

Date : 25/07/12

L'Auberge de Brullioles. En plein épanouissement



Photos © Fabrice Schiff

Par Christian Mure - Lyon Gourmand

Chaque week-end, ils sont de plus en plus nombreux à prendre la route champêtre des Monts du Lyonnais pour rejoindre l'Auberge de Brullioles située à seulement trente minutes de Tassin la Demi-Lune.

a Évaluation du site

Webzine people et branché de Lyon, ce site distille l'actu des stars du showbizz (promotions, indiscretions...). Il offre un calendriers des sorties (expos, fêtes...) branchés, ainsi qu'un annuaire des lieux à la mode.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 2

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



On y retrouve l'accueil chaleureux de Pascal Copin et la cuisine en constante amélioration de son épouse Aude-Marie (37 ans) qui passe son temps libre à "potasser". Elle fut même l'une des trois femmes chefs à représenter la France au Festival des Lumières à Montréal l'an dernier avec Anne-Sophie Pic (Valence) et Reine Sammut (Lourmarin).



Quel chemin parcouru depuis ses modestes débuts à Lyon au Café de la Mairie en face de la mairie du 6ème dans une cuisine de 4 m2. Il faut dire qu'elle a fait des stages pendant les trois ans d'installation de son Auberge de Brulliolles comme chez Jean-Philippe Foucat (Le Chalut) étoilé Michelin à Saint Malo qui voulait même la garder... Son turbot et légumes croquants printaniers, émulsion légère de Yeni Raki qui est un petit "somet" en est la preuve évidente.



Son trio de brouillade asperges, saumon et truffe est également une entrée remarquable. Le foie gras mi-cuit au naturel, le ris de veau aux asperges émulsion d'extra-brut Chermette et le filet de bœuf des Highlands et artichauts façon Rossini sont les trois grands "classiques" de l'Auberge... Jacques Pestier (26 avenue Jean Jaurès à Tarare) qui était le fournisseur du légendaire Jean Brouilly livrait sa viande "Highland" d'Ecosse lors de notre dernier repas agrémenté par Sophie Denis (fille de Béatrice) qui est unique en son genre, habitant à 100 mètres de l'Auberge.



Une ambiance chaude et chaleureuse au bord de la piscine avec Pascal Copin un "fou des vins" qui vous fera déguster un savennières "Les Bastes" 2009 et un pomerol 2009 Clos René. Demandez-lui de vous emmener dans sa cave d'où il vous sortira ses "pépites" comme le **pouilly fumé** "Domaine Chauveau" au gout de pierre à fusil et un chassagne montrachet Domaine Chapelle et Fils... entre deux arrêts en gare.



Tout est réuni pour passer un moment de rêve dans ce petit village de Brullioles conclu par un chocolat soufflé comme un baba bouchon, cœur fondant au Baileys, glace chocolat noir et fève de Tonka qui est un pur délice. La vie est belle dans cette Auberge avec sept chambres pour ceux qui n'auraient plus le cœur de redescendre pour retrouver leur vie de routine... ils vous serviront alors leurs truffes du Beaujolais qui est une exclusivité.

Place Neuve - 69690 Brullioles - tél. 04 72 54 55 24

Fermé le dimanche soir en juin-juillet-août.

Menus à 19 Euros à midi (sauf samedi, dimanche et jours fériés), 29, 35, 45 et 55 Euros.