

ZOOM SUR



GUILLAUME ROYER

Meilleur Ouvrier de France

Le sacre d'un jeune chef

Cela faisait plus d'un an qu'il travaillait d'arrache-pied sur ce concours si difficile et prestigieux. Guillaume Royer, un enfant de Vandenesse-en-Auxois, a obtenu le titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie "cuisine-gastronomie", début février à Dardilly, près de Lyon. « C'est beaucoup de stress avec des épreuves très dures. Les quinze derniers jours, je n'ai pas vu la lumière du jour. Une fois que l'on connaît ce qui nous sera demandé, il faut répéter encore et encore ». Guillaume Royer est chef en second à l'Hôtel du Castellet, dans le Var. Pendant toute sa préparation, il a été coaché par son chef, Christophe Bacquié. Guillaume Royer a passé toute son enfance à Vandenesse-en-Auxois, avant de quitter la Bourgogne pour sa carrière professionnelle. « Mais je reviens très régulièrement », assurait celui qui a démarré en apprentissage chez Bonnardot, à Pouilly-en-Auxois, avant de passer par la Maison Lameloise à Chagny. Après avoir obtenu le col tricolore, Guillaume Royer comptait bien fêter ça, « savourer un peu ». Quant à ses projets, l'ouverture de son propre restaurant n'était pas à l'ordre du jour. Guillaume Royer comptait bien rester au Castellet, auprès de son mentor.