

LE MAGAZINE

N°1 • mai 2021

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

FRANCE

DÉCOUVERTE

**SENSATIONS FORTES
À LA MOUTARDERIE
FALLOT**

TRADITION

**LE BOUCHON LYONNAIS :
DES PLATS AU MILIEU
DE LA TABLE**

TÉMOIGNAGE

**À CHEVAL DANS
LES RIZIÈRES DE
CAMARGUE**



LE VOYAGE GOURMAND



SOMMAIRE

p. 4

INTRODUCTION
**BIENVENUE DANS LA VALLÉE
DE LA GASTRONOMIE !**

p. 6

PORTRAIT CROISÉ
**LA SOMMELIÈRE
& LE VIGNERON**

p. 10

DÉCOUVERTE
**SENSATIONS FORTES À
LA MOUTARDERIE FALLOT**

p. 12

EN IMAGES
**WHISKY : LES SECRETS
DE L'ALAMBIC**

p. 15

PRODUIT
**LA POGNE, MOELLEUX
PLAISIR DE VALENCE**

p. 16

TÉMOIGNAGE
**À CHEVAL DANS LES
RIZIÈRES DE CAMARGUE**

p. 20

TRADITION
**LE BOUCHON LYONNAIS :
DES PLATS AU MILIEU DE LA TABLE**

p. 22

TENDANCE CONSO
**QUAND LE CHEF
DESCEND AU JARDIN...**

p. 24

RECETTE DE CHEF
**LE BOUILLON D'AIL DOUX AUX
ESCARGOTS DE BOURGOGNE**

p. 26

À DÉCOUVRIR
**QUELQUES ÉTAPES DE
VOTRE VOYAGE GOURMAND**

BIENVENUE DANS LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE !



L'EXPÉRIENCE ET LE SAVOIR-FAIRE À LA FRANÇAISE

La Saône et le Rhône creusent un sillon à travers les terres de l'est de la France. Tout au long de leur parcours, ils irriguent vignobles, vergers et pâturages. Ils amènent les vents qui assainissent la vigne. Ils font remonter la douceur maritime.

Un concentré de notre culture gastronomique

De Dijon et ses influences continentales à la Provence méditerranéenne, en passant par Lyon et Uzès, se succèdent des territoires qui nous racontent en concentré l'histoire de la gastronomie française. Depuis des millénaires, ce couloir d'influence a fait circuler les produits, brassé les idées et permis aux hommes de se rencontrer. Aujourd'hui, producteurs, artisans et restaurateurs prennent le relais des traditions pour tirer le meilleur de nos terroirs.

Du nord au sud, la Vallée de la Gastronomie vous propose un voyage gourmand à travers ses terroirs : de la viande du Charolais au riz de Camargue, de la quenelle de Lyon à la bouillabaisse de Marseille.

Partagez la passion et l'excellence !

La Vallée de la Gastronomie vous invite à rencontrer les hommes et les femmes qui cultivent, élaborent, cuisinent ces produits d'exception. Avec vous, ils partageront leur passion. Ils vous feront découvrir l'histoire de leur savoir-faire. Ils vous transmettront quelques-uns de leurs secrets au cours de l'une des **expériences remarquables** proposées par la Vallée de la Gastronomie. Apprenez à travailler la vigne avec un viticulteur, partez « caver » la truffe au petit matin, prenez un cours de cuisine avec un chef...

Les **offres gourmandes**, quant à elles, sont des moments de visite et de découverte de l'un des lieux uniques et réputés qui font le patrimoine vivant de la Vallée de la Gastronomie : la Mère Brazier à Lyon, la Moutarderie Fallot à Beaune, les grandes huileries provençales ou l'incontournable marché d'Uzès...

*La Vallée de la Gastronomie vous convie
à un voyage que vous n'êtes pas près d'oublier*









PORTRAIT CROISÉ

LA SOMMELIÈRE & LE VIGNERON

À Clochemerle, la gastronomie exprime un terroir qui réserve bien des surprises. Rencontre avec deux passionnés de vins qui ont trouvé le parfait accord malgré des tempéraments différents.

Le Beaujolais est en train de changer de visage. Voici trente ans, il faisait les frais d'une renommée tapageuse portée par des vins trop jeunes, exportés trop loin en trop grands volumes. Aujourd'hui, ce territoire sublime, dont les vues à couper le souffle sur de paisibles clochers laissent penser à la Toscane, est porté par une génération d'amoureux fous de leur terroir, de sa nature et de ses traditions.

Delphine Barthe, au paradis beaujolais

« Delphine, elle est tombée dans le paradis toute petite », rigole Jean-Luc Longère à propos de sa complice Delphine Barthe. Lui, c'est le vigneron. Elle, c'est la sommelière. Et le « paradis », en Beaujolais, c'est le jus vermeil et sucré, déjà un peu alcoolisé, qui sort du pressoir après macération.

Quand on a goûté au paradis, on le cherche toute sa vie. Née en Beaujolais, Delphine Barthe l'a connu auprès de ses grands-parents vignerons, dans l'ambiance unique des tablées de vendangeurs dressées dans des chais où flottent de douces odeurs fermentaires. « C'étaient toujours de grands moments », se souvient Delphine. Avec cette image gravée dans la

mémoire, elle parfait sa formation : Dijon, Tain-l'Hermitage, puis la Suisse où elle rencontre Romain, le chef prometteur qu'elle ramènera au pays natal. « C'était le but : revenir en Beaujolais », indique-t-elle sobrement, comme une évidence.

Ensemble, Delphine et Romain reprendront en 2007 l'Auberge de Clochemerle, un tranquille établissement à la modeste réputation locale. Les jeunes époux font le pari risqué de transformer en étape gastronomique une adresse jusque-là connue pour ses menus à la papa, trop rustiques pour leur ambition. « Les premiers temps, nous avons dû refuser des groupes qui nous demandaient des grenouilles ou du coq au vin. Ce n'était pas facile, car il nous a fallu trouver une autre clientèle. Puis le bouche-à-oreille a fonctionné. » Mais pour être raffinée, leur offre préfère la créativité au luxe facile. Plutôt que de mettre systématiquement en avant de grands crus aux noms célèbres, elle aime prendre à revers le buveur : avec le homard, pourquoi pas un beaujolais village rouge élevé en jarres par Jean-Luc ? >

Jean-Luc Longère, l'autodidacte volubile

Voilà encore un enfant du cru. Jean-Luc incarne la sixième génération de vignerons. Installé en 1981, il se voit comme un précurseur d'une vague qui transforme aujourd'hui toute l'appellation, entamant ce qu'il appelle « deux virages ». D'abord, cesser de s'en remettre à un grand négociant et

vendre en direct. « Avec le bouche-à-oreille, ce sont mes clients qui sont mes commerciaux », s'amuse-t-il. Blancs, crémants, vinification en jarres de terre... Ses vins sont diversifiés, et Jean-Luc prend plaisir à faire exprimer la géologie si variée du Beaujolais : granit rose ou bleu, sables et limons...

Delphine, elle est tombée dans le paradis toute petite

Son deuxième « virage » fut celui de l'attention à la nature. Depuis quarante ans, il « papillonne » entre les démarches bio, biodynamie, haute valeur environnementale, sans en embrasser une en particulier. Au pied de ses plants poussent l'asperge et le plantain, le gaillet et la tomate sauvage. Penché au-dessus du sol, il les énumère comme on récite un poème. « Nos vignes sont tellement plus vivantes ainsi », s'extasie-t-il.

Tous deux étaient faits pour s'entendre. Lui, l'autodidacte volubile qui n'a pas envie de prendre sa retraite. Elle, la jeune entrepreneuse audacieuse qui pèse ses mots pour aller droit au but. C'est l'amour sincère des vins authentiques qui fermente l'amitié de ces deux enfants du pays aux personnalités divergentes. « Quand on choisit un vin, on choisit aussi le vigneron », conclut la sommelière. Le juste accord est aussi humain.



VIGNERON D'UN JOUR... VIGNERON TOUJOURS ! UNE JOURNÉE À LA DÉCOUVERTE DU BEAUJOLAIS

Avec Delphine et Romain Barthe, Jean-Luc Longère vous propose une découverte du vignoble du Beaujolais. Juché sur les collines qui dominent les vignes, on découvre le panorama, les terroirs. Avec une grande éloquence, Jean-Luc nous partage sa passion en nous immergeant dans son quotidien, son métier. Au détour d'un rang de vigne, surprise ! Une table est dressée pour un pique-nique gastronomique concocté par l'Auberge de Clochemerle : salade à base de produits locaux, pain maison au gamay et à l'échalote, cake aux pralines roses... Le festin est arrosé d'une sélection représentative de la diversité des villages du beaujolais, puisée dans la cave de Delphine. Puis on descend dans la superbe cave voûtée de Jean-Luc pour une dégustation de l'éventail de ses cuvées. Enfin, si l'on n'est pas pressé, on peut conclure cette belle journée par un dîner gastronomique, voire d'une nuit à l'Auberge (le tout en option).

Tarifs :

176 € par personne / Réservations **04 74 03 20 16**
ou sur aubergedeclochemerle.fr



Pourquoi Vaux-en-Beaujolais s'est-il rebaptisé Clochemerle ?

Perché sur une colline, entouré de vignes, le village de Vaux a tout d'un village rançais typique. C'est pourquoi Gabriel Chevallier a avoué s'en être inspiré pour imaginer en 1934 un roman satirique sur la société de l'époque et les chicailles de village entre clercs et républicains. Le roman a eu tellement de succès que son titre est entré dans le langage courant. Aujourd'hui, l'entrée

du village est marquée d'un double panneau « Clochemerle » et « Vaux-en-beaujolais », et les façades de la place du Petit-Terre y sont peintes de fresques comiques d'Albert Dubout représentant les personnages.

Les beaujolais, une gourmandise fruitée

Le beaujolais est d'un rouge vif, intense, limpide et brillant, jamais très foncé. Issu du cépage gamay, ses arômes sont intensément fruités.

On pourra y sentir la framboise, le cassis, la groseille ou la fraise. Vif et tendre, il peut être bien charnu. Le climat sec de ces derniers étés a donné des vins plus charpentés, mais qui gardent fraîcheur et croquant. Ne vous arrêtez pas aux vins primeurs, les vigneronns d'ici savent prendre le temps d'élever leurs cuvées pour leur donner de multiples nuances.

DÉCOUVERTE

SENSATIONS FORTES À LA MOUTARDERIE FALLOT

Tradition ou modernité ? La moutarderie FalLOT propose deux visites aux univers bien distincts pour tout apprendre sur ce condiment du pauvre devenu mets gastronomique. Pour l'occasion, Marc Désarménien, l'héritier de cette entreprise du patrimoine vivant, nous sert de guide.



Accorde-t-on suffisamment d'importance à ces petites choses qui nous semblent accessoires ? Ce pot discret, au milieu de la table, entre le sel et le poivre, dont vous tirez de temps à autre une noisette jaunâtre pour agrémenter le beefsteak, peut tout changer à votre repas. Les maisons Bocuse, Lameloise ou Piège choisissent leur moutarde avec le plus grand soin. Le chef du Relais Bernard Loiseau la fait fabriquer sur mesure : à la « fleur de noisette et vanille bourbon » pour accommoder la Saint-Jacques, ou aux « cèpes et thé noir » pour relever la pintade... La moutarderie Edmond FalLOT propose plus d'une trentaine de variétés : à l'estragon, au pain d'épices, aux noix, au romarin et sirop d'érable...

L'entreprise s'est établie en 1840 à Beaune. Marc Désarménien en est l'héritier. Depuis 25 ans à la tête de l'entreprise, ce quinquagénaire affairé reçoit ses visiteurs dans des locaux flambant neufs, au design sophistiqué, adossés à l'antique bâtiment des origines. On l'a compris : ici, la modernité côtoie la tradition.

Devenir grain de moutarde

L'usine, située dans les faubourgs historiques de la ville, se visite au fil de deux parcours à la muséographie très élaborée : « découvertes » et « sensations fortes ».

Pourquoi « sensations fortes » ? « Vous allez comprendre », s’amuse Marc Désarménien. Après un petit cours sur l’histoire et la botanique de la moutarde, nous voilà projetés dans un étrange couloir où le sol vibre et se dérobe sous nos pieds. Nous devenons concrètement des grains de moutarde, tamisés puis projetés dans le processus de transformation. Heureusement, nous ne serons pas broyés, mais nous débouchons dans une galerie vitrée qui longe des ateliers industriels à la propreté chirurgicale. Là, ce sont les graines qui se font écraser à la meule de pierre, avec lenteur, sans élévation de température. C’est là le secret qui donne toute la saveur des moutardes de la maison. Nous apercevons les opérateurs vêtus de blanc qui s’affairent calmement sur les machines. Marc Désarménien nous détaille la transformation : trempage, broyage, malaxage, conditionnement...

L’odeur est alléchante, mais la moutarde nous monte littéralement au nez, au point de nous tirer des larmes. Sensation forte ! « C’est l’allylsénevol qui vous chatouille », indique doctement Marc Désarménien. En effet, les graines de moutarde sont autant de petites capsules qui, au contact de la salive ou du verjus, libèrent cette essence donnant une sensation piquante.

Machines de bois

Le chef d’entreprise nous conduit ensuite dans les anciennes écuries de l’antique maison Fallot pour le parcours « découvertes ». Changement radical d’ambiance. Nous voici revenus au XIX^e siècle, au milieu d’une collection de machines de bois : malaxeur, jarres, tamis... Une voix au truculent accent bourguignon nous conte alors l’histoire de ce condiment du pauvre devenu mets gastronomique, témoignages de grands chefs à l’appui. « Mon grand-père livrait déjà de la moutarde au grand-père de Michel Troisgros », se souvient Marc Désarménien.

Avant de passer à la dégustation nous sommes invités à préparer notre propre moutarde : dans un pilon, nous mélangeons des graines de sénévé avec du « verjus » qui est aujourd’hui une solution de vinaigre, de sel et d’eau. Élémentaire ! La gastronomie ne se nourrit-elle pas avant tout de choses simples ?



En chiffres

Edmond Fallot produit chaque année **2 000 tonnes de moutarde** de premier choix, pour moitié exportées aux quatre coins du monde.

Un Français mange **un kilo de moutarde par an**, une moyenne tirée vers le haut par les Alsaciens et les Bourguignons qui en sont très friands.

INFOS PRATIQUES

Parcours « découvertes » ou « sensations fortes » (au choix)

31 rue du Faubourg Bretonnière
à Beaune

Visite guidée uniquement :

10 € adulte, 8 € 10-18 ans. Groupes sur demande. Horaires : 10h-11h30 et 15h30-17h. Rens. **03 80 22 10 10/ accueil@fallot.com**. Réservations en ligne sur **www.fallot.com**



EN IMAGES

WHISKY : LES SECRETS DE L'ALAMBIC

L'eau et l'orge sont les seuls ingrédients d'un whisky single malt. C'est dire l'importance capitale de ces deux ingrédients. Ce n'est donc pas par hasard qu'Anne-Hélène et Éric Cordelle ont choisi de s'installer à Saint-Jean-en-Royans, au pied du Vercors, où coule une eau pure. Dans une ancienne ferme seigneuriale, au pied d'un séquoia bicentenaire qui fait l'emblème de la maison, le couple dévoile au public les secrets de la fabrication de son whisky.

Au commencement, il y a le malt. Anne-Hélène nous désigne une série de cloches de verre qui protègent différents grains : blé, orge, avoine... À nous de deviner !

De la même manière que le cognac est un distillat de vin, pour faire du whisky, on brasse d'abord de la bière. Éric et Hélène la préparent eux-mêmes en partant de l'orge maltée qu'ils broient grossièrement pour obtenir le « grist ».



Obtention
du « grist »



C'est parti pour le brassage et la fermentation d'une sorte de cervoise, épaisse et sans bulles, qui servira de matière première à la distillation. À l'ouverture de la cuve s'élève une odeur douce et sucrée de gâteau au four, de porridge anglais.

Dans une distillerie, chaque alambic a son petit nom. Le premier, tout en inox, s'appelle Nautilus. En son giron s'élabore la « première passe » à température douce. C'est là une originalité maison, secret d'un whisky floral, moins sec et plus doux que d'autres.

Le second alambic se dénomme Belle. On y opère une seconde distillation qui fera sortir tour à tour, les « têtes », les « cœurs » et les « queues ». Seuls les cœurs, les alcools du milieu de la distillation, seront mis en fûts pour trois ans au moins.



—
Brassage et
fermentation
—



—
Nautilus
& Belle
—



La distillerie n'utilisant qu'une céréale et aucun colorant, c'est le fût qui donne toutes leurs couleurs aux différents whiskies de la gamme.



Fût à l'origine
des couleurs



Les fûts neufs de chênes coupés dans la forêt de Tronçais confèrent à l'alcool une couleur et une structure magnifiques, à condition d'être utilisés avec compétence.

Les fûts « roux », qui ont contenu précédemment cognac, rhum ou bourbon n'ont plus de tanins à infuser et laissent le breuvage clair.

Les fûts de chêne américain apportent des notes vanillées.

Tout savoir sur le whisky

Anne-Hélène et Éric Cordelle reçoivent les visiteurs pour des visites guidées avec dégustation. Sur réservation, on peut aussi participer à un « atelier whisky » pour un véritable apprentissage en compagnie d'un œnologue qui vous fera découvrir des eaux-de-vie du monde entier.

Infos : distillerie-vercors.com



PRODUIT

LA POGNE, MOELLEUX PLAISIR DE VALENCE

Au sud du Dauphiné, vers Valence et Romans, ne parlez pas de brioche : c'est de la pogne qu'on mange. Subtilement aromatisée, savamment travaillée, les Drômois en ont fait un délice.

L'histoire

En Dauphiné, la pogne partage son histoire avec celle des œufs de Pâques. Au Moyen-Âge, la période de carême prohibait les œufs au même titre que la viande. C'est pourquoi, à l'occasion de la fête de Pâques et de la reprise de ponte printanière des poules, les ménagères valentinoises rajoutaient dans leur pâte à pain.

Les ingrédients

Des œufs, de la farine de gruau, du levain, du beurre, du sucre, le zeste d'un citron, de l'eau de fleur d'oranger, un peu de rhum brun ou de vin muscat. Sur cette base, chacune des célèbres maisons drômoises, comme Nivon, Pascalis ou Ronjat, a son propre secret pour signer une pogne bien à elle.

La fête

Chaque année, début juin, la ville de Romans fête la pogne et la raviole. On peut y croiser les membres de la « Noble Confrérie de la Pogne de Romans » dans leur tenue d'apparat. Leur devise ? « In pogna felicitia ».

À Valence, un temple de la pogne

Depuis 1856, la maison Nivon perpétue le culte de la pogne. Depuis 1930, c'est la famille Maurin qui tient avec passion les rennes de cette institution. À partir des meilleurs ingrédients du terroir local et d'un levain entretenu savamment, la pâte est pétrie durant plus de trois heures dans un antique et



inusable pétrin. Plus de 25 tonnes y sont produites de la manière la plus artisanale qui soit. Une partie est exportée aux quatre coins du monde : Japon, États-Unis, Nouvelle-Zélande...

INFOS PRATIQUES

Maison Nivon

17 avenue Pierre-Semard à Valence

www.nivon.com

*En Camargue, on cultive
une quarantaine de variétés de riz*



TÉMOIGNAGE

À CHEVAL DANS LES RIZIÈRES DE CAMARGUE

C'est au pas du cheval qu'on peut explorer les coins les plus secrets du pays d'Arles, dans les Bouches-du-Rhône. Pour moi qui n'avais jamais monté, c'était une double première ! Récit d'une découverte en douceur, guidé par les hôtes du Mas Saint-Germain.



En Camargue, il est des points de vue où l'horizon est si vaste qu'on croirait que notre propre champ de vision s'élargit. Reposé, serein, débarrassé de ses habituelles sollicitations, le regard prête alors attention à de menus détails. Une nuance de couleur dans la robe d'un oiseau lointain. Ou l'imperceptible silhouette d'un phare qui, tout au fond, signale au terrien la présence de la mer.

Au Mas Saint-Germain, c'est à dos de cheval qu'on touche ainsi du doigt le bout du monde. Heureusement pour moi, le béotien en matière équine que je suis est pris en charge par Laure et Magali. Heureusement aussi, Flamenco, ma monture, un cheval camarguais de 12 ans, n'est pas du genre à s'emballer. Avant de le seller, je nettoie sa robe dont les muscles peaussiers frémissent au moindre contact. Sensible, l'animal !

Entre eau douce et eau salée

Nous longeons d'abord les rizières du domaine, irriguées par des « porte-eaux », ces canaux qui apportent l'eau du Rhône à la terre saumâtre. C'est ainsi qu'en Camargue, on repousse le sel venu de la mer pour mettre en culture des limons fertiles. Entièrement bio, les plants de riz « cigalon », variété typique de la Camargue, côtoient le triangle et la panisse, des herbes adventices. Ici, moissonner requiert une patience d'ange pour séparer le bon grain de l'ivraie.

Aujourd'hui, un léger vent d'autan vient tempérer la chaleur de l'été indien. Flamenco profite de mon inexpérience pour faire un pas de côté et brouter un brin de roseau. Je le rappelle à l'ordre d'un coup de talon, mais c'est une petite claque sur la croupe de la part de Laure qui finit par le remettre dans le droit chemin.



Par-delà la sansouïre

On passe une barrière et le paysage change. Bienvenue dans la « sansouïre » ! Ici, plus d'irrigation : la terre est saline, sillonnée de traces blanches. Entre les touffes de roseaux pousse la salicorne, une petite plante bourrée d'eau et de sel, excellent condiment avec les tellines ou le poisson. Plus bleutée, pousse aussi la soude dont les cendres étaient jadis l'un des ingrédients du fameux savon de Marseille. Enfin, la saladelle est une petite fleur qui ne fane pas quand on la cueille, ce qui en fait la décoration emblématique des fêtes camarguaises.

Laure m'invite alors à accélérer. Le premier trot de ma vie, un peu cahotique, mène droit à la récompense : nous voilà au bord de l'étang de Vaccarès, une étendue d'eau superficielle de 6 500 hectares pour 160 petits centimètres au plus profond. Les échassiers y ont pied presque partout, c'est là leur paradis. Sur 500 espèces d'oiseaux qu'on dénombre en France, 400 sont vues en Camargue. Le lointain concert des chants rauques se fait entendre. Flamants roses tirant sur le blanc, aigrette garzette, héron garde-bœufs... Sur nos montures, nous pouvons approcher : les oiseaux craignent moins les chevaux que les bipèdes.

Nous prenons alors le chemin du retour. Arrivé à la ferme, j'achète un paquet de riz rond semi-complet dont la douce saveur de noisette me rappellera les épis dorés par le soleil couchant.

L'OFFRE DU MAS SAINT-GERMAIN : LA RIZIÈRE À CHEVAL

La promenade à cheval proposée par le Mas Saint-Germain dure deux heures. Elle commence par la préparation de la monture : aller chercher les chevaux au pré, les brosser, les seller. Enfin, c'est parti pour une heure de promenade sur les terres du mas, guidé par des personnes passionnées par la nature et la culture camarguaises : de quoi vivre un moment inoubliable ! À la fin, on repart en achetant l'un des produits de la ferme ou de la région : riz bio, confitures... À moins de passer la nuit dans l'un des gîtes de ce magnifique domaine historique, que ce soit dans le « four à pain », le « pigeonnier » ou la « cabane du gardian »...

Tarifs :

Balade en petit groupe : 36 € par cheval — *remises possibles pour les familles et les hôtes des gîtes* / **Balade privatisée et personnalisée, à partir de 2 personnes** : 55 € par cheval.



Une manade camarguaise

Outre le riz et les chevaux, le Mas Saint-Germain élève une « manade », un cheptel de 200 taureaux camarguais. Cette race, au patrimoine génétique inchangé depuis l'antiquité, est élevée avec un minimum d'interventions humaines. L'objectif est de préserver l'instinct des bêtes afin de devenir dans la région les véritables vedettes des courses à la cocarde. Dans cette tradition camarguaise, contrairement à la corrida, les animaux ne sont ni tués, ni blessés.

Riz de Camargue : une indication protégée en Europe

Le riz fut introduit en Camargue par Henri IV au XVI^e siècle, mais la culture ne s'est vraiment développée qu'après la Seconde Guerre mondiale. Le département des Bouches-du-Rhône est ainsi devenu le premier producteur de riz en France. Depuis vingt ans, l'IGP Riz de Camargue permet d'identifier ce produit typique dans toute l'union européenne.

En Camargue, on cultive près de 40 variétés: du riz rond pour les desserts ou les paëllas au riz mi-long, long, ou très long. Par sélection, les Camarguais ont aussi développé un riz à

l'enveloppe rouge qui met de la couleur dans les plats. Pour garder toute sa saveur et son pouvoir nutritif, choisissez votre riz complet ou demi-complet !

La fête du riz

Chaque début d'automne, Arles et la Camargue célèbrent les premières récoltes du riz et élisent l'« ambassadrice du riz ». Les curieux peuvent aussi découvrir les rizières et principaux sites de production en suivant la « route du riz ».

Infos : 06 16 92 34 98
cheval@massaintgermain.com

TRADITION

LE BOUCHON LYONNAIS : DES PLATS AU MILIEU DE LA TABLE

Le chef Joseph Viola cultive l'art plusieurs fois centenaire
d'une convivialité héritée des ouvriers de la soie.



Londres a ses pubs, Amsterdam ses cafés bruns. Les grandes villes savent encore garder vivants des lieux où l'on se sent bien parce qu'on y pratique un art de vivre hérité de siècles entiers d'histoire populaire.

Ainsi, Lyon a ses bouchons. Au XIX^e siècle, ces petits bistrotts servaient de cantine aux canuts, les ouvriers de la soie. Ceux-ci lâchaient pour quelques minutes leur « bistanclaque », onomatopée du métier à tisser, pour prendre un petit « mâchon », une collation matinale à base de saucisson chaud ou de gratin d'andouillette, arrosée d'un « pot » de beaujolais.

Aujourd'hui, à Lyon, les métiers à tisser se sont tus, mais pas la convivialité. Joseph Viola, chef du bouchon Daniel & Denise, la définit ainsi : « Dans un

bouchon, on parle à haute voix, on ne chuchote pas. Dans certains restaurants, quand une fourchette tombe, tout le monde se retourne. Dans un bouchon, vous pouvez casser un verre, personne ne le remarquera ! »

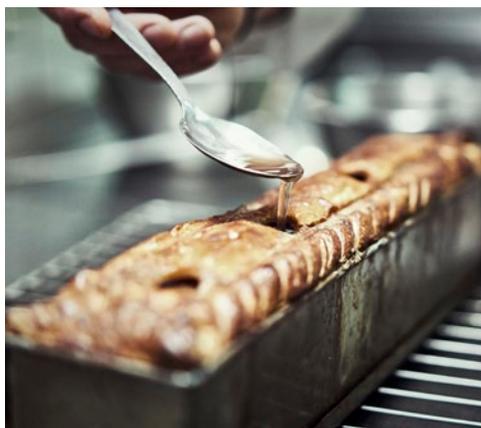
Mémoire olfactive

Chez Daniel & Denise, le décor vous remet immédiatement dans l'ambiance. Une fois poussée la vieille porte en bois, vous n'entrez pas dans un passé muséifié, mais dans une collision de souvenirs émus, de différentes époques : batteries de cuisine, photos d'amis de passage, cadavres exquis de crus fameux... « Dans un bouchon, on essaie d'arrêter le temps, affirme le chef Joseph Viola. On ne changera jamais le carrelage, il fait partie de l'histoire. »

Ici, le décor et les plats se conjuguent pour faire remonter en nous ces histoires intimes de bons moments partagés. Chez Viola, la madeleine de Proust peut prendre la forme d'une quenelle de brochet sauce Nantua dorée, gonflée à son maximum dans un four très chaud. « La mémoire olfactive est importante dans notre histoire. Le plus beau compliment qu'on puisse me faire, c'est « aujourd'hui, j'ai pensé à ma grand'mère ». Cela signifie qu'on a réussi à faire rêver. »

Cuisine canaille

Derrière la porte à hublot de sa cuisine, à travers ses grosses lunettes rondes, Joseph Viola guette les réactions des convives. En 2004, c'est à un moment de sa carrière où nombre d'établissements de luxe auraient pu lui faire un pont d'or qu'il choisit de reprendre le flambeau de Daniel & Denise. « Un Meilleur Ouvrier de France dans un bouchon, ça ne se faisait pas », se souvient-il. Pourtant, fier de sa transgression, il choisit de moderniser ce genre populaire, théorisant au passage ce qu'il appelle la



« cuisine canaille », ainsi définie : « que ce soient des tripes à la lyonnaise ou un gigot de sept heures, ce sont des plats à partager, et surtout de la convivialité. Ce que j'aime, c'est mettre les plats au milieu de la table » Une sincérité qui fait recette : depuis son ouverture, Joseph Viola accueille une clientèle de plus en plus jeune. Encore bien vivant, le bouchon !



Les secrets du pâté en croûte avec Joseph Viola

Joseph Viola est le chef qui a remis le pâté en croûte sur les tables des restaurants. En 2009, son pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau a été proclamé champion du monde du genre. Autant dire que vous serez à bonne école avec lui pour partager les trois piliers de cette spécialité : la pâte, la farce et la gelée. Simple en apparence, la recette fait appel à de nombreux ingrédients qui en font la richesse. Bien sûr, vous ne repartirez pas sans déguster votre œuvre, arrosée du vin qui s'y accorde, ni sans emporter de quoi partager fièrement une quinzaine de tranches.

INFOS PRATIQUES

190 € par personne

Réservations sur danieletdenise.fr

TENDANCE CONSO

QUAND LE CHEF DESCEND AU JARDIN...

De plus en plus nombreux sont les chefs à prendre la bêche et le sécateur pour extraire de terre les produits qui seront dans l'assiette de leur client quelques instants plus tard.



À Gémenos, près de Marseille, l'hôtel-restaurant étoilé La Magdeleine est logé dans une somptueuse bastide du XVIII^e siècle ombragée de majestueux platanes. À peine installé dans les lieux en 2020, le chef Mathias Dandine y a créé lui-même son potager. Mais quel intérêt pour sa cuisine ?

Travailler toute la plante

« Pour les Provençaux, il est naturel d'avoir des légumes au premier plan : ratatouille, barigoule, soupe au pistou... » Mais Mathias Dandine s'amuse à pous-

ser plus loin l'expérience. Feuilles, racines et même épluchures : dans le légume, tout est bon ! « Nous utilisons par exemple les parures des légumes pour extraire du jus frais. »

Pour un lien retrouvé avec le végétal

« Fin mars, nous faisons les plantations avec toute mon équipe ! Pour les serveurs, avoir eu les mains dans la terre rendra plus facile le fait de parler des légumes avec nos clients ! »



LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur les traces de Marcel Pagnol

Mathias Dandine vous propose de vivre un moment d'exception dans le cadre de la Vallée de la Gastronomie, alliant dégustation d'huiles d'olive, menu étoilé et randonnée dans le massif du Garlaban, décor du roman de Marcel Pagnol *La Gloire de mon père*.

Informations au 04 42 32 20 16

Pour l'ultra-fraîcheur

« Quand on ramasse un légume et qu'on le consomme dans la journée, c'est fabuleux », s'enthousiasme Mathias Dandine. Les légumes-feuilles, si volatils, n'ont pas le temps de perdre une once de leur croquant et de leur saveur. La fleur de courgette, un classique de la gastronomie provençale, se mange juste après l'éclosion.

Pour créer des moments uniques

Le jardin, c'est aussi pour les clients un lieu de flânerie, de méditation, de retour aux sources. Mathias Dandine est inspiré : « L'été, nous allons dresser une grande table d'hôtes au potager avec des plats de légumes. Et le samedi matin, c'est yoga brunch, avec des jus de fruits et légumes detox. »

Pour être toujours créatif

Au jardin, c'est la nature qui donne la cadence. Le cuisinier ne cherche plus un produit calibré à sa guise, il prend ce que lui donne sa récolte comme une contrainte créative. « Le jardin crée l'obligation de servir le produit quand il est à maturité, on s'oblige à l'utiliser pour en faire quelque chose. Ça nous pousse à innover ! »





RECETTE DE CHEF

LE BOUILLON D'AIL DOUX AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE

par Philippe Augé, chef de l'Hostellerie de Levernois



En 2020, Philippe Augé fait la rencontre de Perrine Doudin, une jeune hélicicultrice qui vient de monter de toutes pièces son exploitation à Flavigny-sur-Ozerain. Celle-ci fait cohabiter quelque 150 000 escargots « gros-gris » sur un demi-hectare. Ils y grossissent à leur rythme, dégustant graminées et crucifères, plus quelques compléments bio pour renforcer leur coquille. « Ses escargots ont un goût d'herbes sauvages », s'enthousiasme Philippe Augé.

« En Bourgogne, les escargots sont incontournables sur les cartes de nos restaurants. C'est un produit qui se transforme de mille et une façons. Il n'y a pas que le persil et l'ail pour les sublimer ! »

— Philippe Augé

POUR 4 PERSONNES

La sauce

10 gousses d'ail	25 cl de crème liquide
3 échalotes	Sel et poivre
50 cl de chablis	

Blanchir trois fois les gousses d'ail. Dans un sautoir, faire suer les échalotes ciselées, ajouter les gousses d'ail, le chablis et la crème. Cuire une dizaine de minutes. Mixer et passer au chinois.

La garniture

250 g de champignons de Paris	1/2 citron
	1 tomate en dés

Cuire les champignons à blanc, émonder les tomates et les couper en petits dés. Les passer au jus de citron pour les garder bien blancs.

Finition

32 escargots	2 gousses d'ail hachées
2 échalotes	1/2 botte de persil plat

Faire sauter les escargots dans du beurre moussant. Ajouter les échalotes ciselées et l'ail haché, puis les champignons et les dés de tomate. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le persil concassé.

Dressage

Dans une assiette creuse, disposer le mélange, puis émulsionner la sauce et napper.



ACCORDS METS ET VINS

Au plus simple, vous choisirez avec bonheur de remplir le verre avec le même chablis qui parfume notre bouillon. Si vous voulez ouvrir une autre bouteille, vous pourrez opter pour la vivacité d'un bouzeron, ou celle d'un aligoté qui fera écho à la saveur de l'ail.

QUELQUES ÉTAPES DE VOTRE VOYAGE GOURMAND

D'offres gourmandes en expériences remarquables, découvrez quelques-unes des étapes qui vous sont proposées le long de la Vallée de la Gastronomie. Ça ne se refuse pas !



Chocolaterie Weiss Saint Etienne (Loire)

Le saviez-vous ? Saint-Étienne est une terre de chocolat. C'est là qu'en 1882 Eugène Weiss a fondé la célèbre chocolaterie qui porte son nom. Juchés sur la passerelle de la chocolaterie, vous surplombez les ateliers de confiserie accompagné d'un guide qui partagera avec vous les secrets de la fabrication.

Redescendus sur Terre, vous créez votre tablette personnalisée avec le maître chocolatier.

weiss.fr/ateliers-weiss

Musée de la Pogne et boulangerie Pascalis Bourg-de-Péage (Drôme)

La maison Pascalis est la plus ancienne boulangerie de Romans et Bourg-de-Péage. Elle vous propose de partir à la découverte de l'histoire de la pogne et à la rencontre des artisans boulangers qui maintiennent cette tradition vivante dans leur fournil. Vous repartirez avec les secrets de cette tradition et dégusterez les spécialités de la maison.

pascalis.com

Neovinum à l'Aven D'orgnac (Ardèche)

Descendez à 50 mètres sous terre pour découvrir les plus belles cuvées des Vignerons Ardéchois et notamment, l'appellation Côtes du Vivarais. Élevées dans la cave millénaire la plus spectaculaire d'Ardèche, l'Aven d'Orgnac, un guide spécialisé en œnologie vous initie à l'art de la dégustation des vins. Voir, sentir, goûter... l'obscurité partielle de la grotte et le calme absolu décuplent tous vos sens.

orgnac.com



Anis de Flavigny Flavigny-sur-Ozerain (Côte d'Or)

Au fil des rues médiévales de la cité de Flavigny-sur-Ozerain, l'un des plus beaux villages de France, laissez-vous guider par une délicieuse odeur. Elle vous mènera jusqu'à l'abbaye bénédictine qui abrite la plus ancienne marque de France, depuis 1591. Avec fidélité à la même recette, chaque graine d'anis est patiemment enveloppée de fines couches successives de sirop à l'anis, la menthe, la violette, la fleur d'oranger, la rose, la mandarine ou, petite nouveauté, à l'eucalyptus ! Découvrez l'atelier de fabrication des Anis, les bassines, la crypte de l'abbaye, le musée, les anciens ateliers, le laboratoire des arômes...

anis-flavigny.com

Château du Mont-Joly Sampans (Jura)

Si vous passez dans le Jura, à deux pas de Dole, offrez-vous la vie de château le temps d'une étape entre les mains du chef Romuald Fassenet, Meilleur Ouvrier de France et étoilé depuis quinze ans. Vous y dégusterez une cuisine sincère et gourmande qui met à l'honneur les meilleurs produits de la région. Orfèvre des saveurs, il aime jouer sur les contrastes dans l'assiette pour donner du bonheur, tout simplement. Le sucré rencontre l'acide, le fumé épouse l'iode et le végétal se fait complice du boisé pour étonner le palais.

chateaumontjoly.com

Château de Chamirey Mercury (Saône-et-Loire)

À pied ou à vélo, partez à la découverte des terroirs de Mercury sur les parcelles « premier cru » du domaine. Mesurez ainsi l'incidence du terroir sur le vin et l'importance du travail de la vigne. Dans la cuverie historique du XVIII^e siècle, vous dégusterez le produit des terroirs visités.

chamirey.com



Marseille Provence Gastronomie (Bouches-du-Rhône)

Depuis 2019 l'art culinaire est à la une dans les Bouches-du-Rhône ! Partout dans les villes, les villages et les campagnes un agenda gourmand convie artisans, producteurs, chefs et consommateurs. Chaque année, une programmation événementielle pleine de saveurs et d'imagination met en valeur les talents de la gastronomie.

mpgastronomie.fr

La Ferme du Bregalon Rognes (Bouches-du-Rhône)

À 20 kilomètres d'Aix-en-Provence, vous serez accueillis par Hugues, Christine et Anaïs pour vous immerger dans le monde de l'élevage caprin. Vous pourrez y déguster des fromages fermiers pur chèvre au lait cru, fabriqués selon des méthodes traditionnelles, ainsi que le rosé de la maison, car la ferme a également ses propres vignes.

fermedubregalon.com

Château Mourgues du Grès (Gard)

Bienvenue dans le Gard pour une escapade guidée entre vignes, garrigue et vergers. Le sentier est jalonné de bornes racontant l'évolution du domaine au fil des saisons. La balade se poursuit par une dégustation des vins. Les gourmands auront le plaisir de déguster un pique-nique vigneron à base de produits locaux dans les vignes. Un délice !

mourguesdugres.com

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

FRANCE

À LA DÉCOUVERTE D'UNE TERRE D'ABONDANCE

Vins de Bourgogne, truffes de la Drôme, caillissons d'Aix, fleur de sel de Camargue... De Dijon à Marseille, venez explorer la richesse de nos terroirs, tout en profitant d'un patrimoine et de paysages uniques au monde.

Aigüisez vos sens dans des lieux d'exception. Rencontrez des hommes et des femmes passionnés qui cultivent, élaborent et cuisinent les trésors de la gastronomie française.

Hors des sentiers battus, vous accomplirez ainsi un voyage gourmand que vous n'êtes pas près d'oublier.

valleedelagastronomie.com

 @valleedelagastronomie

Graphisme : Agence Sennse / Rédaction : Nicolas Gauthy
Photographies : Cherrystone, Emmanuel Perrin, Denis Laveur,
Hostellerie de Levernois (JL Bottigliero), Arnaud Frich,
Marion Dubanchet, Caroline Dutrey, Les Anis de Flavigny
Illustrations : Mélanie Masson

Photos non contractuelles. Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Ne pas jeter sur la voie publique.

