

Les gourmets prendront de l'altitude

Une première dans le haut pays niçois : Christophe Billau, jeune chef installé sur les pentes de Roure, a décroché, cet hiver, un macaron au guide Michelin. Entretien avec une toque en pleine ascension.

PHOTOS: E. JUPPEAUX



RÉUSSITE Christophe et Pauline Billau ont su imposer une carte exigeante.

Comment résumer votre parcours ?

CHRISTOPHE BILLAU : Après mon apprentissage à Giens, à l'Oursinado, je suis parti à Antibes, à la Bonne Auberge, puis au Richelieu, sur l'île de Ré. J'y ai fait la connaissance de ma compagne, Pauline... Sur le plan professionnel, la rencontre décisive a été celle de Franck Ferigutti, Meilleur ouvrier de France, au Chapon fin de Bordeaux. J'ai ensuite travaillé avec lui pendant cinq ans au Mandarin Oriental, à Genève.

Que vous a-t-il appris ?

La rigueur. Faire les choses correctement. On n'épluche pas une carotte n'importe comment, par exemple.

Comment êtes-vous arrivés à Roure ?

Même en étant chef, on n'est pas forcément libre de ses choix si on a un financier comme patron. Or, en cuisine, il faut mettre du cœur, pas des chiffres. J'ai vu que le village de

Roure cherchait quelqu'un pour reprendre l'auberge communale.

Comment se sont passés les débuts ?

Difficilement, mais la reconnaissance est venue du Gault & Millau, qui m'a distingué, puis du Michelin, avec une étoile cette année.

Il n'y a pas de carte chez vous, seulement deux menus au choix. Pourquoi ?

Nous cuisinons seulement avec des produits frais : faire autrement serait impossible.

Comment définir votre philosophie ?

On peut avec des produits simples, apporter une grande valeur ajoutée. Tout repose sur le produit, l'assaisonnement et la cuisson. Même un simple filet de maquereau à la moutarde devient fabuleux !

➤ **Auberge Le Robur. Menus: 29 et 39 €.** Rue Centrale, Roure. 04-93-02-03-57. www.aubergelerobur.fr

Des tables de haut niveau

Envie d'une escale gastronomique ? Notre sélection d'établissements où l'ambition culinaire n'est pas une notion galvaudée.

Le Bistrot gourmand Clovis

Courgette trompette déclinée en carpaccio, ombrine de Méditerranée marinée... A Tourrettes-sur-Loup, le jeune étoilé Julien Bousseau laisse libre cours à sa créativité. Formules : 36 et 38 €.

➤ 21, Grand-Rue, Tourrettes-sur-Loup. 04-93-58-87-04. www.clovisgourmand.fr

Les Bacchanales

A deux pas de la chapelle Matisse, l'excellent Christophe Dufau – un macaron Michelin lui aussi – imagine dans sa belle bâtisse vençoise une cuisine en forme d'ode provençale mâtinée d'in-

fluences plus lointaines. L'alchimie parfaite entre la simplicité et la sophistication. Formules : de 28 à 40 €.

➤ 247, avenue de Provence, Vence. 04-93-24-19-19. www.lesbacchanales.com

La Forge

Au menu ? Le diamant noir dans tous ses états, ainsi cette noix de saint-jacques et velouté de topinambours à la truffe ou ce risotto crémeux parfumé au *tuber melanosporum*. Des mets signés Karine Scuteri dans son antre de Carros. Menu découverte : 31 €.

➤ Avenue Fernand-Barbary, Carros. 04-93-29-31-50. www.restolaforge.com



Le Saint-Martin

Le Château Saint-Martin constitue une halte gourmande réputée. Ici, on choisit entre bistrot chic (Le 180 °), oliveraie ombragée et table étoilée (Le Saint-Martin). Ensuite, il faut se laisser guider par le nouveau maître des lieux, Franck Ferigutti (photo). Menus : de 35 à 90 €.

➤ Château Saint-Martin, avenue des Templiers, Vence. 04-93-58-02-02. www.chateau-st-martin.com