

# AUBERGE DE CLOCHERMERLE

## L'AUTRE GLOIRE DE VAUX-EN-BEAUJOLAIS (69)



À DÉCOUVRIR. Reprise en 2007 par le couple Barthe, l'auberge peut prétendre à sa première étoile.

Carte des vins très beaujolaise, cuisine juste... l'une des tables en vue du Beaujolais.

par Raoul Salama

### ■ SON HISTOIRE

*Clochermerle* doit sa célébrité à Gabriel Chevallier et à sa plume satirique. Une plume trempée dans le gamay et inspirée par le



Delphine Barthe propose les dix crus du Beaujolais sur sa carte.

village de Vaux-en-Beaujolais. La "pissotière" est ainsi mondialement connue, mais grâce au talent conjugué de Delphine et Romain Barthe, *l'Auberge de Clochermerle* ne devrait pas tarder à devenir l'autre gloire du bourg. Ce jeune couple de trentenaires, qui s'est rencontré chez Didier de Courten (dans le Valais, en Suisse), a repris cet établissement en 2007. Depuis, la table de l'auberge – qui dispose en outre de sept chambres – progresse au point de mériter sa première étoile.

### ■ DANS LA CAVE

Delphine officie à la cave. Sa formation et son parcours de sommelière l'y prédisposaient. Native

du Beaujolais, elle a consacré une large place sur la carte aux vins locaux : cinq beaujolais blancs ou rosés, douze beaujolais ou beaujolais-villages et une trentaine de vins puisés dans les dix crus locaux. Les autres régions sont aussi bien représentées, même si le Bordelais s'avère délaissé. En bourgogne blanc, c'est le sud qui domine (Viré-Clessé, Mâcon, Pouilly et Saint-Véran). Signalons dans ce registre l'excellent mâcon-verzé Chemin Blanc 2009 de Nicolas Maillot à 41 €. Et aux hasards des autres régions : le riesling Clos Saint Landelin 2008 à 50 €, le coteaux-du-vendômois Vieilles vignes 2005 de Patrice Colin à 30 €, ou le condrieu 2009 du domaine Faury à 65 €.

### ■ DANS L'ASSIETTE

Romain, originaire de Bar-le-Duc, a fait ses premières classes

*Aux Armes de Champagne* à l'Épine, du temps de Gilles Blandin, et a poursuivi son apprentissage avec Troisgros, Boyer et de Courten. Il manie les produits frais avec savoir-faire et justesse dans les cuissons.

### ■ L'ADDITION

Voici trois vins abordables, issus de trois régions différentes, pour vous permettre de varier les plaisirs : le chénas La Carrière 2009 du domaine Chasselay à 32 €, l'arbois Fleur de savagnin 2008 de Pascal Clairet à 30 € et la Carvée de la Cadette 2005 du domaine Les Mille Vignes à 59 €, un joli fitou à dénicher dans la carte... à la page du Roussillon ! ■

### ■ Y ALLER

Adresse : rue Gabriel Chevallier,

69460 Vaux-en-Beaujolais.

Tél. : 04 74 03 20 18.

Ouverture : du mercredi midi jusqu'au dimanche soir.

Fermeture annuelle : une semaine en septembre et trois semaines en janvier.

### LA NOTATION DE RAOUL SALAMA

14,5/20

L'ASSIETTE

Une belle cuisine, pas trop arrosée, qui finit avec l'étoile.

14/20

LE CHOIX DES VINS

Assez équilibré, preuve d'ouverture d'esprit !

14,5/20

LES PRIX

Un premier menu à 35 € (40 € avec fromage), et des formules "Plaisir" à 50 € ou "Évasion" (menu dégustation) à 70 €.