

# On pique-nique avec... Christophe Billau à Roure

**D**e bons produits, un bon assaisonnement et une bonne cuisson. » Voilà la recette de Christophe Billau pour avoir, à 33 ans, décroché en février dernier une étoile Michelin.

Il faut juste ajouter un apprentissage rigoureux auprès de grands maîtres et l'arrogance d'un vrai talent.

Une spontanéité assurée par un instinct qui sied aux plus grands. Il négocie avec justesse une cuisine intuitive et fruitée à la passion, en restant dans la simplicité.

Christophe Billau puise sa créativité dans des produits nobles et des assaisonnements authentiques et de proximités.

Et c'est une symphonie pastorale que cet artiste a composée derrière son piano, pour concocter un pique-nique très inspiré par les herbes de montagne.

Des herbes cueillies le matin même à proximité de Roure, village perché à 1100 mètres d'altitude dans la vallée de la Tinée.

C'est là, à l'auberge *Le Robur*, que Christophe et Pauline, son épouse, captivent les gourmets depuis cinq ans en leur offrant, cerise sur le gâteau, une vue époustouflante sur la vallée.

GÉRARD CASTEX



(Photos G. C.)



## Saumon aux fleurs de ciboulette

Un pique-nique fraîcheur avec pour la mise en bouche une salade de pommes de terre nouvelles au saumon fumé ou frais, fleurs de ciboulette et myrtilles sauvages. Christophe Billau conseille un saumon d'Écosse coupé en cubes généreux. Les pommes de terre sont cuites à l'anglaise dans de l'eau salée, épluchées et coupées en cubes. Le tout assaisonné d'échalotes ciselées et d'huile d'olive fruitée de chez Tichadou à Falicon. On dresse avec les fleurs et la ciboulette, et l'on décore avec de goûteuses myrtilles.

## Crémeux à la tomate

Crémeux à la tomate au serpolet des montagnes, accompagné d'une biscotte au caviar d'aubergine et quartiers de cœur d'artichauts. On fait suer à l'huile d'olive des tomates cœur de bœuf et des échalotes, et l'on fait infuser le serpolet, ou du thym. On ajoute une cuillère à soupe de concentré, sel, poivre, une pointe de Tabasco, une feuille de gélatine au litre. On mixe, on passe au chinois ou passoire fine. L'idéal est de laisser prendre 12 h au frigo. On ajoute ensuite des morceaux de tomates, pignons et serpolet...



## Fraises au basilic et huile d'olive



L'idéal est de choisir, pour leur fragrance et leur consistance des fraises biologiques de Saint-Blaise, conseille le chef du *Robur*. On coupe en deux ou en quatre les fraises. On incorpore quelques feuilles de basilic ciselé. Un bon balsamique sucré, qui va révéler les parfums et faire monter le sucre sans être obligé d'en rajouter et de l'huile d'olive. On mélange et on dresse dans un ramequin avec quelques feuilles de basilic et des guimauves maison ou que l'on trouve dans le commerce.

## Le bon accord

Le Clos Saint Paul 2013, au nez fruité et légèrement minéral, nécessite une ouverture anticipée à la dégustation. Cette cuvée qui est limitée à moins de 1500 bouteilles, est un assemblage de rolle et de clairette, trois hectares plantés aux pieds des remparts de Saint-Paul-de-Vence, ce qui impose un travail manuel de la vigne. Le raisin est ensuite vinifié au domaine Saint-Joseph à Tourette-sur-Loup.



## Yaourt au lait parfumé à la reine-des-prés

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 140 g de yaourt entier
- 25 cl de lait fermier entier
- 50 g de sucre
- 3 brins de reine-des-prés (ou une gousse de vanille).

### Recette :

Une recette simple et un résultat qui interpelle les papilles. Faire fondre le sucre dans le lait chaud, hors du feu, puis y ajouter la reine-des-prés, ou une gousse de vanille. Laisser infuser avant de filtrer. Une fois le tout refroidi, pour ne pas tuer les bactéries, l'ajouter au yaourt entier et mélanger au fouet. Verser dans les pots individuels et cuire au four pendant huit heures à basse température entre 45° et 50° maximum.

