



L'ABBAYE DE LA BUSSIÈRE

La Bussière-sur-Ouche
Tél.03.80.49.02.29.



Outre son restaurant gastronomique logé dans un cadre exceptionnel, l'abbaye de la Bussière compte un bistronomique qui a été récompensé d'un bib gourmand par le guide Michelin.

LE TOQUÉ DE L'ABBAYE

EN CÔTE-D'OR, L'ABBAYE DE LA BUSSIÈRE ABRITE UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE TOUT PREMIER PLAN DIRIGÉ PAR **GUILLAUME ROYER**, MOF DEPUIS 2015.

PAR JEAN-MARC TOUSSAINT

Des arbres séculaires abritent le grand parc, ceint de hauts murs de pierres. Au milieu, il y a un étang qu'alimente l'Arvo, un ruisseau qui grossit les eaux de l'Ouche. Autour, un chemin de promenade, des bronzes signés du sculpteur Paul May et, en arrière-plan, cette abbaye fondée en 1131 par des moines cisterciens. Ce jardin d'Eden est le théâtre du roman d'Henri Vincenot « Les étoiles de Compostelle ». Converti successivement en pavillon de chasse puis en lieu de retraites spirituelles, cet ancien centre monastique est, depuis 2005, la propriété de Tanith et Clive Cummings, un couple d'Anglais tombé amoureux de ce coin de Bourgogne, situé à une trentaine de kilomètres à l'est de Dijon. Désormais, l'abbaye de la Bussière est un hôtel de charme labélisé « Relais et Châteaux » qui compte une vingtaine de chambres et suites, ainsi qu'un restaurant étoilé. C'est dans ses cuisines qu'officie, depuis 2016, Guillaume Royer, qui a bourlingué dans quelques hauts lieux gastronomiques avant de revenir au pays. « J'ai toujours voulu faire ce métier. Gamin, je donnais souvent un coup de main en cuisine à ma grand-mère », se souvient-il. Titulaire de deux CAP (en pâtisserie et en cuisine), c'est à l'hôtel de la Poste à Pouilly-en-Auxois qu'il apprend les bases de son métier, avant de multiplier les expériences aux côtés des plus grands. D'abord chez Jacques Laméloise à Chagny, puis avec Philippe Labée et Régis Marcon. Dans la foulée, il devient second de Christophe Bacquière (L'Avilu à Calvi), puis à l'hôtel du Castelet. C'est là qu'il décroche en 2015 le titre de Meilleur

Ouvrier de France. Aussi, quand l'Abbaye de la Bussière lui propose son premier poste de chef, il y voit un défi, l'occasion de franchir un nouveau palier. Depuis, il a su imposer cette cuisine très féminine, légère, mais avec des goûts francs et beaucoup de gourmandises. Ce qu'il préfère, c'est retravailler les recettes, « bonifier le produit sans le dénaturer ». Son crédo, c'est le circuit court. « Je me fournis à 90 % dans un rayon de 80 km autour de l'abbaye, en privilégiant les produits bio », souligne-t-il. Parmi ses plats signature, on retrouve la truite cuite à 70 degrés côté peau, servie dans un bouillon de Pochoise safranée et accompagnée selon les saisons d'une purée de carottes au yuzu, d'une déclinaison de courgettes ou de légumes-racines. Il revisite également l'un des plats de sa grand-mère : le chou braisé au lard du Morvan, qu'il accompagne de truffes, de comté et de jus de veau. Tous ces plats ont un point commun : le champignon. « Je l'utilise à toutes les sauces, cru, poêlé, grillé, en infusion ou en consommé. Je vais même jusqu'à servir l'amanite des césars au vinaigre avec un carpaccio de gibier. » Sa carte, qui change huit à dix fois dans l'année, est minimaliste : quatre entrées, trois poissons et quatre viandes qui façonnent les deux menus proposés à 98 et 130 euros. Récompensé par une étoile au Michelin et un 15/20 au Gault et Millau, Guillaume Royer ne cache pas ses ambitions de décrocher une deuxième étoile. « J'ai toujours eu besoin de me fixer des objectifs. Ce serait une évolution logique », estime-t-il

