

# ART DE VIVRE

TERROIR

PAR DAMIEN SYLVA



## GASTRONOMIE

# UN JEUNE CHEF EPATANT A L'AUBERGE LE ROBUR

Le Chef Christophe Billau propose depuis le village perché de Roure une cuisine d'émotion.

**L**e soleil perce par instants sans brutalité à travers la baie vitrée. Un bruit d'eau retentit, un cliquetis de fourchette s'échappe discrètement à proximité. L'environnement intérieur, résolument contemporain, imprime au lieu une modernité qui contraste admirablement avec le paysage extérieur de pleine nature. Sur la table, se dressent quelques éléments de décoration, une belle plaque d'ardoise, deux verres simples et raffinés, un essentiel à vinaigrette dans des tubes de verre. Un premier plat arrive, minimaliste, deux macarons au foie gras posés sur une grande assiette aux lignes épurées. Et déjà, une première mini extase. Chaque morceau fond dans la bouche. Foie, macaron, salé, sucré, le mélange subtil rehaussé de balsamique et sel de Guérande est enthousiasmant. Un deuxième plat est servi, une brouillade d'œuf sur un lit de pommes de terre cuites à point, légèrement croquant, parsemé de copeaux de truffes. Nouvelle extase. Ces goûts sont exquis, couleurs et saveurs font chavirer le palais. Toute l'attention est à présent centrée sur le goût. A cet instant, le corps ne vit plus que par le goût. Un coup d'œil rapide au paysage fait prendre conscience que l'instant est magique. Le soleil est devenu franc et inonde la pièce. La chaleur pénètre de toutes parts et l'on sent monter une envie irrésistible d'abandon. Le troisième plat vient d'être servi. Ris d'agneau croustillant comme des grillons sur un velouté de

panais aux citrons confits. Encore une mini extase. Quelle surprise, cette viande croquante comme un biscuit qui contraste avec la douceur de la purée. Cette union parfaite préserve la viande comme le légume d'un mélange hasardeux, chaque aliment conserve sa force et révèle les saveurs de l'autre. «*Je fais une cuisine d'émotion, confie Christophe, j'aime surprendre*». De cela, on ne s'en lasse pas, les combinaisons étonnantes s'accordent avec stupéfaction, le guet-apens des saveurs nous entraîne dans une découverte étourdissante. Un quatrième et dernier plat vient d'arriver. Paleron braisé à basse température, barigoule de légumes et gnocchis de pomme de terre. L'extase est totale, l'axe du goût parfait. Quel bonheur d'être là, quelle sensualité que ces goûts, Christophe est un type formidable ! A cet instant, chaleur, clarté des rayons de soleil et subtilités des odeurs forment une alliance exaltante ! La viande très tendre, cuite au four à feu tout doux, révèle des bouquets généreux, tandis que le légume qui l'accompagne, des salsifis, apporte un croquant sans désaccord.

Il n'y aura pas une seule faute de goût durant tout le repas. Les couleurs, les agencements, les oppositions, les contrastes, les dissemblances et les oxymores s'équilibrent à merveille. L'expérience gustative mérite à elle seule très largement le détour, d'autant que l'endroit est rêvé.

Nous sommes à Roure, dans l'auberge-restaurant le Robur. Christophe

Billau est un jeune chef de 28 ans, expérimenté, avec une belle carrière qui l'a mené à l'île de Ré, à Bordeaux, en Dordogne, en Suisse et à Los Angeles. Il a déjà flirté avec les étoiles du guide Michelin, côtoyé les grands chefs français et les tables prestigieuses. L'an dernier, il s'est installé avec son épouse Pauline, professionnelle de la restauration comme lui, dans ce lieu envoûtant qui domine la vallée de la Tinée. Ensemble, ils veulent faire de l'auberge une étape de détente, voire de détachement, de décompression, d'abandon aux goûts, aux plaisirs tranquilles du palais et aux instants de bonheur simple en totale harmonie avec la nature.

Pour un week-end de charme ou un simple passage au restaurant, été comme hiver, Christophe et Pauline proposent deux menus complets à des prix très raisonnables, 27 et 35 euros par personne, hors les vins. Une formule bistronomique, encore plus raisonnable, donne à petit prix un aperçu des talents de Christophe.

Réservez : 04 93 02 03 57  
<http://www.aubergelerobur.fr/>

