



A Valence

Maison de la Pra

Implanté au cœur de la vieille ville, ce magnifique hôtel particulier fut, au XVI^e siècle, propriété d'un avocat du parlement de Grenoble. Après l'avoir acheté sur un coup de folie, les Bayart sont partis d'une ruine pour redonner aux lieux le lustre du passé. Ils ont tout fait : depuis le gros œuvre jusqu'aux rideaux en passant par le lustre en feronnerie, les stucs de l'escalier à vis et l'ébénisterie. Les plafonds ont été collés à la peau de lapin teintée en rouge flamboyant. Henri-Jean se plaît à dire qu'il est, non pas un tailleur, mais un « tricheur » de pierres. C'est lui qui a réalisé les moulures des façades à la chaux et au sable. Et puis les chambres ont renoué avec le prestige d'antan. Elles ont emprunté leurs noms aux illustres personnages qui vécurent ici, tel Claude Frère, professeur de la faculté de Valence à la fin XVI^e siècle, ou bien Amélie de Laurencin, la « belle blonde » des mémoires de Napoléon qui habitait la maison. Sa chambre, au plafond gris et aux murs en pierre de Saint-Marcellin, affectionne le turquoise et le marron glacé. Atmosphère blanc et ivoire pour l'immense suite Lesdiguières. Jardin en surplomb de la ville et accueil plus que parfait.

● 2 chambres entre 140 et 150 €, 2 suites entre 170 et 200 €, petit déjeuner inclus. Piscine. Maison de la Pra, Diane et Henri-Jean Bayart, 8, rue de l'Equerre, 26000 Valence. Tél. : 04 75 43 69 73 ou 06 70 57 29 54. www.maisondelapra.com

A VOIR

■ « Bouquets de vins » au Parc des Expositions, les 14, 15 et 16 novembre, le premier événement grand public de dégustation et de vente des AOC et vins de pays de la vallée du Rhône.
■ « Lumière en fête », le 6 décembre, une vingtaine de sites sortent de l'ombre : spectacles de rues, parades et feux d'artifice animent le cœur historique de la vieille ville.
Renseignements sur www.valencetourisme.com

S'informer

Office de tourisme de la Drôme. Tél. : 04 75 82 19 26. www.ladrometourisme.com



Au menu de la Maison Pic, à Valence

Découvrez la nouvelle ambiance lounge de ce haut lieu de la gastronomie française et la cuisine haut de gamme d'Anne-Sophie Pic, la seule femme chef 3 étoiles en France.



chantilly (prévoyez 2 capsules d'air comprimé). Confectionnez 4 quenelles avec la mousse obtenue. Réservez.

- Une fois que les crèmes de foie gras sont cuites, répartissez sur chacune 1 cuil. à c. de cassonade, mettez sous le grill du four jusqu'à obtention d'une couleur dorée.
- Taillez la pomme en 4 bâtonnets à l'aide

du vide-pomme. Arrosez-les du jus de citron.

- Disposez au milieu de chaque assiette un ramequin, une quenelle de mousse de pomme verte et un bâtonnet de pomme verte. Pour la déco, ajoutez 1 ou 2 pop-corns dans chaque assiette.

Maison Pic 285, avenue Victor-Hugo, 26001 Valence.
Tél. : 04 75 44 15 32. www.pic-valence.com

Au menu de l'école de cuisine Scook

Anne-Sophie Pic y propose un programme de leçons pour grands et plus petits dans un joli cadre moderne.

CRÈME BRÛLÉE DE FOIE GRAS, MOUSSE DE POMME VERTE

PRÉPARATION : 50 MIN / POUR 4 PERSONNES

- 200 g de foie gras cru ● 100 g de crème fraîche épaisse ● 1 dl de lait ● 4 œufs ● 220 g de crème liquide ● 400 g de pulpe de pomme verte surgelée (type «Capfruit» ou «Ravifruit») ● 10 g d'agar-agar ● 4 cuil. à c. de cassonade ● 1 pomme ● Le jus de 1/2 citron ● 4 à 8 pop-corn
- USTENSILES ● 1 mixeur ● 1 étamine ● 4 ramequins de 7 cm env. de diamètre allant au four ● 1 bombe à chantilly ● 1 vide-pomme

■ Déveinez le foie gras et détaillez-le en petits dés. Dans un saladier, mélangez-les avec la crème fraîche épaisse, le lait et les œufs, salez. Mixez le tout et pressez la préparation obtenue dans une étamine. Moulez ensuite dans les ramequins et recouvrez de papier aluminium.

■ Placez les ramequins dans un grand plat à four rempli d'eau aux 3/4, cuisez à four préchauffé à 110 °C 15 min environ (il sera nécessaire de vérifier la cuisson).

■ Dans un saladier, mélangez la crème liquide, la pulpe de pomme verte et l'agar-agar. Mettez le mélange dans la bombe à

DORADE EN PAPILOTE DE CITRON VERT

PRÉPARATION : 40 MIN / POUR 4 PERSONNES

- 1 dorade de 1 kg (ou 2 dorades de 500 à 600 g) ● 1 courgette ● 2 tomates ● 1 citron vert ● le jus de 1 citron jaune ● 1 botte de verveine ● 2 cuil. à s. d'huile d'olive ● 100 g de beurre salé ● 150 g de crème liquide ● Poivre moulu ● Sel fin ● Fleur de sel
- USTENSILES ● 1 mandoline ● 1 fouet à main

■ Ecaillez la dorade, ouvrez-la et videz-la, coupez les nageoires, retirez l'arête centrale, levez les 4 filets et réservez au frais.

■ Epluchez la courgette, coupez-la en julienne fine à la mandoline. Plongez les tomates dans l'eau bouillante salée, retirez la peau et coupez-les en rondelles. Lavez le citron vert, essuyez-le et taillez-le en fines rondelles. Efeuillez la verveine.

■ Découpez dans du papier sulfurisé 4 carrés de 20 cm environ de côté, répartissez dans chacun les rondelles de tomates, les rondelles de citron vert et la julienne de courgette. Posez ensuite 1 filet de dorade assaisonné de sel fin et de poivre (côté chair), arrosez d'un filet d'huile d'olive et parsemez de feuilles de verveine. Refermez les carrés



en papillotes, faites cuire à four chaud (180 °C) pendant 6-7 min.

■ Pendant ce temps, faites bouillir le jus de citron jaune avec 3 cuillères à soupe d'eau. Ajouter le beurre salé en morceaux, baissez le feu puis montez au fouet. Ajoutez la crème, mélangez soigneusement, salez et poivrez.

■ Sortez les papillotes du four, placez-en une dans chaque assiette. Servez tel quel ; chaque convive ouvrira sa papillote et y ajoutera à sa convenance le beurre citronné et la fleur de sel servis à part.

Scook, 243, avenue Victor-Hugo, 26001 Valence. Tél. : 04 75 44 14 14. www.scook.fr

TOUTES LES RECETTES ONT ÉTÉ VÉRIFIÉES PAR R.