

## BONS PLANS

# Réveillons à la campagne

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion, pour les palaces et les grands restaurants, de révéler leurs plus beaux atours à coups de décorations chaleureuses et d'illuminations grandioses. Elles sont aussi, pour les chefs, l'occasion de proposer des menus de fête à partir des produits les plus nobles, même dans l'arrière-pays. Entre originalité, classicisme et sophistication, voici trois auberges qui incitent à une escapade gourmande pour bien finir et commencer l'année.

### Le Robur à Roure

Certes, à une heure de Nice, l'auberge communale se mérite ! Mais elle est surprenante d'authenticité, de simplicité et de charme avec sa vaste salle à manger panoramique, à la vue époustouflante. L'adjectif convient d'ailleurs parfaitement aussi à l'entrepreneur jeune chef, qui réussit à faire monter les Niçois. Retenez bien son nom : il s'appelle Christophe Billau. Déjà auréolé du titre de « Jeune talent 2011 » par Gault Millau (il a 30 ans), les guides gastronomiques s'intéressent à lui. Au-



jourd'hui, la clientèle apprécie la cuisine fraîche et raffinée du chef, digne d'un BIB Gourmand à venir... d'autant que le jeune couple a déjà décroché le BIB Hôtel Michelin.

Son original menu de réveillon de Saint-Sylvestre en dit long sur le talent du chef : amuse bouche ; foie gras poêlé sur un carpaccio de noix de coquille Saint-Jacques au caramel de betterave et vieux rhum ; langoustine XXL laquée, palet croustillant de pied de veau et sucrine ; filet et ris de veau pané, rémoulade de courge spaghetti à la truffe d'Annot ; tomme de Roure ; soufflé au chocolat Araguani, macaron au citron vert réalisé au miel de Roure et à l'huile d'olive du pays ; mignardises et chocolat de Xocoalt (70 € hors boissons).

**Le Robur - Rue Centrale - 06420 Roure. Tel : 04 93 02 03 57.**

### Le Bleu Lavande à Valbonne

Sage et discret, Bernard Leclerc fait partie des chefs qui ont « fait » la gastronomie sur la Côte d'Azur. C'était au Bis-

tingo du Palais des Festivals à Cannes, puis à la Poêle d'Or, où il décrocha une étoile Michelin. On l'a suivi ensuite chez Félix sur la Croisette, avant qu'il trouve sa jolie petite maison provençale pour s'installer avec son épouse Corinne, Le Bleu Lavande. On y est accueilli comme chez des amis, pour partager un bon moment de bonheur gourmand dans la salle à manger lumineuse, face à la cheminée l'hiver, ou sur la terrasse ombragée l'été, avec vue imprenable sur la forêt de la Valmasque. Ici, on a envie de tout, parce que la cuisine de Bernard Leclerc est très technique, très « léchée », comme il le précise lui-même, avec les grands classiques de la gastronomie française.

Forcément, son menu de Saint-Sylvestre se situe dans la grande tradition : amuses bouche ; foie gras frais de canard « maison » en terrine, pain d'épices au miel et condiments ; pavé de loup de Méditerranée rôti, sabayon au champagne et légumes de saison ; granité à la pomme verte et calvados ; suprême de volaille de Bresse en ballotin au



homard, garniture de fruits et légumes d'hiver ; fromage de chèvre des vallées de Provence ; farandole des desserts (60 € hors boissons). Ambiance musicale et possibilité d'hébergement dans l'hôtel Best Western mitoyen.

**Le Bleu Lavande - Rond Point des Fauvettes, 28 chemin de Pinchinade - 06370 Mouans Sartoux. Tel : 04 93 12 28 01.**

### L'Auberge Eric Maio à Montauroux

A dix minutes des Alpes-Mari-

times, le bouillonnant jeune chef étoilé, Eric Maio, ne cesse de progresser, tout comme l'embellissement de sa belle salle à manger aux larges baies vitrées ouvertes sur le jardin, lumineuse, répartie en quatre espaces intimistes, séparés par des voûtes, et orné de part et d'autre, par deux grandes cheminées. Avec son bar-lounge et sa cave à vins vitrée, le lieu est très cosy. Toute l'année, Eric Maio s'attelle à valoriser les produits de terroir et les maraîchers locaux avec une prédilection pour les truffes et les champignons. Pour le dîner de la Saint-Sylvestre, une ambiance musicale accompagnera un repas aux chandelles dont voici le menu : cocktail de l'An Neuf au Champagne avec les « frivolités » de l'auberge ; mise en bouche ; soupe de chèvre revisitée, tartare d'huître Gillardeau aux truffes noires ; omard rôti dans sa coque, pincés et coudes en mille feuille de pomme Akane, têtes pressées puis émulsionnées comme un capuccino ; poitrine de canard colvert, polenta croustillante écrasée, cuisse comme une



porchetta aux truffes noires, jus réduit de betterave, poire martin sec cuisinée dans un vin aux épices douces ; fine douceur ; barre chocolatée, croustillant au praliné, crème glacée à la pistache, comme un Irish Coffee (à 95 € hors boissons). Chambres d'hôtes à proximité.

**Auberge Eric Maio - Quartier Narbonne - 83440 Montauroux. Tel : 04 94 47 71 65.**

Patrick Flet