

Valérie Graziano – La ferme d'angèle



Valérie a toujours aimé faire la cuisine. Dans sa famille originaire d'Afrique du Nord, c'est une culture, une tradition que l'on transmet aux filles. Cela fait partie de l'éducation, comme de bien se tenir à table. Très jeune, Valérie pratique le sport de haut niveau. Gymnaste reconnue, elle représente la France dans les compétitions internationales. Puis, elle monte à Paris une entreprise spécialisée dans la préparation physique des athlètes. Valérie conçoit alors la cuisine comme un passe temps, une passion qu'elle pratique pour ses amis. Une rencontre amoureuse avec un moniteur des Arcs ah, le charme du beau moniteur bien bronzé !) la fait s'installer dans la région. Très active, elle décide de vivre la gastronomie au quotidien et d'ouvrir un restaurant. Une authentique ferme du début XIXème, en pierre de taille et bois, est à vendre. « C'est la ferme d'Angèle » lui dit-on. Valérie se souvient. Sa mère lui a donné le trousseau de sa grand-mère Angèle. Les nappes, les draps sont déjà tous brodés. C'est un signe du destin et Valérie se lance dans l'aventure. Francis Lévêque, « Au Bon Marché » à Paris, l'accueille dans ses cuisines pour lui apprendre le métier. Sans aucune publicité, la table de la ferme d'Angèle a du succès, dès son ouverture. Il faut dire que les plats sont étonnants. Ici, pas de fondue (sauf sur demande et assaisonnée au gingembre) mais des poulardes désossées farcies au foie gras, ou côtes de bœuf cuites sur une lauze dans la cheminée. Quelques tagines au citron rappellent ses racines . Le Saint-Marcellin en croustillant de noix et roquette ou les verrines de citron et fruits exotiques ravissent les gourmets. Le tout, pour un prix raisonnable. Beaucoup de clients dorment sur place car Valérie a ouvert des chambres d'hôtes. Tant mieux, car le vin y est aussi très bon.

SEEZ Le Dauphiné 10.03.05

Du haut niveau

Valérie Graziano, championne de France et d'Europe d'aérobic sportive, originaire du Nord, se lance un nouveau défi en se reconvertissant comme maîtresse de maison à la " ferme d'Angèle ".

Au hameau du Noyeray, une grande bâtisse à l'architecture traditionnelle brille encore chaleureusement des feux de Noël dans la froideur d'un hiver sans fin. La façade attire l'attention par ses multiples balcons, ses échelles, ses outils remémorant ainsi un passé laborieux de ferme d'antan, jadis occupée par Angèle. Valérie Graziano a ainsi troqué chaussons et collants pour s'installer avec sa famille, Olivier moniteur de ski, et leurs enfant, Steve et Jade, couturière et maîtresse de maison. Valérie excellait dans la gymnastique aérobie et sportive. En 1990,91 et 92, elle fut sacrée championne de France et en 1993, championne d'Europe, avant de se consacrer à un nouveau défi : entraîneur de l'équipe de France en 1994/95. Puis elle ouvrit une école de formation aux métiers du sport, encadrant aussi bien des entraîneurs de haut niveau, que des préparateurs physiques, avec la détermination de former une culture du " coaching sportif ". Le sens profond de l'accueil qui l'anime guide ses pas au détour d'un virage du col du petit Saint-Bernard et s'arrête médusée devant une bâtisse qui, désormais, pourrait s'appeler " la ferme de Valérie ",

Des mois de labeur, partagé en famille, et ce gîte devient un nouvel havre de paix. Inlassablement, Valérie cuisine, coud, confectionne confitures et pâtisseries, reçoit et installe ses hôtes comme des invités d'un soir. Lorsqu'elle prend cinq minutes pour s'asseoir dans la

grande pièce à vivre, elle avoue travailler dur mais être comblée par clients deviennent vite des amis tout en donnant une âme qui transparait jusque dans les moindres recoins et détails. La soirée se prépare, la grande cuisinière bleue commence à chauffer, le temps est venu de laisser la place à la discussion. Chacun s'installe autour de la grande cheminée partage même leur pièce en soupente au lieu d'un grand écran et 1 bibliothèque » disent un couple de passage. Une autre façon de se rencontrer tout simplement. Parfois des silences s'installent pour écouter la braise, pour regarder la flamme.

