

Christophe Billau sacré talent de l'année en PACA

PORTRAIT Le seul jeune chef de la Région récompensé par le nouveau guide Gault et Millau propose à Roure une cuisine intuitive fruitée à la passion



Christophe Billau, le chef de l'Auberge communale Le Robur à Roure recevait récemment à Paris, dans le cadre du lancement du guide 2011 Gault et Millau, une distinction qui récompense dans chaque région un seul cuisinier prometteur de moins de 32 ans.

Christophe Billau et son épouse Pauline (1) ont repris l'auberge communale en 2009. Le « talent de l'année » propose une cuisine avérée, généreuse et attrayante, exécutée, en priorité, à partir des meilleurs produits du terroir. Il a choisi de décliner sa cuisine, haute en couleur et en saveurs, dans un registre de fusion épurée, mais fidèle à l'art culinaire originaire.

Ainsi, les produits de base ne sont jamais dénaturés. Ce qui définit le talent de Christophe Billau c'est la sincérité et une spontanéité assurées par un instinct qui sied aux plus grands.

« À table ! »

Pour comprendre comment ce jeune prodige du piano a été sacré talent de l'année, le plus simple est de goûter ses compositions. Après une mise en bouche et un apéritif maison, un pétillant sur un sirop d'épicéa, on découvre un velouté de châtaignes et gros dés de foie gras, souligné d'une chantilly à la vanille de Bourbon. Ensuite, c'est une brochette de crosquis d'escargots de Pierlas, sur



« Depuis un an, nous n'avons pas ménagé nos efforts, nous tenons cette auberge à bout de bras comme si c'était la nôtre, avec amour et professionnalisme. Nos objectifs sont largement dépassés. » (Photos G. C.)

une mousseline de pomme de terre à l'ail confit qui interpellent les sens. Jusque-là, un sans-faute. Même plaisir avec le cochon de lait cuit 12 heures à basse température (70°) qui fond en bouche.

La viande est ensuite saisie sur plaque pour lui apporter un petit croustillant. Sur l'assiette le cochon est caressé d'une réduction de jus aux agrumes et escorté d'un velouté de courge délicate, cueillie à Roure, dans le potager de Thibault Coppin. On peut s'arrêter sur le fromage des alpages, avant de passer au dessert. Un carpaccio de figues de Solliès au vinaigre balsamique, enrichi d'une glace au yaourt et accompagné d'un petit pain aux raisins.

Côté budget, ce repas gastronomique d'altitude est facturé 35€ sans les vins.

Et on ne regrette pas les 70 kilomètres parcourus depuis Nice, d'autant que la région est simplement magnifique et que la salle de restaurant, véritable nid d'aigle sur la vallée de la Tinée, offre un point de vue exceptionnel. Et si l'on souhaite prolonger le plaisir on reste émerveillés au réveil par le paysage que propose la vue des chambres, exposées au soleil levant.

1 - Pauline a 27 ans. Elle a travaillé dans de grandes maisons et des Relais & Châteaux, comme Le Moulin de l'Abbaye à Brantôme. À 29 ans Christophe affiche déjà un cursus étonnant. Il a été chef de partie de Franck Ferriguti au Chapon fin (Bordeaux), puis au Domaine de Chateaufort, 2* Michelin, à l'Hôtel des Bergues (Suisse) et à l'Ortolan, 1* Michelin, à Los Angeles, enfin comme chef au Moulin de l'Abbaye à Brantôme.

G. C.

castex@nicematinf.fr

Savoir +
www.aubergelerobur.fr

« Une fierté pour Roure »

L'auberge communale Le Robur ouvre ses portes en 1984. En vingt-quatre ans il y a eu plus de bas que de hauts, et de nombreux gérants se sont succédé avec plus ou moins de succès. En 2009 le conseil municipal décide de trouver le couple idéal pour relancer l'affaire, comme l'explique le maire René Clinchard : « Nous avons lancé un appel d'offres. J'ai demandé à un spécialiste, Fabrice Zuppo, de La Voile d'Or à Saint-Jean-Cap-Ferrat, de nous aider à trouver, parmi les 54 candidats, le bon.

« Christophe Billau et Pascale son épouse sont rapidement apparus comme une évidence. Un cursus et des références irréfutables, l'envie de travailler avec les producteurs locaux, et l'ambition d'aller chercher la clientèle au-delà du canton ». Carte blanche leur a été donnée.

Dix mois seulement après l'arrivée du jeune couple, Le Robur faisait son entrée dans le guide Michelin avec une fourchette. Un an après, c'est Gault et Millau qui honore Christophe Billau du titre de « Jeune talent 2011 ».

Une fierté pour le maire et son conseil, même si le guide localise le village dans le 04...

Roure fut longtemps un village isolé. La route qui serpente fut créée après la seconde guerre mondiale. Dominant les vallées de la Vionène et de la Tinée, Roure est installé à 1130 mètres d'altitude, à 10 km à l'ouest de Saint-Sauveur-sur-Tinée

et à 12 km à l'est de Roubion. L'accès se fait par une petite route sinueuse. Le village aux rues pittoresques est magnifique, tout comme les paysages qui l'entourent éclairés en cette saison d'une palette de verts, de jaunes et d'oranges qui composent un magnifique spectacle avec la roche rouge. On découvre également de belles chapelles, Saint-Sébastien, Sainte-Anne, Notre-Dame des Grâces, et celle de Valabres. L'église Saint-Laurent, à la façade italienne, abrite un retable de l'Assomption attribué à François-Bréa.

Enfin, pour le promeneur, le GR5 mène jusqu'au refuge de Longon à 1890 mètres d'altitude. 3 heures aller-retour.

À proximité se trouvent les ruines d'un château où a été aménagé un point d'observation qui offre une vue extraordinaire à 360°, dominé par Le Guetteur, de Nicolas Lavarenne. L'œuvre incite le visiteur à découvrir l'Arboretum Marcel Kroenlein. Le seul arboretum d'Europe à être lié à l'Art. Une quarantaine d'artistes comme Ben, Ernest Pignon-Ernest, Andy Godsworthy, Arman, Folon, César, Jean-Marais Beaud, Boulukos, Boussard, Dollé, Haton-Gauthie, Conforti... ont confié leurs œuvres à la nature pour qu'à son tour, au fil des saisons, elle les resculpte avec la neige, la pluie, le vent, la grêle, le soleil... (1)

G. C.

1 - Téléphone ou fax : 04.93.35.00.50. Ou mail : arboretum.roure@wanadoo.fr

