Dessert bien-être
à l'Auberge de Clochemerle
avec le chef Romain Barthe !

***Imaginé par le chef Romain Barthe** à **L'Auberge de Clochemerle**,*
au cœur du Beaujolais, ce dessert délicieux et bon à la santé
met à l'honneur les céréales et les fruits secs à travers
une composition raffinée et équilibrée.
Entre douceur, croquant et notes torréfiées,
il sublime les textures et les saveurs naturelles
avec une approche gourmande et contemporaine.

Recette : Entremets Céréales

Éléments de la recette :

1. Biscuit moelleux noisette-amande
2. Crémeux noisette
3. Glace Kasha
4. Granola croustillant
5. Émulsion lait d'amande et lait d'avoine
6. Pâte de noisette
7. Raisins réhydratés au balsamique blanc

---

1. Biscuit moelleux noisette-amande

Ingrédients :

- 95 g de poudre de noisette
- 95 g de poudre d'amande
- 70 g de noisettes hachées
- 110 g de sucre glace
- 60 g de farine
- 290 g de blancs d'œufs
- 120 g de cassonade
- 65 g de sucre

Préparation :

1. Mélanger toutes les poudres (poudre de noisette, poudre d'amande, noisettes hachées, sucre glace et farine).
2. Monter les blancs d'œufs avec la cassonade et le sucre jusqu'à obteni texture ferme.
3. Incorporer délicatement les poudres aux blancs montés.
4. Étaler la préparation sur un **Silpat** ou une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Cuire au four à **200°C pendant 15 minutes**.
6. Laisser refroidir avant de détailler selon la forme souhaitée.

2. Crémeux noisette

Ingrédients :

- 315 g de crème liquide
- 65 g de jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 10 g de masse gélatine (gélatine hydratée)
- 90 g de pâte de noisette
- 5 g d'arôme vanille
- 1 g de poivre de Timut

Préparation :

1. Infuser le poivre de Timut dans la crème chaude pendant **30 minutes**.
2. Filtrer l'infusion, puis réaliser une crème anglaise en chauffant la crèm avec les jaunes et le sucre sans dépasser **83°C**.
3. Ajouter la masse gélatine hors du feu et mélanger jusqu'à dissolution complète.
4. Incorporer la pâte de noisette et l'arôme vanille.
5. Refroidir au réfrigérateur jusqu'à prise complète.

---

3. Glace Kasha

Ingrédients :

- 325 g de lait
- 175 g de crème
- 90 g de jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 3 g de stabilisant pour glace
- 50 g de trimoline (sucre inverti)
- 30 g de Kasha (sarrasin grillé)

- 5 g d’arôme vanille
- ½ fève tonka râpée

Préparation :

1. Torréfier le Kasha à sec dans une poêle chaude.
2. Infuser le Kasha dans le mélange crème-lait chaud pendant **20 minut**
3. Mixer et filtrer l’infusion.
4. Réaliser une crème anglaise avec l’infusion, les jaunes, le sucre et le stabilisant en chauffant sans dépasser **83°C**.
5. Ajouter la trimoline, bien mélanger et verser dans un bac.
6. Bloquer au froid puis turbiner avant le dressage.

---

4. Granola croustillant

Ingrédients :

- 150 g de cassonade
- 200 g de sirop d’érable
- 165 g d’huile d’olive
- 12 g de sel
- 150 g d’amandes effilées
- 350 g de flocons d’avoine
- 70 g de graines de courge
- 70 g de graines de tournesol
- 120 g d’abricots secs coupés en morceaux
- 120 g de raisins secs
- 100 g de noisettes hachées
- 100 g de noix hachées

Préparation :

1. Dans une casserole, chauffer la cassonade, le sirop d’érable, l’huile d’
et le sel jusqu’à dissolution complète.

2. Verser ce mélange chaud sur les ingrédients secs (amandes, flocons d'avoine, graines, fruits secs et noix).
3. Mélanger pour bien enrober tous les ingrédients.
4. Étaler le granola sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Cuire au **four à 160°C pendant 15 minutes**.
6. Laisser refroidir avant de concasser en morceaux.

---

5. Émulsion lait d'amande et lait d'avoine

Ingrédients :

- Lait d'amande
- Lait d'avoine

Préparation :

1. Mélanger les deux laits en proportions égales.
2. Utiliser un siphon pour créer une émulsion légère et aérienne.

---

6. Pâte de noisette et raisins réhydratés

Pâte de noisette :

- À réaliser maison en mixant des noisettes torréfiées jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Raisins réhydratés :

- Tremper les raisins secs dans du vinaigre balsamique blanc pendant **quelques heures** pour leur apporter une touche d'acidité équilibrée.

Dressage et Montage

1. **Disposer une base de biscuit moelleux** dans l'assiette.
2. Ajouter une **quenelle de crémeux noisette**.
3. Déposer une **boule de glace Kasha** à côté.

4. Saupoudrer de **granola croustillant** pour apporter du croquant.
5. Ajouter quelques **raisins réhydratés** pour une touche acidulée.
6. Verser une touche d'**émulsion lait d'amande et avoine** pour la légère
7. Décorer avec un trait de **pâte de noisette** et quelques éclats de noiset torréfiées.

L'AUBERGE DE CLOCHEMERLE :

"À l'approche de Clochemerle,
dans les tout derniers kilomètres, le paysage change.
Le relief se fait plus saisissant, la lumière plus vive,
la vigne se fond dans le paysage.
Au fil du temps, ce pays s'est forgé son caractère.
Delphine y est née et m'a transmis sa passion pour ce terroir.
Notre lieu de vie, nous l'avons porté en nous pendant des années
et nous l'avons façonné dans un esprit d'harmonie.
Si l'Auberge s'ouvre généreusement sur la vigne,
c'est pour mieux goûter au lent rythme des saisons.
Ma cuisine essaie de transformer
les dons de la nature en essences élaborées,
sans perdre pour autant l'indispensable
légèreté, la provocation suggestive, la quête quotidienne du dépassement.
Éternel apprenti face à l'immensité que la nature nous offre,
il faut respirer, goûter, observer...
À tous ceux qui nous font l'amitié de venir partager notre amour du Beaujolais
nous donnons le meilleur de nous-mêmes et de ce pays.
Resteront des moments d'intenses plaisirs riches
en échanges et en émotions. Moments où l'on se laisse transporter..."

Delphine et Romain Barthe

L'HISOIRE D'UN CUISINIER ET D'UNE SOMMELIERE AMOUREUX ET PASSIONNES

« J'ai toujours bien mangé chez mes parents.
Et ils aimaient recevoir. Et puis l'une de mes grand-mères habitait au Maroc.
Je crois que j'ai découvert des saveurs, des épices sans même m'en rendre compte. »

Sa passion l'a mené dans les cuisines de grands établissements pour y faire ses gammes :
Romain Barthe décroche sa **première étoile au Michelin en 2012** jusqu'en 2020 à l'Auberge de Clochemerle,
après avoir appris son métier en côtoyant Gilles Blandin à l'Epine,

Michel Troisgros à Roanne
ou encore le Chef De Courten au restaurant « Le Terminus » en Suisse.

Elu **Chef espoir** en 2011,
Romain Barthe attache une grande importance
au respect des produits de saison,
tout en leur apportant une touche de créativité, de couleurs et de saveurs.

« Avec la cuisine raffinée de Romain,
je fais attention à ne pas proposer des vins trop lourds.
Je m'oriente vers des cuvées fines, délicates… »

A l'Auberge de Clochemerle,
la cave de l'hôtel restaurant est composée de vins de toute la France
et met à l'honneur particulièrement les **vins de Beaujolais**
issus des cépages alentours.

Delphine Barthe, la maîtresse du lieu née dans la région,
saura vous conseiller dans les accords parfaits pour accompagner vos plats.
Petite-fille de vignerons,
elle a reçu une formation de sommelière avant d'intégrer de grandes maisons
(l'Albert I^{er} à Chamonix, le Rosalp à Verbier en Suisse, le Lisita à Nîmes).

Elle vous fera découvrir et partager sa passion pour les **vins d'exception**
qui s'accordent parfaitement avec les assiettes du Chef,
pour des moments gastronomiques qui combleront les plus gourmands…
et gourmets !

L’ADN DE LA CUISINE
À L’AUBERGE DE CLOCHEMERLE

« Tout est source d’inspiration.
Je vois deux poires et quelques ingrédients dans le frigo et je travaille.
Je peux trouver des idées partout :
en lisant un bouquin, en mangeant chez ma belle-mère, en goûtant un vin.
Parfois je bloque, j’arrête puis j’ai un flash et j’y retourne,
mais je ne m’acharne jamais.
Et puis, chaque nouvelle saison est source d’inspiration :
l’arrivée des herbes et de fleurs. Je n’ai pas de plat signature
car je ne veux pas qu’un client mange deux fois la même chose.
J’aime cuisiner locavore mais m’inspirer de nos voyages,
notamment en Asie, en Italie et au Brésil que j’ai pu découvrir
pour les faire découvrir à mon tour.
Aujourd’hui, nous fonctionnons avec des menus surprises
au gré des arrivages, en ne donnant - par précaution d’usage -
pour informations que les produits aux clients.
Un incontournable dans mes créations ? Le pigeon de la maison Chambion. »

L'ESPRIT DE LA MAISON
À L'AUBERGE DE CLOCHEMERLE

Avec 10 chambres personnalisées à l'esprit cosy,
mariant habilement charme, modernité et sérénité,
l'Auberge de Clochemerle offre un savant mélange d'hospitalité,
de raffinement et de bien-être.
Entièrement restaurée, sous le giron d'une architecte et décoratrice, en 2019
la maison se dessine à travers un ensemble uniformisé en lignes épurées
et ode aux matériaux organiques et teintes naturelles.

Point commun à toutes les clés, une vue imprenable sur les vignes
ou sur le jardin calme et fleuri murmure une invitation
à la quiétude et au bien-être pour un séjour à la campagne,
placé sous le signe de la douceur de vivre...

LE SPA PRIVATIF
À L'AUBERGE DE CLOCHEMERLE

Imaginé tel un cocon intimiste et zen à l'esprit minéral,
l'espace bien-être de l'Auberge de Clochemerle
se dessine en lignes épurées et matériaux naturels.

Sa particularité ? Accueillir de façon privative,
au maximum 4 personnes à la fois,
pour un moment de détente absolu en toute quiétude.
Au programme, sauna, jacuzzi et douche sensorielle
avec trois programmes différents
et massages aux huiles naturelles sur réservation.

Ouvert à la clientèle extérieure / Linge fourni.

Découvrir l'univers de l'Auberge de Clochemerle...