

Roure

Auberge le Robur : la gastronomie au sommet

Il aura fallu seulement une année pour que le jeune chef de 28 ans, Christophe Billau aux fourneaux de l'auberge le « Robur » devienne la référence de la gastronomie de la vallée. Un bel exemple de réussite en milieu montagnard ou le bien manger fait si souvent défaut en fin de route. Car en effet, perché sur son nid d'aigle à 1 100 m d'altitude, Roure aux traditionnelles toitures en lauzes violacées et dont la route se termine en cul-de-sac, se mérite. L'en-

droit est exceptionnel, trônant au cœur du village, l'auberge s'impose au milieu de ce bourg pétrit de ruralité et resté authentique pour le plus grand plaisir des amoureux de la nature. Sur place, la magnifique salle panoramique offre une vue saisissante de beauté sur la vallée en toute saison et invite à la découverte de ce bel établissement doté de 7 chambres tout confort. Dans la salle, l'accueil, irréprochable, est assuré par la souriante maîtresse des lieux : Pauline, se-

condée en été par Margo. Avec deux menus aux choix périodiquement renouvelés, c'est l'enchantement assuré pour les plus fins gourmets. Christophe est exigeant et ne travaille que les produits frais qu'il transforme en délice tout au long du repas. On se régale à chaque plat avec entre autres la mousseline de navet et girolles marinées au vinaigre de riz ou le colin de ligne poché dans un consommé à la coriandre avec une subtile note iodée. Sur le plateau de fro-

mage les saveurs du terroir sont à l'honneur avec les produits de la vallée dont la fameuse tome de la vacherie du « Tréous de Roure » en attendant celle de l'alpage de Longon. Côté dessert, le chef mise sur les produits de saison et la créativité. On retiendra la rencontre entre la fraise et la rhubarbe pour croquer l'été. Pour autant les randonneurs ne sont pas oubliés avec un menu « Bistrannique » à 20 euros réajusté suivant l'inspiration du chef. Cerise sur le gâteau,



Pauline et Christophe partagent leur bonheur dans la salle panoramique du restaurant le Robur. (Photo DR)

l'auberge figure pour la première fois sur le guide Michelin édition 2010 avec une fourchette. Un conseil, il est impératif de réserver vos tables au 04.93.02.03.57.