes soignées Brownie au caramel irrésistible moelleux et juste tiédi.

BRAVO. Les deux terrasses, l'une ancrée à l'entrée et l'autre tropézienne couleur terracotta à l'arrière, en plus plomb des jardins.

DOMMAGE. Les tables un peu serrées dans la salle de 18 couverts.

LA PLUS ESPRIT DU SUD TABLE 10

MENUS : 19 €, 28 € (dél.), 25 € et 29 10, place de la Pierre. Tél. : 04 75 43 12 77. Tj sf dim, et lun

monde avec leurs enfants, Catherine et Thomas Gerdlil sont revenus jeter l'ancre tout au bout de l'avenue Victor-Hugo. Derrière la façade bleue ornée d'une toiture pagode, Catherine, italdaise, fait infuser son goût d'enfance (Jack & Jill est un clin d'œil à une complice anglaise) et refait le monde avec Wendy, d'origine cubaine, dans sa cuisine ouverte. En salle, Thomas cisèle la carte des vins de 90 références bien pensées. Discrète terrasse de 15 places, blottie dans la cour intérieure.

L'ASSIETTE. Cuisine fusion, saisonnière, antipasti : les assiettes aux parfums sont travaillées à l'ardoise le midi et autour d'un menu le soir. Ce qui donne,

LE LIEU. Sur une placette bordée de bres séculaires, la table de Chloé Joret, Rémi Bayoud (en salle) et K Vallat (en cuisine) respire le Sud : on engouffre par tous les temps, non lément parce que le cadre est doux naïtés blanc crème, bois, osier) aussi parce que la cuisine, joyeu bistrannique, a du répondant ! S table en retrait dès l'entrée à di idéale pour une soirée en amoureux

L'ASSIETTE. Gourmande et colorée cuisine de Kevin envoi du solide parfait cuit basse température, ba farcé, suprême de pintade à la sau même en version végétarienne : vité de cougure rôtie avec crumble de

YANTTE QUE JAMAIS

maison. Pour les repas, deux options : traditionnelle, dans le cadre convivial du Re-Père, ou gastronomique, à La Table des Pères. Dans ce restaurant circulaire en forme d'ovni au toit végétalisé, le chef Jérôme Jouané livre une cuisine audacieuse, directement inspirée du potager.

■ De 120 € à 350 € la chambre. Petit déjeuner : 18 €. Donnez du Château des Pères, à Piry-Chance. Tél. : 02 23 08 40 80. chateaudesperes.fr

5. MARINE & MISTER H

Au cœur de la vieille ville, dans une maison à pans de bois du XVI^e siècle Marie & Mister H cache une maison d'hôtes pleine de charme. Quatre chambres et un appartement de 90 m² pouvant accueillir cinq personnes sont disponibles. Un endroit idéal pour citadins amateurs de déco plus british que bretonne. Un emplacement idéal aussi pour arperner les rues pavées. Le plus ? Un grand salon avec terrasse permet de prendre son petit déjeuner au calme ou d'y faire une pause en journée.

■ A partir de 109 € la nuit avec le petit déjeuner. 3, rue du Chapitre. Tél. : 06 50 37 47 69. mariehmisterh.fr

ATELIERS

LES MOSAÏQUES DE LA VILAINE

Comme Odorico, Les Mosaïques de la Vilaine (ci-contre) sont avant tout l'histoire d'une famille de passionnés par l'art de la mosaïque : Matthieu et Tony. Depuis 2001, le premier rénové salles de bains, enseignes et sols suivant la technique des Odorico. Il a été rejoint par son fils, Tony, et tous deux œuvrent aujourd'hui avec les participants. En suivant un cours de 2 heures ou de 5 heures, on apprend à manier les tesselles, ces petits carreaux si différents, et à réaliser un projet en mosaïque : miroir, cadre ou tout autre objet décoratif de son choix.



■ À partir de 60 € le cours de 2 heures.

EXCURSIONS

DANS LA CITÉ DU LIVRE

Village breton consacré aux livres anciens et d'occasion, Béchereul est, depuis 1989, la première Cité du livre en France avec une trentaine de librairies ouvertes à l'année. Et toutes sortes de manifestations pour promouvoir le livre. Amateur d'édition originale ou simple bibliophile invétéré, chacun y trouve son bonheur. La Maison du livre et du tourisme a même vu le jour dans ce village pour permettre aux visiteurs d'en apprendre davantage à travers des expériences pédagogiques : ateliers d'écriture, calligraphie, spectacle, lecture publique... À ne pas manquer, la Fête du livre pendant le week-end de Pâques.

■ Réouverture de la Maison du livre à partir du 31 janvier. 4, route de Montfort, à Béchereul. maisondulivrebechereul.fr

EN FORÊT

Un séjour en Bretagne, sans passer par la forêt de Brocéliande, ne serait pas complet. Dénommée forêt de Palm-pont du point de vue administratif, elle reste dans l'esprit de beaucoup la forêt de Brocéliande, entrecoupée d'étangs, de bocages et de landes, et riche de légendes. L'idéal est de partir du village de Palmpont pour emprunter les chemins de randonnées pédestres et plonger dans la légende du roi Arthur. La forêt de Brocéliande est

à partir de 60 € le cours de 2 heures.