Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2017)
Heft: 88

Artikel: La Drôme, par amour du (bon) goût
Autor: F.R.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-830298

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

La Drôme, par amour du (bon) goût

Ce département du Sud-Est produit de nombreuses délicatesses. Entre vins, huiles d'olive et truffes. S'y rendre, c'est entamer un savoureux voyage.

Se rendre à Valence, dans la Drôme, c'est l'assurance de rencontrer des compatriotes. Les Suisses y courent, non pas les rues, mais les boulangeries! C'est en effet le nom donné à un petit bonhomme en pâte sablée. Un biscuit de forme humaine, parfumé à la fleur d'oranger, qui contient de petits morceaux d'écorce d'orange confite. Son nom, il le doit au pape Pie VI, qui a été fait prisonnier par le général Bonaparte à Valence, où il mourut en 1799. Un pâtissier de la ville a alors décidé de rendre hommage à l'ecclésiastique en s'inspirant du costume des gardes suisses qui le protégeaient.

Un mariage de la gastronomie et de l'histoire qu'on retrouve régulièrement dans ce département du sud-est de la France. Les vignes, qui s'étendent à perte de vue, façonnent le paysage depuis l'Antiquité, et nous offrent, aujourd'hui, d'excellents crus. A l'instar du très beau vignoble en terrasses de l'Hermitage, où l'on trouve les célèbres AOC Hermitage et Crozes-Hermitage (crus des Côtes-du-Rhône septentrionaux), représentés par les maisons Chapoutier et Jaboulet. Plus au sud, c'est l'AOC Grignan-les-Adhémar ou le cru méridional des Côtes-du-Rhône. Rouge, rosé, blanc, mais aussi petites bulles, grâce à la Clairette de Die, vin blanc pétillant aux arômes fruités.

DE NOMBREUSES SPÉCIALITÉS

Des vins auxquels on associe volontiers des fromages. Du picodon, par exemple, un petit fromage rond de chèvre, sec ou crémeux, doux ou fort suivant l'affinage. A moins d'opter pour du bleu du Vercors-Sassenage, dont la pâte est persillée. Autres joyaux de la Drôme, premier département bio de France, la truffe du Tricastin et l'huile d'olive de Nyons. Le diamant noir se déguste en copeaux, l'or liquide en filet, mais tous les deux sont d'un raffinement divin. Tout comme les ravioles du Royans — petits carrés de pâte fraîche farcis de comté, de fromage blanc, d'œuf et de persil —, la truite du Vercors, le pintadeau ou encore l'agneau des Préalpes parfumé à l'ail de la Drôme et aux plantes aromatiques des Baronnies. Une note sucrée? Les choix sont de nouveau multiples: un Suisse, du nougat de Montélimar, ou de la pogne de Romans, une brioche à la fleur d'oranger en forme de couronne. Et, à la belle saison, impossible de résister aux abricots, aux pêches et aux nectarines des étals colorés des marchés, qui permettent de rencontrer les producteurs. La Drôme est riche. Riche d'une véritable culture gastronomique. F.R.

EN PRATIQUE

Valence, la ville la plus peuplée de la Drôme, se trouve à deux heures et demie d'autoroute (A41) de Genève. On met également deux heures et demie pour rallier ces deux villes en TGV Lyria.
www.ladrometourisme.com

UNE MYRIADE D'ÉTOILES DE LA GASTRONOMIE

Ils ont un savoir-faire à la hauteur de la matière première d'exception qu'ils travaillent. Les chefs de cuisine drômois ne sont pas moins de huit à avoir été étoilés par le fameux *guide Michelin*. Mais seule la Maison Pic arbore trois étoiles. L'établissement est dirigé par Anne-Sophie Pic, seule femme chef à avoir reçu la distinction suprême. Une personnalité bien connue des Romands, puisqu'elle dirige également les cuisines de l'Hôtel Beau-Rivage Palace de Lausanne.
Drôme saveurs: la nouvelle application smartphone lancée par le Département de la Drôme pour croquer local et malin. Téléchargement gratuit sur les plateformes iOS et Androïd.

L. PASCALE - ladrometourisme, gé soulhiard et Wilfrid Haberey