

## GRAND HÔTEL DE LYON À VALS-LES-BAINS

# LE CHARME DU THERMALISME À L'ANCIENNE



Posé sur les contreforts du Vivarais, dans le sud de l'Ardèche, Vals-les-Bains recèle une de ces pensions de famille où le décor n'est pas reconstitué, ni la cuisine dictée par les tendances médiatiques.

**L**e Lyon ». C'est ainsi que les habitants de Vals-les-Bains désignent l'une des dernières institutions de la station thermale. Celle-ci en comptait une vingtaine dans les années 60, il n'en reste plus que sept. Fondé au début des années 20 par des soyeux lyonnais désireux d'investir dans le thermalisme à une période où celui-ci était florissant, le Grand Hôtel de Lyon rappelle l'époque bénie où les curistes débarquaient en masse, notamment d'Afrique du Nord, pour traiter des pathologies consécutives à des abus alimentaires impliquant une trop forte consommation de sucre. Les eaux de Vals-les-Bains sont prescrites aux personnes atteintes de diabète. Paradoxe suprême, c'est dans les cités thermales que les pâtisseries et les confiseurs faisaient fortune, puisque, une fois les soins prodigués et le régime observé, les curistes profitaient des heures de pause pour se précipiter sur les friandises interdites. Le thermalisme connut encore des jours heureux quand les traitements furent largement remboursés par la Sécurité

sociale. L'on descendait « au Lyon » pour trois semaines de cure avec d'autant plus de facilité que l'hôtel est contigu aux thermes. Si les curistes sont toujours là, en moindre proportion et sur un standing plus modeste, l'esprit thermal imprègne encore les murs de l'hôtel, avec ses rituels, ses régimes, ses usages, mais aussi cette petite pointe de nostalgie dans le regard d'une clientèle âgée qui connut des jours plus fastes. Les temps ont changé. On tombait autrefois malade de trop bien manger. Avec la malbouffe, on meurt désormais de trop mal manger, et dans des proportions terrifiantes. Que le lecteur se rassure, ce n'est pas pour vanter le menu du curiste, qui en vaut d'autres sur le plan culinaire, que nous louons les mérites insoupçonnés de cette maison, mais pour clamer que l'on vit ici des instants formidables.

### UN PALMARÈS DU TERROIR !

Le Grand Hôtel de Lyon est inscrit aux Logis de France, enseigne dont l'intitulé reste tout un symbole et qui regroupe à travers tout le pays les tenants d'un « aubergisme » n'ayant d'autre prétention que d'assurer, selon la formule consacrée, une éthique professionnelle très précise, le gîte et le couvert. Présidant à la destinée du monument depuis 1964, la famille Bonneton veille à ce que tout cela ait un sens, non pas folklorique ou marketing, mais authentique. Ayant débuté avec son père, Jean, qui assura sa formation, Marc Bonneton se situe dans la transmission d'un savoir-faire qui ne souffre aucune altération. Pas plus que la façade de l'hôtel et

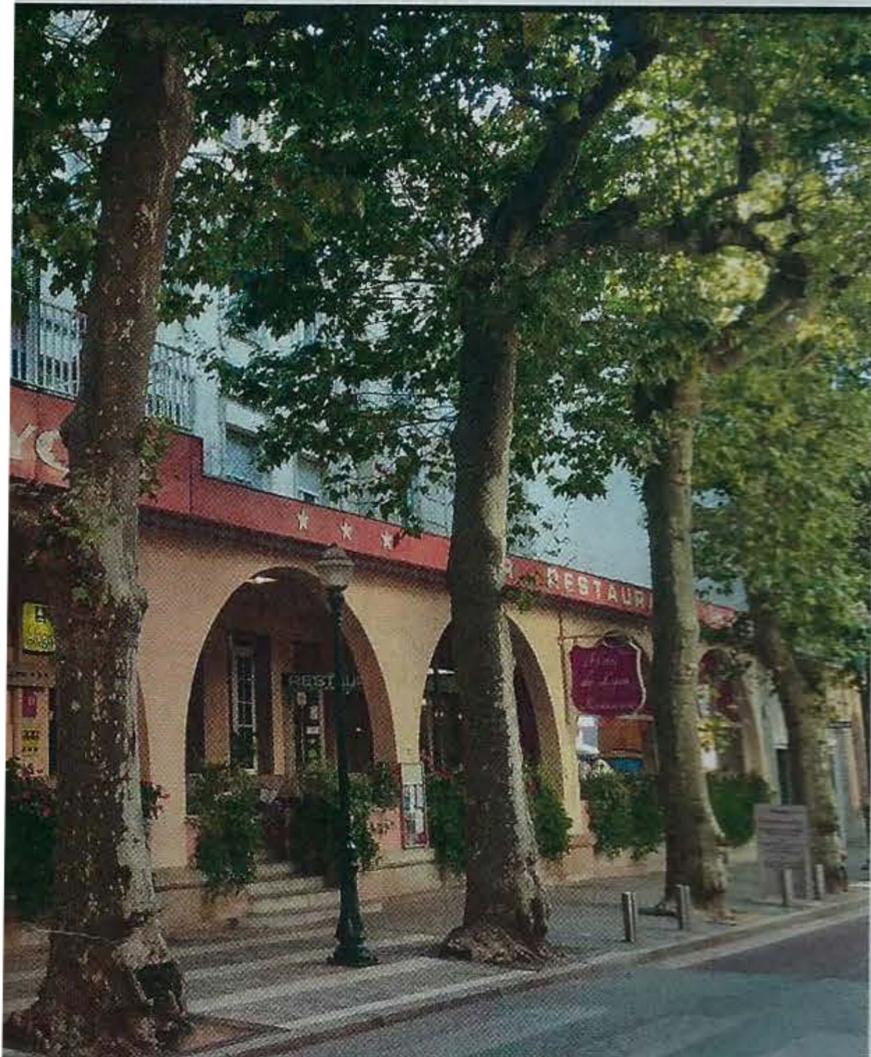
### L'HÔTEL A CONSERVÉ SON CACHET D'AUTREFOIS

Il n'a pas subi le maquillage d'une modernité qui aseptiserait le cadre et la mémoire des lieux, comme en atteste sa carte.

---

DOTÉ D'UNE TERRASSE OUVERTE, LE RESTAURANT CULTIVE LE GENRE QUI SIED À UNE BONNE TABLE DE PROVINCE.

---



**UNE NATURE GÉNÉREUSE QUI VIBRE DANS L'ASSIETTE**

Ci-contre : mousseline de sandre sauce viognier, sublime d'onctuosité. Ci-dessous : truite meunière aux amandes, préparée dans les règles de l'art.



perico légasse

l'atmosphère intérieure n'ont à subir le maquillage d'une modernité qui aseptiserait le cadre, la mémoire des lieux n'est trahie par la carte. Aussi sûr que les paysages du Vivalrais restent eux-mêmes, la cuisine de Bonneton entend que les choses aient le goût de ce qu'elles sont, avec ses fournisseurs de proximité et ses produits du moment. La nature est ici assez généreuse pour fournir une large diversité de saveurs et de couleurs à ce chef si attaché à son environnement. Avec l'exquise truite fumée de Mayres et sa timbale de lentilles bio du Puy, la très gourmande salade ardéchoise au chèvre chaud, les délicieuses petites caillettes maison sauce syrah, les jolis escargots de la vallée de l'Eyrieux à la façon de Jeannot (le papa) ou la succulente joue de bœuf à la bière et marrons d'Ardèche, c'est le pays tout entier qui vibre dans l'assiette, à travers sa ruralité et ses traditions. Un palmarès du terroir ! Et puis il y a les images d'Epinal, nanties des particules de la cuisine française classique, qui trouvent toute leur place dans ce temple du goût juste, comme cette historique truite meunière aux amandes, préparée dans les règles de l'art, donc magistrale, ces cuisses de grenouille en persillade, nageant de bonheur dans leur beurre clarifié, mais aussi la mousseline de sandre

**INÈS ET MARC BONNETON** président à la transmission d'un savoir-faire qui ne souffre aucune altération.



perico légasse

sauce viognier, sublime d'onctuosité, ou, emblèmes du répertoire bourgeois, l'entrecôte maître d'hôtel et le filet de bœuf au poivre vert, dignes de l'académie culinaire. Puisque Vals-les-Bains soigne l'excès de sucre, on conclura en douceur sur un gâteau ardéchois, sorte de meringue à la crème de châtaigne qui foudroie tout net les papilles de plaisir.

Enracinée dans les vignobles locaux, la carte des vins suggère toutes les adéquations idéales pour que l'accord entre le verre et le plat relève de la bonne gastronomie. Nous avons eu un coup de cœur pour le coteaux-de-l'ardèche 2015 « Plaisir d'antan » du domaine de Pécoulas, à Lagorce, issu des cinsault, grenache et carignan que cultive la famille Eldin sur des sols argilo-calcaires. Un rouge gorgé de fruits noirs mûrs dont la fraîcheur enrobe les caillettes et la joue de bœuf de caresses aromatiques. Et aussi pour le viognier du même domaine, blanc soyeux et parfumé qui épouse tout en tendresse la texture et le fumet de la mousseline de sandre dont il compose la sauce. Doté d'une terrasse ouverte sur une rue plantée de grands arbres, le restaurant Les Arcades conserve lui aussi son cachet d'autrefois en cultivant le genre qui sied à une bonne table de province.

Mais la fine fleur du Grand Hôtel de Lyon à Vals-les-Bains est sans conteste l'accueil et les attentions d'Inès Bonneton, la maîtresse de maison, qui s'assure en permanence du bien-être de ses clients et de la bonne marche de cette jolie promenade balnéaire. C'est ainsi que le concept de pension de famille nous rappelle que, quel que soit le renom de l'enseigne, l'hospitalité la plus touchante sera toujours celle de l'hôtellerie à visage humain. ■

**Grand Hôtel de Lyon**, 11, avenue Paul-Ribeyre, 07600 Vals-les-Bains. Tél. : 04 75 37 43 70. Chambres de 68 à 155 €. Demi-pension de 65 à 113 € par personne. Menu Plaisir à 24, 28 et 32 €. Menu Symphonie des saveurs à 36, 40, 44 et 55 €. Carte 45/60 €. Ouvert d'avril à septembre.