

DOSSIER SPÉCIAL LES DERNIERS SECRETS DU DÉBARQUEMENT

# L'EXPRESS

LEXPRESS.fr

N° 3282 semaine du 28 mai au 3 juin 2014

Nos meilleures  
tables à moins  
de **25€**



EXPRESS® ROUJARTA

ÉDITION  
SPÉCIALE  
12 PAGES

# DRÔME, VALENCE MONTÉLIMAR



Pour déjeuner sur le pouce, découvrir de nouvelles adresses,  
savourer les cuisines d'ici et d'ailleurs...

L'EXPRESS

# Drôme

## Valence, Montélimar

POUR DÉJEUNER SUR LE POUCE, DÉCOUVRIR DE NOUVELLES  
ADRESSES, SAVOURER LES CUISINES D'ICI ET D'AILLEURS...

Nos meilleures  
tables à moins  
de **25€**

Olivier et Julie Vastel,  
du 5 Chevalier.

france  
**info**

DOSSIER RÉALISÉ PAR MARJORIE FENESTRE  
REPORTAGE PHOTO : PATRICK FRILET/HEMIS POUR L'EXPRESS



**TANDEM** Quand Julien Allano (à gauche) excelle au rayon salé, Philippe Riquier fait merveille côté sucré.

## JULIEN ALLANO ET PHILIPPE RIQUIER

# Une brillante symphonie à quatre mains

Ici, le chef débute la partition, le pâtissier la termine. Dès l'entrée, le ton est donné : excellence et précision, pour une mélodie gourmande qui ravit crescendo jusqu'au dessert.

L'été, les ruelles de Grignan rayonnent sous un éclatant soleil. Que l'on soit d'ici ou d'ailleurs, le village ne laisse jamais indifférent. Aux alentours de midi, il faut descendre au bas des pentes et filer place du Mail. Poussé par la légère brise et par la faim, on s'arrête quelques secondes devant le majestueux lavoir circulaire, avant de pousser, avec empressement, la porte du Clair de la plume. Il flotte comme une atmosphère de vacances. L'air frais, en extérieur, n'entache en rien l'enthousiasme, puisque la verrière, de style Belle Epoque, laisse entrer la lumière et donne à voir la jolie cour arborée. Entre les murs de cette maison de maître, l'ambiance feutrée et les détails romanesques ne cèdent ni à l'ostentation ni à la banalité : le cadre est délicat, propice aux repas d'affaires, aux retrouvailles avec un proche ou à une parenthèse romantique. Mais quel que

soit le motif du rendez-vous, la découverte du menu reste l'un des moments les plus excitants. Surtout lorsque l'on connaît le pedigree du chef Julien Allano, aurolé par le passé d'une étoile Michelin à la Mirande, à Avignon, puis au Palm Beach, à Ajaccio.

### DES RECETTES GORGÉES DE SOLEIL

Se définissant comme un artisan, et non comme un artiste, Julien Allano est un cuisinier attaché au produit. Il s'évertue à dénicher de petits bijoux chez les producteurs locaux pour préparer une cuisine gorgée de soleil. Son inspiration ne s'arrête pas à la Drôme : il puise dans le terroir méditerranéen, l'Espagne, l'Italie... Forcément, l'huile d'olive, le parmesan, le pistou, et tant d'autres, sont de la partie dans des compositions parfaitement exécutées. Sans sophistication inutile, la fine tarte tiède chèvre-épinars dévoile différentes saveurs et

textures, titillée par l'olive en tapenade. Ensuite, l'association du magret de canard au nougat de Montélimar surprend par son raffinement. La chair de la viande, juteuse et moelleuse, s'accorde parfaitement avec la spécialité locale, sans sombrer dans des notes trop sucrées. Au dessert, le pâtissier Philippe Riquier, passé par de prestigieuses maisons étoilées, comme celles de Marc Veyrat et de Christophe Aribert, se charge de faire fondre les becs sucrés, même quand leur appétit est déjà bien comblé. Comment dire non à l'élégant entremets de rose, framboise et litchi ou renoncer à l'exotique dôme mangue-coco ? Si la marquise de Sévigné, qui séjourna souvent au château de Grignan, pouvait s'attabler ici, elle sortirait sa plus belle plume pour écrire un mot...  
Formule déjeuner : 24,50 €.

► Le Clair de la plume, 2, place du Mail, Grignan. 04-75-91-81-30.



**IMPROMPTU** Cathy et Cédric Denaux improvisent leurs menus selon leurs clients.

## Tout le bon goût de la nature

Chez Cathy et Cédric Denaux, les mauvaises herbes n'existent pas. Leurs plantes et végétaux sont les vedettes d'une cuisine inspirée.

**A** 7 kilomètres du restaurant, les cultures s'étendent à perte de vue, sur 4 000 mètres carrés. Plantes, fleurs, légumes, fruits, herbes folles... La terre et ses richesses font loi sur cette parcelle bichonnée par Cédric et Cathy Denaux. Ces deux amoureux de la nature ont repensé intégralement leur manière de se nourrir et de consommer à l'arrivée de leur enfant. Une introspection générale avec pour ligne de conduite le respect des ressources qui nous entourent. Chaque jour, ils glanent et ramassent, des heures durant, les produits arrivés à maturité idéale pour être croqués. Aussitôt cucillis, aussitôt consommés. En comparaison, même les circuits courts paraissent interminables. Derrière le piano, monsieur livre sa vision singulière d'une gastronomie un peu sauvage, où le végétal s'affirme comme le point d'ancrage de l'assiette. De son propre aveu, le chef exécute une cuisine « égoïste ». Pas de carte, pas de menu. Il compose selon les envies et les goûts des clients. Rien n'est décidé, les idées se déroulent

sur l'instant et à l'instinct. Ici, point de routine, la créativité et la remise en question sont omniprésentes. En salle, Cathy prend les convives par la main pour cette balade déroutante à travers champs. Sa mission ? Saisir en quelques mots ce qui fait vibrer les papilles des clients pour le souffler discrètement à son époux. Le convive n'a d'autre choix que de se laisser faire. Une confiance aveugle récompensée dès l'entrée, poétique variation autour de la carotte jaune, soulignée par l'ail des ours. Qu'on se le dise : ici, les fleurs et les herbes ne sont pas là pour orner les assiettes. Elles ponctuent, assaisonnent, délivrent des parfums, dans un ensemble travaillé avec une extrême délicatesse. Philosophie végétale, donc, mais pas militante et végétarienne à outrance. Viandes et poissons sont toujours les bienvenus, à l'image du filet de féra sublimant l'ortie blanche, et non l'inverse. On n'a jamais vu d'aussi beaux bouquets... Formule : 22 €.

➤ **L et lui, 2, rue Charles-Chaussy, Saint-Paul-Trois-Châteaux. 04-75-46-61-14.**

## Cantines bio et végétariennes

### Tchaï Walla

Cette adresse, bien connue des végétariens, vient d'être reprise par Lucie Perrée et Christophe Pierre. Le couple n'a pour l'instant rien changé à la recette du succès. A un détail près : sur la scène nouvellement installée, la musique s'invite pour des événements inédits au son des percussions et de la guitare. Côté cuisine, que des bonnes choses pour se remplir le ventre. L'assiette végétarienne est un modèle du genre. Pas moins de cinq à sept compositions garnissent le plat : curry de légumes, chou mariné au wakamé, dahl de lentilles corail... Un véritable moment de gourmandise. Formule déjeuner : 15,50 €.

➤ **8, rue Joseph-Reynaud, Die. 04-75-21-00-94.**

### Méli-mélo

Se régaler sainement, mais avec gourmandise. Christelle Luna (photo) propose une alternative aux allergiques, notamment au gluten et au lactose. Avec sa sélection de beaux produits de saison, les saveurs sont au rendez-vous, et il n'en reste pas une miette : terrine de canard, lasagnes saumon-épinards, poulet à l'indienne, tarte au citron meringuée. Tous en redemandent. Menu : 13 €.

➤ **24, rue des Quatre-Alliances, Montélimar. 04-75-51-85-55.**



PHOTOS: P. FRIEY/EMIS.FR



**PROFUSION** Marie-Pierre et Nicolas Kalbache-Vernerey proposent une exhaustive sélection de flacons.

## Au temple de Bacchus

**Avec plus de 500 références de bouteilles à choisir directement sur les étagères, cet établissement est l'eldorado des amateurs de vins.**

**A**vez-vous déjà passé des heures à flâner dans une bibliothèque, à contempler les rayons remplis de livres, à feuilleter les pages d'un ouvrage, puis d'un autre, avant de plonger avec délectation dans une nouvelle histoire ? Maintenant, imaginez que vous puissiez retrouver le même plaisir dans une étonnante vinothèque, où les étagères regorgent de flacons, tous plus divins les uns que les autres. Ce paradis pour œnophiles et amateurs éclairés existe bel et bien. C'est l'œuvre de Nicolas Kalbache-Vernerey. Après une carrière dans la publicité, celui-ci a tout plaqué pour revenir au pays et se consacrer à sa passion : le vin. Il a élu domicile dans cette bâtisse, où la salle, installée dans un couloir tout en longueur, mène vers une coquette cour intérieure. Ici, il n'y a pas de carte, mais les clients se trouvent tout de même devant un choix cornélien. Pas moins de 500 bouteilles, fièrement alignées le long du mur, ne demandent qu'à faire sauter leur bouchon. Comme ce sublime mâcon-fuissé la Soufrandise, la cuvée l'Appel des Sereines de François Villard, ou encore

le crozes-hermitage de David Reynaud. Nicolas, en bon sommelier, n'adore rien de plus que prodiguer ses conseils aux indécis. En véritable mordu, il distille anecdotes et idées d'accords avec les plats. Aux fourneaux, Marie-Pierre, la femme de Nicolas, ne laisse, elle non plus, rien paraître de son passé de comptable. Maîtrise des cuissons, associations audacieuses, produits d'exception, sa cuisine nous transporte vers la délectation. Cela démarre par une belle assiette de charcuterie, remplie des bijoux de Patrick Duler, à vous faire oublier tous les patas negras dégustés jusque-là. Puis, vient le cochon confit, mitonné patiemment, pendant une journée, à basse température. Lorsque le couteau le découpe, il n'oppose aucune résistance. Sa texture moelleuse incomparable s'évanouit littéralement en bouche. Le tout est escorté d'un gratin dauphinois fondant et crémeux à souhait, qui reléguera celui de grand-mère directement à la seconde place dans votre cœur. Vin au verre : à partir de 4,50 €. Formule : 24,50 €.

➤ **Aux Gourmands, 8, place du Marché, Montélimar. 04-75-01-16-21.**

## Bistrot nouvelle génération

Avec ce deuxième établissement, baptisé Grenache, Masashi Ijichi sort de sa Cachette étoilée de Valence pour livrer sa vision de la bistronomie. Arrivé en France dans les années 2000, le chef japonais a fait ses armes chez les frères Pourcel, à Montpellier, puis chez Anne-Sophie Pic, à Valence. Rigueur, précision, maîtrise du geste et des associations : sa gastronomie de haut vol est rapidement repérée par le Guide rouge. Fin 2012, Masashi Ijichi ouvre un bistrot aux codes résolument branchés : plafond de briques, ardoises aux murs, chaises design et lustres modernes. « Je souhaitais créer un autre lieu, plus accessible, plus convivial », explique-t-il. Au piano, l'un de ses fidèles acolytes, Satoshi Umezawa (photo), a carte blanche. Foisonnant d'idées alléchantes, celui-ci conçoit des mets de belle facture, à l'image de la seiche, saisie à la plancha, tendre et fondante. En un mot ? Parfait ! Petit bémol sur les desserts, toutefois, un peu simplistes comparé au reste de la carte. En revanche, côté liquide, la sélection de flacons, généreuse en très belles appellations, ne déçoit pas. Formules : à partir de 22 €.

➤ **Grenache, 61, quai Maurice-Barjon, Bourg-lès-Valence. 04-75-42-10-54.**



## De savoureux repaires œnophiles

Pour vous faire découvrir et déguster les meilleures bouteilles, sans sacrifier aux plaisirs de la bonne chère, ces bars à vins ont su conjuguer jolis crus et excellents mets.



PHOTOS: P. FRILETTE/EMIS.FR

### Le plus recherché

On ne présente plus la maison Jaboulet et ses vins emblématiques. L'hermitage La Chapelle fait rêver les foules, le Parallèle 45 figure parmi les incontournables de l'appellation côtes-du-rhône. Des flacons à déguster au Vineum, élégant espace dirigé par Caroline Frey (photo), à deux pas des vignes. Evidemment, les seuls bouchons à sauter sont ceux du domaine, à l'exception des champagnes Billecart-Salmon et de quelques rares autres étiquettes. Ponctuellement, la maison s'associe avec la chocolaterie Valrhona le temps d'un atelier « grands crus ». Pendant une heure et demie, vin et chocolat font alors très bon ménage. Assiette de fromages et charcuterie : 10 €. Atelier dégustation : 40 €. Vins au verre : à partir de 2 €.

► Vineum-Jaboulet, 25, place du Taurobole, Tain-l'Hermitage. 04-75-09-26-20.



### Le plus spontané

À la croisée des chemins, l'Alandier de Guy Dalmasso (photo) se prête au jeu de la cave, du bar à vins et du restaurant, selon l'envie des clients. Le truculent bonhomme s'est installé, en 2007, dans une petite baraque du village de Cliousclat. Au rez-de-chaussée, tonneaux et murs en pierre confèrent une patine chaleureuse, tandis que la terrasse permet de profiter des derniers rayons de soleil sous la tonnelle fleurie. Pour se mettre du baume au cœur, rien de tel que sa carte spécialisée dans la vallée du Rhône, partie méridionale : rasteau, beaumes-de-venise, cairanne... Côte grignotage, les classiques planches de fromages et de charcuterie disparaissent aussi vite que les bouteilles descendent. Planche : 10 €. Vins au verre : à partir de 2,50 €.

► L'Alandier, rue des Potiers, Cliousclat. 04-75-44-60-73.

### Le plus chaleureux

La vie s'apprécie en rouge, blanc ou rosé chez Solenne Moreno (photo), Souline pour les intimes. Quand elle ne prend pas les clients dans ses bras, elle leur murmure les réjouissances du soir. Sa bonne humeur se fait vite contagieuse. Pour trinquer, une dizaine de vins au verre triés sur le volet, des étiquettes hautement recommandables, comme les vins du domaine Mas Théo ou le châteauneuf-du-pape du clos du Mont-Olivet. Une orientation régionale dans les propositions solides également : charcuterie drômoise, escargots de Saou, fromage de chèvre produit à quelques kilomètres... Tapas à l'unité : à partir de 4 €. Vins au verre : à partir de 2,50 €.

► Le Souline, 11, place du Marché, Saint-Paul-Trois-Châteaux. 04-69-26-64-20.



### ET AUSSI... À LA SORTIE DU THÉÂTRE

La vallée du Rhône et ses prestigieux domaines livrent toute leur magie dans cet écrin aux accents modernes, où il fait bon passer une soirée entre amis. Philippe Favre, épicurien de 47 ans, visite régulièrement les caves, à la recherche de perles viticoles. Dans sa collection, pas

moins de 20 appellations et 250 bouteilles. Sur le devant de la scène, uniquement des artistes réputés : viognier, saint-péray, crozes-hermitage, cornas, condrieu, côte-rôtie. Bref, la sélection tient du délice d'initiés. Pour faire glisser tout ça, rillettes de thon, tapenade, char-

cuterries italiennes et trésors ibériques se partagent du bout des doigts. Il n'en reste pas une pièce et, surtout, pas une goutte. Planche de cinq tapas : 16 €. Vins au verre : à partir de 3,50 €

► Le Comptoir du théâtre, 6, rue du Théâtre, Valence. 04-75-84-55-92.