

Paru dans l(es) édition(s): Rhône

TL69

## TABLE GOURMANDE / L'AUBERGE A BRULLIOLES

### Salut les Copin !

Un restaurant semi gastronomique avec terrasse et chambres de charme. Dépaystant

Direction les Monts du Lyonnais pour une escapade gourmande à Brullioles ... Aude-Marie et Pascal Copin, que nous avons connus au Café de la Mairie à Lyon 6e, se sont mis au vert en reprenant l'Auberge avec le soutien financier de la mairie de ce village de 750 habitants.

Trois ans de projet dont un an de travaux ont été nécessaires pour métamorphoser l'auberge qui existait déjà en ... 1860. L'endroit abrite désormais un coquet restaurant de quarante couverts, avec terrasse en teck et fer forgé donnant sur une piscine, un salon pour séminaires de seize places et sept chambres de charme.

Un lieu tentant pour passer un week-end, l'Auberge est affiliée à la chaîne Châteaux Hôtels Collection d'Alain Ducasse. De plus, Aude-Marie Copin devrait être parrainée par Pierre Orsi et Joseph Viola au sein de l'association des Toques Blanches de Lyon et la région.

Ce serait une belle reconnaissance pour cette autodidacte qui s'est formée lors de stages au Chalut à Saint Malo, au Château de Champlong à Villerest et auprès du pâtissier Sébastien Chambru à Lyon.

La cuisinière renouvelle la carte tous les mois et demi. Celle-ci combine un menu façon mère lyonnaise et des plats semi gastronomiques dans un registre classique : ravioles d'écrevisses, crème légère en saveur de crustacés ; ongle de veau sauce foie gras ; filet d'omble chevalier meunière ;

millefeuille monté minute ...

«Je m'approvisionne en produits de saison sur Brullioles et les environs, ainsi qu'à Lyon», indique celle qui, avec son équipe, veille à sublimer la saveur du produit de base. Exemples enthousiasmants avec la fraîcheur de crabe en habit de tomate (notre recette) suggéré sur un pouilly fumé «La Charmette» 2008 du Domaine Chauveau, ou avec le bar de ligne juste cuit sur la peau et risotto arborio crémeux.

Le crumble fruits rouges mériterait d'être plus savoureux. La prochaine fois, nous opterons pour la séduisante marquise au chocolat. Côté vins, chacun devrait trouver son bonheur parmi la centaine de références. Pascal Copin et la sommelière Sophie Vienney ont déniché des adresses plutôt sympathiques dans toutes les régions de France.

> L'Auberge, Place Neuve à Brullioles (Rhône). Tél : 04 72 54 55 24. Fermé mercredi et dimanche soir. 7/7 en juillet et août. Menus de 17€ (semaine, midi et soir) à 45€ (3 plats). [www.l-auberge.fr](http://www.l-auberge.fr)

**DIMANCHE PROCHAIN, RETROUVEZ NOS MEILLEURES ADRESSES DE TERRASSES**

Un coquet restaurant de quelque 40 couverts

**La recette d'A.-M. Copin -**

**Fraîcheur de crabe en habit de tomate, fin croustillant, duo d'œufs de hareng fumé et saumon** 500 g tomates pelées et concassées ou 900 g tomates fraîches, 5 g agar-agar, 400

g chair de crabe, 4 cuillères à soupe de mayonnaise, 2 feuilles de brick, petites boîtes d'œufs de hareng fumé et d'œufs de saumon Mettre les tomates avec leur eau dans une casserole, mixer jusqu'à obtention d'un appareil bien lisse, mélanger l'agar-agar. Mettre sur feu moyen. Laisser 5-6 mn après ébullition en la maintenant. Sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé, étaler la tomate encore chaude en une fine couche, réserver au frais. Mélanger une mayonnaise légèrement citronnée à la chair de crabe, réserver au frais. Couper les feuilles de brick en bandes (10 cm sur 3 cm), les disposer entre 2 plaques, enfourner environ 10 mn à 200 °C. Dans la plaque de tomate, découper 4 rectangles, étaler du film alimentaire, déposer les rectangles en laissant une marge. Au 1/3 du rectangle, déposer en ligne la chair de crabe, soulever le film et former un rouleau. Poser dessus une bande de feuille de brick, puis sur celle-ci, un peu d'œufs de hareng fumé, d'œufs de saumon et d'œufs de hareng fumé.

**Christel Reynaud**