



GUILLAUME ROYER

FORT COMME UN MOF

Il est né à Châteauneuf-en-Auxois, à 15 minutes à peine de l'Abbaye de la Bussière. Ici même où Guillaume Royer a enfilé son premier tablier de chef, il y a presque trois ans, et décroché un macaron au Guide Michelin. Entré au CFA La Noue à 14 ans, il a suivi ce que l'on appelait à l'époque un pré-apprentissage. « *Je n'étais pas un élève assidu* », confesse cet amoureux transi de la table, qui passera là-bas un CAP de pâtissier et un autre de cuisinier. Comme souvent dans ce cas, les premiers mentors sont alors les professeurs, que Guillaume écoute avec sagesse et le souci de bien faire. « *J'ai eu des enseignants passionnés, je me souviens encore de messieurs Montel et Corde, avec qui on parlait la même langue. Ils m'ont appris les bases, les sauces par exemple, et transmis la valeur travail. Ce dernier point était sans doute le plus important.* » Le retour à l'école après un passage intensif chez un patron était pour Guillaume « *un moment plus détendu, l'occasion de revoir les copains et d'échanger, de faire le point. Les semaines au CFA étaient en totale adéquation avec ce que je vivais en apprentissage.* »

**« J'aime les produits d'hommes et de femmes
qui se lèvent le matin ! »**

Double diplômé dans le tablier, Guillaume Royer reste une année chez les Bonnardot, au mythique Hôtel de la Poste à Pouilly-en-Auxois, avant d'entamer un parcours brillant chez Lameloise à Chagny, chez Régis Marcon également, à la Chèvre d'Or aussi. « *J'ai aussi passé quatre étés en Corse, où je profitais de la mer, et l'hiver, je filais à Val-d'Isère* », se rappelle l'étoilé. Surtout, il y eut le Castellet. Sept ans à apprendre de Christophe Bacqué, tout juste introduit dans le clan des « trois étoiles ». Début 2016, à 36 ans, Guillaume Royer rentre au bercail : la famille Cummings lui confie les reines d'une ancienne abbaye. Un cadre fantastique. « *La boucle est bouclée, me revoici dans ma Côte-d'Or* » Le col bleu blanc rouge a entretemps pris bonne place sur sa veste. Un signe de plus de l'attachement inconditionnel à son métier, à son « 21 » aussi, et de l'excellence dont il fait preuve. « *J'aime les produits d'hommes et de femmes qui se lèvent le matin ! Je viens d'un milieu agricole, je sais ce que c'est que de croquer dans un os de poulet fermier !* » Toutes ces bases forgent un homme, foi de cuisinier ! Fort comme un MOF, qu'on vous dit. ●