



L'ABBAYE DE LA BUSSIÈRE

## UN PLAISIR GUSTATIF QUASI-RELIGIEUX

À LA BUSSIÈRE-SUR-OUCHÉ, L'ABBAYE DE LA BUSSIÈRE (XII<sup>e</sup> SIÈCLE) ABRITE UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ ET UN BISTRONOMIQUE QUI VIENT DE RECEVOIR LE BIB GOURMAND MICHELIN. RENCONTRE AVEC LE CHEF, GUILLAUME ROYER, UN ENFANT DU PAYS, QUI ORCHÈSTRÉ AVEC ENTHOUSIASME LES DEUX RESTAURANTS OÙ SE CÔTOIENT LES PRODUITS LOCAUX.

Guillaume Royer a grandi à Vendennes-en-Auxois, à 15km de l'Abbaye de la Bussière. "J'y ai même fait ma retraite de communion !", s'amuse-t-il. Avant d'en reprendre les cuisines en février 2016, le chef a pourtant roulé sa bosse de la Suisse à la Corse en passant par les fourneaux triplement étoilés de Lame-loise (Chagny). Guillaume est "un gars de la terre", comme il dit. L'amour des bons produits, frais, sains, de saison, c'est sa grand-mère, agricultrice, qui lui a transmis. Sa cuisine est "simple, fine et parfumée". "La cuisine, c'est de la douceur, de l'émotion. Après chaque cuillère, on doit se dire : "Wahou !", assure le chef qui aime tout particulièrement cuisiner – et déguster – les plats en sauce. C'est encore une fois lié à l'enfance... "Ça me rappelle les marmites de ma grand-mère qui mijotaient de longues heures sur le poêle à bois", se souvient-il.

### Une cuisine goûteuse, inventive et régionale

Que ce soit pour *Le 1131*, le restaurant gastronomique étoilé, ou pour son petit frère, *Le Bistrot des Moines*, "la carte est renouve-

lée au gré de ce que la nature nous donne". Dans la mesure du possible, les fournisseurs sont locaux – Christophe Roux à Beaune pour les légumes ou la boulangerie de la Ouchotte à Bussière-sur-Ouche... Des fournisseurs qui sont plus que des prestataires : ils sont "des partenaires". "Une complicité doit se créer avec l'artisan, insiste Guillaume. Un bon plat, c'est la rencontre de deux savoir-faire, celui du producteur, et le mien, qui consiste à bonifier, sublimer, les produits des autres".

### La reconnaissance des clients et des pairs

Et ni la clientèle (locale et internationale), ni la profession ne s'y trompe. *Le 1131* a obtenu son étoile Michelin en 2013 et *Le Bistrot des Moines* vient de décrocher un Bib Gourmand. "Bistroniquement parlant, c'est une belle fierté !", se félicite le chef. Cela récompense le fait que nous utilisons des produits frais, régionaux et l'excellent rapport qualité-prix de notre table, à la fois généreuse et raffinée", développe Guillaume Royer, à la tête d'une vingtaine d'employés pour les deux restaurants.

### Entre goût et spiritualité

Ce qui est aussi apprécié, c'est le cadre L'abbaye, qui abrite les restaurants, a largement inspiré leur identité.

*Le 1131* est installé sous les voûtes d'ogive de son ancien cloître et invite à de moments de délectation quasi-religieuse. Dans la salle, entre colonnes, vitraux, balustres, arcades et chapiteaux sculptés, les convives expérimentent les saveurs d'une cuisine revisitant le terroir bourguignon ayant, comme clé de voûte justement, la générosité et le goût. Un peu plus loin, émane du *Bistrot des Moines*, dont le nom rend hommage aux Cisterciens qui ont forgé l'identité de ce petit coin de Côte-d'Or, une certaine spiritualité. L'atmosphère est quasi-monacale, tout en invitant à la convivialité et au partage, deux notions essentielles pour notre chef, Meilleur Ouvrier de France 2015. "Le repas, c'est le moment où l'on se retrouve, où l'on échange. Et si les mets ne sont pas bons, ça peut gâcher ce moment. À l'inverse un bon plat peut réchauffer un ambiance un peu glaciale ou réconcilier de amoureux un peu fâchés !" assure-t-il et riant, comme souvent !

En savoir + : Abbaye de la Bussière - 03 80 49 02 29 - [www.abbayedelabussiere.fr](http://www.abbayedelabussiere.fr)