

VALLÉE DU RHÔNE

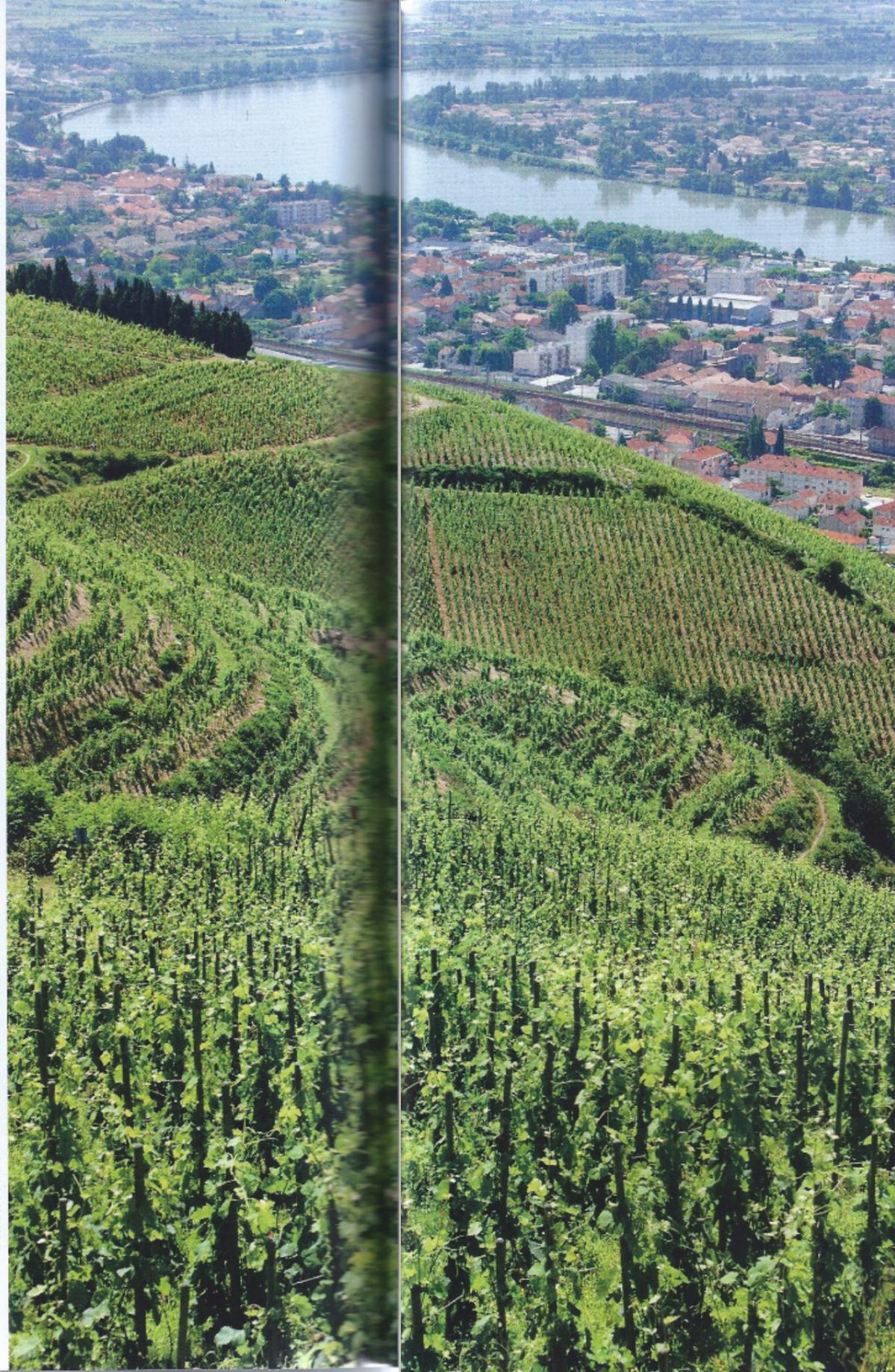
ITINÉRAIRE D'UNE ENFANT GÂTÉE : LA VALLÉE DU RHÔNE

PAR MARJORIE FENESTRE

Au fil de l'eau, on découvre des terroirs aux multiples tempéraments. La Vallée du Rhône apparaît comme un vaste champ des plaisirs. On croque, on sirote, on contemple à chaque coin de route pour peu que l'on veuille bien prendre le temps.

80 COLLECTION HIVER 2014-2015

Cl. contre. © PH1312 (Richard Semik), www.shutterstock.com



C'est à Lyon que tout commence. Tout. Notre périple bien sûr, mais surtout l'histoire d'une tradition culinaire comme on n'en trouve nulle part ailleurs. « **Lyon capitale mondiale de la gastronomie** » ? Pas un gône n'affirmera le contraire. Mais rien de chauvin là-dedans : la réputation de la cité rugissante s'est forgée au fil de l'histoire et des faveurs du critique Curnonsky, qui lui décerna ce titre en 1934. Une reconnaissance majeure, portant la cuisine des légendaires mères Lyonnaises à la bouche de tous les gourmets. Il y a bien longtemps que les appétits aiguisés filent s'encanailler au 12 rue Royale, en bas des pentes de la Croix-Rousse, dans le but de s'attabler chez la Mère Brazier (1), dont les murs ont ce charme singulier et inexplicable propre aux lieux chargés d'histoire.

Un témoignage de l'incroyable destin de la taulière Eugénie. Première femme chef à obtenir trois étoiles au guide Michelin en 1933, elle n'a pas son pareil pour sublimer une volaille demi-deuil ou marier l'artichaut et le foie gras. Des recettes emblématiques qu'aujourd'hui le maître des lieux, Matthieu Viannay, propose dans une version contemporaine.



**LE RHÔNE. TRACE
UN ITINÉRAIRE GASTRONOMIQUE
QUI NOUS ENSEIGNE
L'ART DE BIEN VIVRE.**

HIVER 2014-2015 COLLECTION 81



Un retour aux sources

Quelques flots plus bas, la commune de Vienne régale les amoureux de vieux cailloux avec ses vestiges antiques disséminés aux quatre coins de la ville. Un vaste terrain de jeu dont le sous-sol recèle de nombreux trésors, comme aux coteaux de Seyssuel.

Un vignoble ancien et oublié - datant de l'époque romaine - dont trois amis vignerons, Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard, se sont emparés pour renouer avec l'ivresse d'un passé inestimable. Reconnaissables à l'amphore apposée sur la bouteille et les cuvées aux consonances énigmatiques - Taburnum, Sotanium, Heluicum -, ces vins demeurent encore injustement méconnus par rapport à leurs voisins, de l'autre côté du Rhône.

Dans la cour des Grands

Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray... Ces appellations évoquent des nectars d'exception et des noms emblématiques, dont le savoir-faire fait l'unanimité. La Maison Chapoutier (1) compte parmi les plus beaux domaines de la Vallée du Rhône, avec 360 hectares cultivés en biodynamie. La meilleure façon de parcourir le domaine ? Enfourcher un vélo électrique pour une balade au gré des grappes et des chemins pentus. Chaque saison offre un spectacle saisissant : les vignes, la nature et les nombreux panoramas avec le fleuve en ligne de mire. En pratique, le domaine Chapoutier pro-



pose plusieurs itinéraires et met à disposition tout le matériel nécessaire. Et comme chaque effort mérite réconfort, les dégustations viennent conclure le fruit des explorations de la journée. Une autre manière d'appréhender le terroir de façon ludique, les ateliers vins et chocolats de la maison Jaboulet (2), mondialement réputée pour son Hermitage La Chapelle. En petit comité et en compagnie d'un expert, six cuvées sont accordées à six crus de chocolat Valrhona. Comme pour les vins, le cacao recèle d'insoupçonnables subtilités.

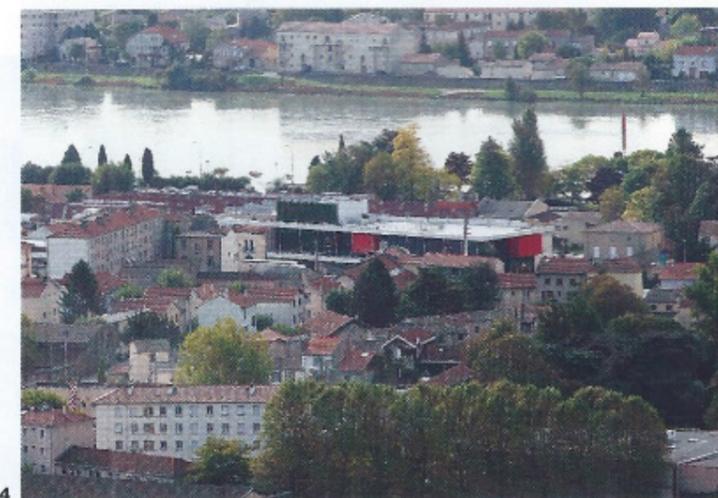
La tentation faite chocolat

C'est ce que l'on découvre en plongeant dans l'univers de la manufacture Valrhona (4), située à Tain-l'Hermitage. Référence dans l'univers des grands chefs et de la pâtisserie, la maison déniche les meilleures plantations de cacao à travers le globe et pousse sa quête d'excellence jusqu'au bout de la cabosse, avec des collections et créations singulières. A l'instar du chocolat blond Dulcey, aux notes aromatiques de biscuit et de lait caramélisé. Vous en avez l'eau à la bouche ? Attendez de poser un pied dans la Cité du chocolat. Un espace de 700 m², où

les sens s'affolent au rythme d'un parcours initiatique digne de Charlie et la chocolaterie. « On a poussé l'expérience jusqu'à imaginer une vraie visite interactive, à travers un parcours qui sollicite tous les sens : l'odorat, le toucher, la vue et, bien sûr, le goût ! » explique Franck Vidal, directeur de la Cité du chocolat.

Jusqu'au pays de l'or noir...

A mesure que le voyage avance vers le Sud, le soleil réchauffe les terres, l'accent se fait plus chantant et les oliviers prennent leur aise. Les amateurs pousseront forcément l'escapade jusqu'à Nyons pour visiter les coulisses des moulins qui transforment le fruit en une huile AOP. D'autres, au Moulin Ramade, apprivoiseront une méthode de fabrication soignée : du tri des olives jusqu'à l'extraction de l'huile. Mais quand la saison commence, c'est un autre trésor qui mobilise l'attention générale : la truffe noire melanosporum. Particulièrement fertile, le territoire du Tricastin - première région trufficole de France - réunit les conditions idéales pour le champignon : un terrain calcaire et un climat méditerranéen. Chaque hiver, des chiens, spécialement dressés pour la chasse à la truffe, participent au "cavage", autrement dit à la récolte du précieux ingrédient. Pour comprendre les enjeux, rien ne vaut un petit tour au marché de Saint-Paul-Trois-Châteaux qui se tient de décembre à mars tous les ans. Et pour la savourer comme il se doit, le Clair de la Plume (5) à Grignan propose même un week-end dédié. Deux jours d'exception afin d'appréhender toutes les facettes du champignon : récolte, balade au marché, atelier cuisine, dégustation... Avant de finir en apothéose à la table du chef passionné et bien connu des amateurs de "mélano" : Michel Chabran (3). Pour un menu 100 % truffe, de l'entrée au dessert. La plus heureuse façon de boucler la boucle.





1/2

La Vallée du Rhône
Adresses

Les Halles de Lyon Paul Bocuse

Pour remplir son cabas de cochonaille, quenelle et tarte à la praline... 102, cours Lafayette 69003 Lyon. Tél. : 04 78 62 39 33.

Vinobulles

Pour alimenter sa cave et se faire plaisir avec le meilleur du terroir local. 155, avenue de Marseille, 26000 Valence.

Coopérative Lagrange

Des paysans se sont réunis pour créer un espace rempli des meilleurs produits locaux : épicerie, produits frais, viande... 13, avenue du 8 Mai 07130 Saint-Péray. Tél. : 04 75 57 49 66.

Maison Chapoutier

Le temps d'une visite, d'une dégustation ou d'une expérience « bistronomie-vins » à travers l'atelier découverte (deux à trois vendredis par mois). www.chapoutier.com

Valrhona (1et2)

Pour vivre une expérience en famille, digne de Charlie et la Chocolaterie... 12, avenue du Président Roosevelt 26600 Tain-L'Hermitage. www.citeduchocolat.com

84

X De nombreux ateliers pour les enfants sont proposés à la Cité du chocolat.

Vallée du Rhône

It all started in Lyon - a roaring city - home of the legendary "mères lyonnaises" (female chefs who got Lyon its gastronomic reputation). Hungry guests have been coming to the 12 rue Royale for a long time, to sit at Mère Brazier's table. She was the first female chef to ever receive three Michelin stars, in 1933. And still today, the owner, chef Matthieu Viannay offers contemporary versions of her famous recipes.

Stop-off in Vienna

Down south, history lovers will be delighted by Vienne, with its antiques ruins scattered all over the city. The city's undergrounds also hold many treasures, such as the Seyssuel winery with its yet to be discovered wine.

With the most famous

Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray... These famous names bring to the mind delicious nectars and great wines, and their unanimous legendary know-how. With 360 hectares of biodynamically cultivated vineyards, the Chapoutier Estate is among the best in the whole Rhône Valley. Hop on an electric bike - kindly provided by the owners - and take a tour of the estate through several itineraries. Another thing to see is the workshops « accords vins et chocolats » ("Wines and chocolate: an harmony") at the Jaboulet estate, known worldwide for its Hermitage La Chapelle.

Chocolate temptation

The maison Valrhona hunts for the best cacao plantations all over the world. Its Cité du chocolat offers an interactive tour through a sense awakening journey. An experience worthy of Charlie and the Chocolate Factory.

Where black is golden...

If your journey takes you even further south, why not discover Nyons and see how oil mills produce PDO-labelled oil (Protected Designation of Origin) or learn about its secrets at the Moulin Ramade. But when the season begins, the only treasure that matters for everyone is the black truffle (Tuber melanosporum). To fully grasp its uniqueness, you need to go to Saint-Paul-Trois-Châteaux's marketplace between December and March. And to enjoy it properly, the Clair de la Plume in Grignan organizes a weekend dedicated to truffles. Finally, real gourmets will end their adventure at Michel Chabran's table with a 100% truffle-based menu. ▀



3



Crédit: Restaurant Michel Chabran, © Camille Molinac.



5

Coups de cœur

- **Restaurant Michel Chabran (4)**
Incontournable quand il s'agit de truffe ! 29, avenue de Quarante-Cinquième Parallèle 26600 Pont-de-l'Isère.
 - **Le Clair de la Plume (3)**
Pour allier charme et initiation à la « truffe » le temps d'un week-end. Chambre à partir de 99 €. 2 Place du Mail 26230 Grignan. Tél. : 04 75 91 81 30.
 - **La Mère Brazier (5)**
Menu à partir de 70 €. 12, rue Royale 69001 Lyon. Tél. : 04 78 23 17 20.
- www.chateauxhotels.com