

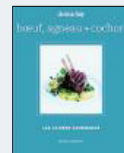
Mougins : une journée étoilée

Conférences, dégustations... et inspiration de 70 chefs étoilés. Les « **Étoiles de Mougins** » font toujours autant saliver, avec notamment une nouveauté : « C'vous l'chef », des ateliers qui permettront au public de cuisiner directement avec les chefs. Le Park. Aujourdhui de 10 h à 19 h. Tarif : 15 €. Rens. 04.93.75.87.67. www.lesetoiledemougins.com

Carnivores, il n'y a pas que l'entrecôte !

Bœuf, agneau + cochon, de Donna Hay, propose des recettes, qui certes réclameront un peu de travail mais ne manquent pas d'originalité comme le veau à la mozzarella et tomates farcies, le sauté de bœuf à la confiture de piments ou le rôti d'agneau au citron et à l'origan. En prime, quelques recettes de sauce ou d'accompagnement.

Bœuf, agneau + cochon de Donna Hay, 60 recettes, aux éditions Marabout, Les cahiers gourmands, 85 pages, 9,90 €.



(D.R.)

Christophe Billau à Roure : du potager aux gastronomes

Christophe Billau est un magicien en tablier. Il vous fait sortir de sa toque un lapin si fin, si tendre, qu'on s'en lèche les babines pendant une semaine. Capable de transformer n'importe quel produit en délice. Une seule condition : des produits frais et de saisons exclusivement ! Une exigence déjà reconnue dans la vallée de la Tinée. Installé depuis mai dernier avec son épouse Pauline, ce jeune chef de 28 ans a repris Le Robur, unique restaurant du village de Roure. Après une belle route du goût, qui l'a mené de son Var natal – il est né à la Valette – à la Suisse et Los Angeles, Christophe a fait « *un autre choix de vie* ». Motivé par le « *challenge* » et l'envie de « *passer à autre chose* ».

« Un repas surprise surprise »

Ici, au cœur d'un village de 160 âmes, il officie seul en cuisine.



(Photos François Vignola)



Directement du potager aux cuisines du chef

Le matin, lever entre 4 et 5 heures du matin pour profiter des légumes fraîchement cueillis du potager de l'arboretum de Roure et de la production bio de Chez Alvarez à Bérol.

Ensuite, place à la magie. En quelques tours, les clients du Robur se régalaient. « *J'utilise toutes les nouvelles techniques de cuisson. C'est un véritable travail de précision* ».

Qu'il maîtrise à merveille à voir les mines ravies autour des tables. « *Idéalement, j'aimerais ne pas avoir de carte et que les clients me fassent complètement*

confiance. Qu'ils se laissent glisser. » D'ailleurs, sur la carte point de garniture, le chef cuisine uniquement « *en fonction des trouvailles du marché* ».

Si la balade gastronomique vous tente, confiez-lui donc vos papilles pour ce qu'il appelle « *un repas surprise surprise !* » Sans craintes et surtout sans regrets.

DELPHINE PARRA
dparra@nicematin.fr

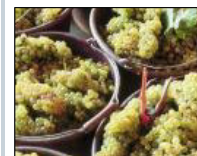
Le Robur : rue Centrale, Roure. Menus gastronomiques à 27 et 35 €. Rens. 04.93.02.03.57. www.aubergelerobur.fr

De saison

La fête du miel à Entrecasteaux

La petite commune du centre Var va se transformer en véritable ruche ce dimanche 13 septembre pour la fête du miel qui fêtera sa dixième édition. Le nectar sera au cœur de diverses animations, avec de nombreux stands, la présence d'apiculteurs régionaux, des dégustations, des démonstrations apicoles et diverses conférences sur le miel et les abeilles. L'espace culturel, la place du Jeu de Boules et la place Bruny abriteront les festivités toute la journée.

La Motte : Journée des vendanges aux Demoiselles



(Photo D.R.)

Ce dimanche, le château des Demoiselles ouvre les portes de ses vignes et chais, repas à la clé. Au programme de cette journée spéciale : **parcours pédagogique dans les vignes, animation œnologique avec dégustation à l'aveugle, balade en famille dans la forêt des Demoiselles, pétanque et exposition de sculptures et tableaux.** Pour les gourmands, un repas provençal (27 euros pour les adultes, 10 euros pour les enfants) est proposé dans l'allée des platanes, à partir de 12 h 30.

Menu bien de chez nous pour ce déjeuner : daube provençale, et bon vin ! Des animations gratuites ajouteront encore à l'ambiance de fête.

Rens. 04.94.99.50.39 ou sur le site internet www.chateaudesdemoiselles.com

La recette : cannelloni en gelée de chou fleur au gros dormeur

Pour 4 personnes

Cannelloni en gelée de chou fleur au gros dormeur, vinaigrette de homard au citron confit

● Pour la gelée :

- Un chou fleur
- Un litre de lait
- 15 g de gélatine

Cuire le chou fleur dans le lait, une fois cuit, l'égoutter puis réserver le lait de cuisson. Mixer en purée, détendre au lait de cuisson jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.

Prélever 350 g de cette texture puis incorporer les

15 g de gélatine. Faire prendre dans une plaque 30 x 60 cm au froid.

● Pour la vinaigrette de homard :

- 10 cl de jus de homard réduit
- 5 g de chair citron confit
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, piment Espelette PM

Réaliser un jus de homard puis le faire réduire jusqu'à épaississement. Monter ce jus à l'huile d'olive en ajoutant la chair des citrons confits. Rectifier l'assaisonnement.

● Pour l'émietté de dormeur :



- 300 g de chair de crabe cuite
- 10 g de citron confit au miel et à l'huile d'olive
- 20 g de tomates confites

- 10 feuilles de basilique
- 15 g de pignons torréfiés

Mélanger le tout et le lier avec une partie de la

vinaigrette. Couper des rectangles de 10 sur 8 cm. Mettre l'émietté en long sur le rectangle de gelée puis le rouler en forme de cannelloni. Réserver au froid.

● Pour la chips de citron : Tremper de fine lamelle dans un sirop à 30 ° et sécher au four pendant une heure à 70 °.

● Pour le carpaccio et l'accompagnement : Les assaisonner avec une huile d'olive légèrement citronnée avec du cerfeuil concassés.