



# LA CAPITELLE

## VOYAGE AU CŒUR DE LA DRÔME



© La Capitelle

**Fabrique de vers à soie, puis maison d'artistes, La Capitelle a eu de nombreuses vies avant de devenir une table reconnue, couronnée par un Bib gourmand en 2018.**

Mirmande, l'un des plus petits villages de la Drôme, et pourtant l'un des plus connus. La chapelle romane perchée sur la colline a vu cet endroit dépérir avant qu'il renaisse au XX<sup>e</sup> siècle, grâce à La Capitelle. En 1924, un peintre cubiste tombe amoureux de ce petit village moyenâgeux. Il rachète le bâtiment de pierres qui servait jusque-là de magnanerie 🐛, après avoir connu son heure de gloire au temps des canuts lyonnais. Il transforme la bâtisse en maison d'artistes, et invite ses amis parisiens à peindre l'été, sous le soleil de la Drôme provençale. C'est là, à quelques encablures du Rhône, que La Capitelle voit le jour. La maison d'artistes est vendue, et l'hôtel-restaurant est créé en 1967. Défilent ensuite six propriétaires différents jusqu'à ce que Sylvain et Ludivine Croce le reprennent.

Marqué par une image de restaurant « *chic et cher* », l'établissement se plie progressivement au style des époux. La cuisine, sous la houlette de Sylvain, mute en un haut lieu de la bistronomie dans la Drôme. « *Concrètement, j'ai baissé les prix et j'ai fait ce que je savais faire de mieux, du bon et simple* », présente le chef. Malgré tout, Sylvain n'est pas du genre à faire comme tout le monde. Son aromathèque extérieure florissante témoigne de sa passion pour les herbes aromatiques, qu'il ajoute au gré de son inspiration pour « *twister* » un ris de veau, une pièce de viande ou un poisson. « *On peine encore aujourd'hui à faire comprendre aux gens que l'établissement un peu trop "bobo" qu'ils ont connu a changé, mais l'affaire a réussi à prendre* », raconte-t-il.

Mirmande, village d'artistes dissimulé par les cultures fruitières draine un tourisme d'initiés, entre expositions de peinture ou sculptures et repas sur les routes pavées, le soleil couchant en toile de fond. 🌅

VIANNEY LORIQUET

★ Nom donné dans le Sud aux maisons servant à l'élevage des vers à soie.

### À la tête



### Sylvain et Ludivine Croce

Sylvain Croce suit un cursus classique, du BEP au Bac pro de cuisine, obtenu à Grenoble en 1995. « *J'ai toujours su que je voulais faire de la cuisine* », confie cet amoureux de la bistronomie. Après avoir fait ses armes dans la région iséroise, il rencontre Ludivine, alors responsable en logistique. « *Elle voulait changer de métier, et je voulais m'installer comme propriétaire avant 40 ans, c'était un objectif absolu* », ajoute-t-il. Le couple achète La Capitelle le 1<sup>er</sup> avril 2014, lui en cuisine, elle à la réception et en salle. Leur travail est récompensé par un Bib gourmand, quelques années plus tard.

### Carte sur table

- Capacité : **30** en terrasse, **25** en salle, service extérieur ou intérieur
- Plat emblématique : ris de veau poêlé aux morilles
- Ouverture : **12h à 13h30**, de **19h à 20h30**
- Fermeture annuelle : novembre et janvier
- Chiffre d'affaires 2019 : **350 000 €** (restaurant et hôtel)
- Vin le plus vendu : Domaine Besson (syrah IGP Drôme, produit à Mirmande), **20 €**
- Ticket moyen : **25 €** en semaine, **40 €** le week-end