

Le Clin d’Œil de l’Auberge du Ru

Le Bergeron - 38290 Frontonas - 04.74.94.25.71 - www.aubergeduru.fr

Novembre 2014 - n°49

Édito

Il va falloir se faire une raison, c'est la fin !
 Mais quelle fin ?

Pas celle de Jean-Michel Aulas à la tête de l'Olympique Lyonnais, cela devrait encore durer tant l'homme aime peu partager le pouvoir, et il paraît que le Grand Stade sera rentable, ce n'est donc pas le moment de partir !

Serait-ce la fin du règne de Drucker sur votre petit écran ? Impossible, l'homme est cathodiquement immortel.

La fin de carrière de Johnny ? Certainement pas, même en fauteuil roulant il serait capable d'annoncer son quarante huitième dernier retour pour payer ses dettes.

Alors peut-être la fin des couacs et des chamailleries au gouvernement ? Cela deviendrait bien triste.

La fin des grèves à Air France ? Peut-être mais ce ne serait qu'une pause en attendant la suivante.

La fin de règne du PSG sur le football français ? Pourquoi pas, mais, le sport business est bien parti pour régner en maître dans les années à venir.

Serait-ce la fin des Impôts ? Peut-être ailleurs mais pas ici, c'est la seule manière de gouverner qu'on maîtrise.

La fin des ennuis judiciaires des époux Balkany ? J'ai peur que se ne soit que le début d'un festival.

La fin peut être des Experts sur TF1 ? Impossible, ce serait la moitié de la grille des programmes qu'il faudrait renouveler.

La fin de l'insolence dans le clin d'œil de l'Auberge du Ru ? Sûrement pas, on s'ennuierait... Mais presque !

C'est effectivement la fin du clin d'œil envoyé par courrier.

Il sera toujours disponible chez certains commerçants, mais il n'utilisera plus les rouages postaux. Alors courrez vite sur votre ordinateur ou autre tablette, pour rentrer votre adresse mail sur notre site Internet afin de le recevoir via le net dès le trimestre prochain. En cas de panne ou d'allergie à Internet, contactez-nous, nous trouverons une solution.

Fait et bien fait



Depuis juillet 2014, la mention « fait maison » doit apparaître pour tous les plats cuisinés entièrement sur place à partir de produits bruts sur les cartes des restaurants et traiteurs.

Cette mention est obligatoire pour tous les professionnels du secteur. Tous les établissements et professionnels doivent rappeler l'existence de la règle en affichant de manière visible :

« Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts».

Pour le consommateur, le « fait maison » permet de distinguer la cuisine d'assemblage élaborée à partir de préparations industrielles, de la cuisine confectionnée à partir de produits bruts.

Certains restaurateurs ne souhaitent pas afficher le logo, prétextant qu'ils n'ont pas besoin de justifier leur réputation, d'autres, parce que la réglementation ne serait pas assez contraignante. Certains cherchent encore des excuses. Pour avoir bien étudié les règles, nous pouvons

Réveillon du Nouvel An

Dîner du Mercredi 31 décembre

Mise en bouche

Terrine de foie gras aux figues,
 cuite au chalumeau

Bisque de crustacés et miettes de homard

Pavé de biche, jus à la truffe
 et mousseline de légumes anciens

Les fromages affinés

Douceur autour de la mangue
 et du chocolat

Coupe de Champagne Duval Leroy

*Cuvée des Meilleurs Ouvriers
 de France Sommeliers*

Pouilly Fuissé, les vieilles vignes,
Domaine Thibert 2013

*Saint Emilion,
 Robin des Moines 2009*

75 € boissons comprises

Réservez votre table au 04 74 94 25 71



vous assurer qu'elles sont bien plus restrictives que ce que certains ont voulu dire.

Alors à l'Auberge du Ru et à Comptoir et Dépendances nous ne nous gênerons pas pour afficher ce logo et assumer pleinement notre savoir faire.



Jean-Michel Gerin, célèbre vigneron d'Ampuis et talentueux producteur de Côte-Rôtie est aussi connu pour ne pas avoir sa langue dans sa poche.
Nous lui avons posé quelques questions...

La Côte-Rôtie est-elle le meilleur vin du Monde ?

Il faut être chauvin de temps en temps, alors oui !

Quelle est ta définition d'un grand vin ?

Un vin qui dure dans le temps.

Quel est ton plus grand souvenir de dégustation ?

Côte-Rôtie 1961 «Les Jumelles», Jaboulet.

Que penses-tu des vins du nouveau monde ?

Difficile de faire une généralité, de belles choses et de moins belles. Ils ont le mérite d'exister.

Pour aider notre Président de la République à retrouver le moral, tu lui conseilles de boire quel vin ?

Peu importe tant qu'il en boit !

Quel vin as-tu prévu de servir pour le repas de Noël ?

Je ne sais pas encore. Mais je suis sûre de deux choses : Beaucoup et Bon !

Tes fils sont en train de prendre la relève du domaine, s'ils ne devaient retenir qu'une seule devise, laquelle leurs apprendrais-tu ?

Nul bien sans peine (c'est la devise d'Ampuis)

Quel restaurant conseilles-tu sur Lyon ?

Le dernier chez qui j'ai mangé, La Mère Brazier (rue Royale Lyon 2^{ème} arr.)

En 3 mots, quelle est ta définition de l'auberge du Ru ?

Convivial, Professionnel, Amical

Initiation à la Dégustation

Réservation impérative

Nous vous proposons différents thèmes pour vous permettre de profiter d'une formation œnologique, et ainsi savoir déguster le vin avec plaisir et méthode.

Vous apprendrez à décrypter le vocabulaire de la dégustation, pour vous permettre de mieux décrire vos sensations.

En toute convivialité, que vous soyez débutants ou amateurs avertis, cette initiation aura pour objectif d'améliorer vos connaissances dans le monde du vin, mais surtout de vous faire passer une agréable soirée gourmande, qui finira évidemment autour d'un repas



Mardi 18 novembre
les Bandol rouges de Pibarnon

Le plus célèbre des domaines de Bandol sur 6 millésimes de 2011 à 2000. (55 €)

Mardi 13 janvier
Balade en Côte de Beaune

A la découverte des appellations cachées ou classiques, connues ou méconnues tant en blanc qu'en rouge. (49 €)

Mardi 3 mars
Verticale de Morgon

6 millésimes de 2013 à 1996, pour apprécier la capacité de vieillissement d'un des plus beaux terroirs du Beaujolais. (49 €)

Mardi 2 décembre
Le Millésime 1995

Amusons nous à remonter le temps et goûtons ce millésime 1995 dans 6 régions différentes. (55 €)

Mardi 3 février
Le Chardonnay around the World

Cépage blanc mondialement connu, et planté sur tous les continents. Goûtons voir ! (49 €)

Mardi 24 mars
La Suisse, vignoble d'exception

Un terroir magnifique, des vins rares donc trop peu connus. (49 €)

chaque soirée débute à 19h45

25 Mardi
Novembre
1700-2030

~ Entrée libre ~

Sommeliers Passion

Sélection - Animation - Dégustation

Grande Dégustation Vente à l'Auberge du Ru - Frontonas

Sélection Hiver 2014 - Laurence & Laurent Derhé
Meilleur Ouvrier de France - Sommelier

29 Samedi
Novembre
1030-1300

~ Entrée libre ~



Notre Sélection en 3 Mots

Les Vins Blancs

Torrontés, 11 €

Argentine, Domaine Etchart

La rose, la souplesse, l'exotisme

Tourraine Sauvignon, 8 €

Arpents des Vaudons Jean François Merieu

Les agrumes, la fraîcheur, la Loire

Pouilly Fuissé, 17 €

Les Vieilles Vignes, Domaine Thibert

La finesse, le chardonnay, La Roche de Solutré

Condrieu, 29 €

Petite Côte, Yves Cuilleron

La violette, la rondeur, le viognier

Saint Joseph, 17 €

Fruit d'Avilleran, François Villard

Le velouté, la marsanne, l'équilibre

Les Vins Rouges

Saint Joseph, 21 €

Cuvée du Papy, Stéphane Montez

Charnu, les fruits noirs, l'élevage

Côte-Rôtie 35 €

Champin le Seigneur, Jean Michel Gerin

La syrah, le terroir, la finesse

Côte-Rôtie, 50 €

La Viallière, Jean Michel Gerin

La parcelle, l'intensité, la noblesse

Crozes Hermitage, 13,50 €

Cuvée L, Laurent Combier

L'immédiateté, la violette, la gourmandise

Santenay, 19 €

Philippe Colin

La Côte de Beaune, le pinot noir, l'élégance

Saint Emilion, 16 €

Château Robin des Moines

La maturité, grenat, Libourne

Côtes du Ventoux, 9 €

Fayard, Domaine de Fondrèche

Le soleil, la culture bio, le plaisir

Coteaux du Languedoc, 11 €

La Tour des Pierres, Ermitage du Pic Saint Loup

La garrigue, les cigales, la structure

Également en magnum



Les Vins Doux

Gewurztraminer Spätlese, 17 €

Domaine Landauer, Autriche

Le litchi, la moelleux, le foie gras

Rivesaltes Ambré Hors d'Age, 12 €

Domaine Lafage

La complexité, la douceur, les desserts

Les Bulles

Champagne Duval-Leroy, 26 €

1^{er} cru Fleur de Champagne

Les bulles, la fête, le savoir-faire

Champagne Duval-Leroy, 35 €

Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers

L'excellence, le chardonnay, le prestige

Également en magnum et jéroboam

Les Spiritueux

Chartreuse, 40 €

Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers

Les moines, les plantes, l'histoire

Également en jéroboam

Whisky, 40 €

Caol Ila 8ans, Sélection Laurent Derhé

Une île, la fumée, le malt

Chaque vin pourra être dégusté et commandé (par multiple de 3) à l'occasion d'un apéritif convivial.

Vous pouvez également passer votre commande à l'Auberge du Ru, ou à Comptoir et Dépendances, ou encore par mail : info@aubergeduru.fr

Traiteur – Ventes de Noël

Pour les fêtes, l'Auberge du Ru vous propose en vente à emporter:

Foie Gras de Canard Maison,
mi-cuit au naturel, juste relevé aux épices

Le rouleau de 500 gr (6-8 pers) 49 €

Le rouleau de 250 gr (3-4 pers) 25 €

Saumon Fumé d'Écosse Artisanal,
tranché, sous vide.

La demi-bande, environ 500 gr (4 pers) 25 €

Le Camembert aux truffes

sélectionné par Christian Chenevaz et préparé par

l'Auberge du Ru (la pièce) 12 €

Disponibles à l'auberge dès le jeudi 19 décembre.

Informations et commandes
04 74 94 25 71 – info@aubergeduru.fr

A commander avant
le 13 décembre.

Pour Noël et pour le Nouvel An, l'Auberge du Ru vous propose, un plat de fête en service traiteur.

Pavé de biche, jus à la truffe et mousseline de légumes anciens la portion 18 €

À récupérer les mercredis soirs 24 et 31 décembre entre 17h00 et 18 h30, les jeudis 25 décembre et 1^{er} janvier entre 10h et 11h30.

N'adoptant pas les méthodes de l'industrie agroalimentaire, ces petites gourmandises festives doivent être impérativement commandées avant le 13 décembre.



Coffret Découvertes – 19 €

Touraine Sauvignon, Arpents des Vaudons Jean François Merieu
Coteaux du Languedoc, La Tour des Pierres, Ermitage du Pic Saint Loup

Coffret Grande doublette – 70 €

Côte-Rôtie, Champin le Seigneur, Jean Michel Gerin
Champagne Duval-Leroy, Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers

Coffrets Cadeaux

Pour un cadeau d'affaires en entreprise, ou un présent attentionné pour un ami œnophile, nous élaborons vos coffrets cadeaux en relation avec vos envies et votre budget.

Laurence et Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier, ont pour objectif de vous faire partager leur expérience et leur passion du vin et de mettre ainsi à votre service leur expertise professionnelle.

Leur approche est orientée autour du plaisir de la découverte de vins français et étrangers, provenants de vigneron passionnés.

Quelques exemples :

Coffret Grands Classiques – 46,50 €

Pouilly-Fuissé, les Vieilles vignes, Domaine Thibert
Saint-Émilion, Château Robin des Moines
Crozes-Hermitage, Cuvée L, Laurent Combier

**PENSEZ AUSSI
AUX BONS CADEAUX !**
Repas, soirées dégustation...

Renseignements:
04 74 94 25 71 – info@aubergeduru.fr

En Bref...

Jours de fêtes

L'Auberge du Ru sera ouverte pour les Déjeuners du jeudi 25 décembre et Déjeuner du jeudi 1^{er} janvier, proposant sa carte et ses menus du moment.

Vacances d'Hiver

À Comptoir & Dépendances, le restaurant sera fermé du jeudi 25 décembre au dimanche 4 janvier inclus, l'hôtel restant ouvert.

L'Auberge du Ru sera fermée du dimanche 15 février au lundi 23 inclus.