

VALENCE Le restaurant, installé dans une ancienne maison bourgeoise de l'avenue Victor-Hugo, ouvre au public ce jeudi 24 septembre.

La Maison Grizlaw prête à poser sa patte

La Maison Grizlaw compte devenir l'une des nouvelles adresses de prestige de la gastronomie valentinoise, emmenée par un quatuor d'enfants du cru.

L'enseigne donnant sur l'avenue Victor-Hugo témoigne de l'arrivée du nouveau restaurant dans le quartier. Tapis bleu à l'entrée, la Maison Grizlaw (traduisez « la loi du grizzli ») a soigné les détails. « Valence est la cité de la gastronomie, c'est un établissement de plus qui se veut de qualité », affirme avec fierté et humilité son gérant, Laurent Beaugiraud. Figure valentinoise, c'est en décembre 2018 que le président du VRDR a acquis l'emplacement, en compagnie de son ami fidèle Lionel Gresse.

■ Une carte renouvelée toutes les trois semaines

« En tant qu'ancien rugby-man, élevé dans la bonne cuisine et le bon vin, j'ai toujours eu cette envie. L'opportunité s'est présentée il y a deux ans et les planètes étaient alignées. C'est une vieille maison bourgeoise, sur plusieurs niveaux, qu'on a entièrement rénovée. Elle est idéale parce qu'elle a de l'âme, qu'elle est située en centre-ville de Valence, et qu'on a pu faire un jardin et une belle cave à vin. »



Lionel Gresse, Brice Gandré, le chef Eric Richard et Laurent Beaugiraud, président du VRDR, quatuor à la tête de la Maison Grizlaw. Photo Le DL/A.H.

Après 18 mois de travaux, la Maison Grizlaw va accueillir ses premiers clients ce jeudi 24 septembre. Une nouvelle aventure pour Brice Gandré, associé et directeur du restaurant, qui connaît bien le quartier, puisqu'il a appris le métier à quelques centaines de mètres de là. « J'ai travaillé 20 ans pour Anne-Sophie Pic comme directeur de restaurant, sourit-il. C'est un beau challenge, ça fait longtemps qu'il n'y a pas eu une création comme ça à Valence. Ce sera un restaurant où on se sent bien. Je voulais que les gens puissent dire "c'est bon, c'est beau", tout en restant très

sage sur les tarifs. On va donc proposer un menu à 33 euros. »

En cuisine, Eric Richard vient compléter le quatuor à la tête du Grizlaw. Le chef d'origine livronnaise, 30 ans d'expérience en relais et châteaux et restaurant étoilés, officiait depuis plus de 10 ans à la Treille Muscate à Cliousclat. « On ne se qualifie ni de bistrannique, ni de gastronomique, mais ce sera gourmand, promet le chef. Avec des produits de qualité, frais, venant de producteurs et primeurs qu'on a sélectionnés. Et comme on veut travailler sur les produits de saison, la carte changera toutes les trois semai-

nes environ. »

Avec 300 m² en salle et une terrasse de 200 m², le restaurant à une capacité de 85 couverts en intérieur et 65 en extérieur. Quatre personnes en salle et quatre en cuisine, sans compter le chef, assureront les services. Malgré la situation sanitaire, Laurent Beaugiraud n'est pas inquiet pour le lancement. « Au restaurant comme dans la vie de tous les jours, on s'habitue aux gestes barrières. Ça n'empêche pas les gens d'avoir envie de passer un bon moment autour d'un bon repas et d'une bonne bouteille. »

A.H.

REPÈRES

➤ Fromages et pâtisseries certifiés MOF

La Maison Grizlaw a décidé de bien s'entourer. « C'est Hervé Mons, maître fromager à Roanne et meilleur ouvrier de France (MOF), qui sélectionne les fromages que nous proposons », explique le chef, Eric Richard. Même chose pour les desserts, puisque c'est un autre MOF et champion du monde de pâtisserie, le Valentinoise d'origine Philippe Rigollot, aujourd'hui à Annecy, qui apportera sa patte. « Il nous a aidés à concevoir les trois pâtisseries qu'on propose, qui seront, elles aussi, régulièrement renouvelées en fonction des saisons. »

➤ Près de 700 références devin

« On a une cave qui avoisine les 700 références, s'enthousiasme Brice Gandré. La vallée du Rhône est représentée, bien sûr, mais aussi beaucoup la Bourgogne, ainsi que le Bordelais, ce qui est plutôt rare dans la région. » L'objectif est de proposer « dans un an ou deux, plus de 1 000 références de vins », promet Laurent Beaugiraud. Et d'ici là, peut-être qu'un sommelier sera aussi embauché.