

ROURE

La gastronomie au sommet sur l'alpage de Longon

Le chef Christophe Billau a régalé les convives à 1 900 m d'altitude, au refuge de Sandrine et Manuel Rogeri. Un délice après une heure de marche

Pari relevé, pari gagné! L'idée de proposer un repas gastronomique au refuge de Longon, à 1900 m d'altitude, aurait pu tenir de la gageure... Mais au final, elle a été couronnée de succès. À l'origine de l'initiative, Sandrine et Manuel Rogeri, gardiens du refuge et fromagers sur l'alpage en estive, avec la complicité de Christophe Billau, jeune chef cuisinier gérant de l'auberge communale Le Robur.

Son talent a fait le reste et a comblé les 37 convives qui ont partagé les agapes au milieu d'un panorama grandiose, dans le Parc national du Mercantour.

Des ustensiles à dos d'âne

Au menu de cette balade gastronomique : tartare de veau de lait de Longon, suivi d'un agneau élevé en alpage rôti au four à bois dans le foin, accompagné d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive... Une véritable explosion de saveurs et de parfums authentiques, qui a enchanté les palais des plus fins gourmets. Ensuite, les premières tommes affinées depuis le mois de juin, à la pâte moelleuse et au goût sans pareil, ont fait l'unanimité. Côté dessert, la panna cota très légère au lait avec son coulis de fruits rouges a su, là encore, créer la surprise. Un raffinement... au sommet.



Une belle tablée autour de Pauline (debout), qui a secondé son compagnon, Christophe Billau. (Photos R. C.)

La préparation du repas gastronomique a demandé beaucoup de travail, et a mobilisé le chef et des bénévoles dès le matin. La veille, l'âne Cadichon, conduit par la famille Rogeri, avait monté depuis le hameau de Rougios les casseroles et autres ustensiles du chef cuisinier. Cette expérience restera, pour tous, mémorable. Si sur l'alpage, il est vrai que le bonheur est dans le pré, au cours de ce repas digne d'éloges préparé avec amour et passion par Christophe, le bonheur s'est aussi retrouvé dans toutes les assiettes !



Christophe, le magicien en tablier blanc, au moment du découpage de l'agneau d'alpage, entouré des bénévoles et de Sandrine Rogeri (à droite).