

# L'Hôtellerie Restauration

19 mai 2014

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Michelin 2014

 **Christophe Billau - Le Robur - Roure Inédit dans le haut-pays des Alpes-Maritimes : une auberge communale a été distinguée par le guide rouge.**

## L'étoile des bergers

**Ticket moyen :** 48 €

**Nombre de couverts par jour :** 20

**Nombre de places assises :** 25

**Effectif :** 3

**Fermeture annuelle :** janvier

**Repos hebdomadaire :** mardi et mercredi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Poitrine de cochon fermier, purée de petits pois à la sarriette, raviolis glacés au jus

Dans les Alpes-Maritimes, on ne pourra plus dire qu'il n'est d'étoilé que sur le littoral. À Roure, village dominant la vallée de la Tinée, **Pauline et Christophe Billau** - respectivement 30 et 32 ans - ont créé l'événement en obtenant une étoile au guide *Michelin*. Certes, ils ne sont pas les seuls à défendre une bonne cuisine en montagne, mais Pauline et Christophe Billau, qui ont notamment travaillé au Four Seasons Hotel des Bergues à Genève et au Moulin de l'abbaye à Brantôme (24), ont apporté passion et expérience à cette auberge communale qu'ils tiennent depuis 2009.

Dans le petit hôtel de sept chambres, rénové par la mairie, qui aurait imaginé qu'ils tiendraient et mieux, qu'ils seraient étoilés ? Eux, y croyaient et se sont accrochés. "Dans ce village en bout de route, à 1 100 m d'altitude, personne ne misait un euro sur notre projet. Nous sommes le seul commerce, Nice est à une heure, l'accès piéton à 100 m de la route et nous avons bien



**Pauline et Christophe Billau** tiennent l'auberge communale de Roure depuis 2009 : "Nous allons créer deux emplois, un en cuisine et un en salle."

du mal à être livrés", explique Christophe Billau. Mais il y a son engagement. "Ici, c'est le goût ! Un cuisinier doit être amoureux du produit et faire rêver le client avec des choses simples. Je n'ai rien changé à ma cuisine d'émotion aux bases classiques, servie pour vingt couverts. Au début, certains arrivaient sans prévenir, pensant pouvoir manger à toute heure. Nos clients connaissent désormais notre esprit et nos contraintes et réservent."

### CONFIANCE DANS LES PRODUCTEURS LOCAUX

Légumes de Valdeblore et Saint-Blaise, tomme de la vacherie du Tréous à Roure, pain cuit au four communal, miel de la Tinée, chocolat de **Fabrice Zuppo** (Xocoalt à Nice), vins de Saint-Jeannet ou de Villars-sur-Var... Christophe

Billau fait confiance à ses producteurs et de plus en plus d'amateurs montent à Roure pour goûter ses menus, 'Du sel au sucre' (29 € pour trois plats) et 'La grande randonnée' (39 € pour cinq plats). "L'étoile nous a comblés et rassurés car un mois auparavant nous avions perdu notre Bib Gourmand. C'est notre médaille d'or aux Jeux olympiques ! Nous allons la mériter sans prendre la grosse tête, apporter quelques rénovations en salle - tables en bois brut et chaises en bois et cuir - changer notre vaisselle et créer deux emplois, un en cuisine et un en salle. Car jusqu'à présent nous étions seuls, avec juste une personne à l'année pour l'hôtel et les petits déjeuners." ■ **JACQUES GANTIÉ**

**Auberge Le Robur** • Rue centrale  
• 06420 Roure • Tél. : 04 93 02 03 57  
• [www.aubergelerobur.fr](http://www.aubergelerobur.fr)