



AUBERGES CITADINES
7 PAR ANNE-SOPHIE PIC
Valence (Drôme)



Un bistro de voyage qui met la campagne à la ville

Ce n'est pas à proprement parler une auberge, loin de là, mais la vallée du Rhône est si vaste que, de Vienne en Avignon, même si les bonnes adresses ne manquent pas, la situation de ce « 7 de Pic » nous a semblé centrale. Après tout, Tain et Condrieu ne sont pas si loin, d'autant que ce bistro au concept résolument novateur propose une carte des vins balayant largement le

**BISTRO AU CONCEPT
NOVATEUR QUI REVISITE
LES CLASSIQUES
DE LA CUISINE FRANÇAISE.**

vignoble rhodanien dans ce qu'il a de meilleur. Le décor est sur le thème de la célèbre Route nationale 7, et la carte revisite les classiques de la cuisine française à la façon d'Anne-Sophie Pic et du chef Stéphane Rossillon, à qui cette héritière d'une belle dynastie de grands cuisiniers a confié les fourneaux de sa nouvelle annexe. Comme sur un air de Charles Trenet, le voyageur fait une halte sur cette route

des gastronomades d'hier et pénètre dans un univers qui la réinterprète dans un décor baroque et plein d'humour. Lustres Napoléon III en pâte de verre, vaisselle blanche et verre rouge, signalétique sur le sol, bornes kilométriques, comptoir de dégustation sur le pouce, chaises en Plexiglas, tables de bistro à boutons pour attacher sa serviette, le tout en rouge, gris bitume et blanc sous un plafond ciel et à l'ombre de platanes photographiés en noir et blanc. Ambiance de station-service revue par l'imagination d'une artiste poussant le détail jusqu'à éditer son menu sur une carte routière pliée.

Sur le patio, une grande terrasse permet, aux beaux jours, de profiter de l'ombre des tilleuls en goûtant une cuisine simple et raffinée avec des clins d'œil aux paysages traversés de Lyon à Nice : légumes de saison et l'œuf mollet; endives au jambon en texture crémeuse; esprit d'une pissaladière à l'anchois frais mariné; saumon de Norvège fumé au paprika, velouté de poireaux et crème d'Isigny;

pavé de thon snacké, tombée de roquette, sauce vierge condimentée à la citronnelle; raviole ouverte de blettes fondantes avec sa farce fine de poisson blanc; joues de porc confites et crémeux d'haricots cocos au tandoori; forêt noire aux griottines et sorbet au chocolat. Côté cave, toutes les appellations du Rhône sont représentées, avec une sélection des meilleurs crus aux meilleurs prix, dont quelques saint-joseph et châteauneuf-du-pape choisis aux meilleures sources. Une étape à marquer absolument.

*Le coup de cœur
Joues de porc confites
et crémeux d'haricots
cocos au tandoori*

**7 PAR
ANNE-SOPHIE PIC**
285, avenue Victor-Hugo
26000 Valence

T 04 75 44 15 32

Menu-carte à 28€. Carte 50€. Ouvert tous les jours. Accueil jusqu'à 22h.