

Guillaume Royer, fervent défenseur des filières locales

UN PARTENARIAT

LE BIEN PUBLIC

Parrain du stand du conseil départemental consacré aux filières locales, Guillaume Royer, chef de *L'Abbaye de la Bussière*, vient de recevoir le trophée de la grande table lors des Trophées de la gastronomie, organisés par *Le Bien public*. Amoureux et même passionné de bons produits, il défend ardemment les filières locales.

Si vous n'êtes pas encore allés à la Foire, nous ne saurions trop vous conseiller de vous y rendre samedi, car Guillaume Royer, chef de *L'Abbaye de la Bussière*, va y faire son show. Celui qui vient d'être récompensé du trophée de la grande table, à l'occasion des Trophées de la gastronomie, organisés par *Le Bien public*, en partenariat avec le conseil départemental, cuisinera, de 11 h 30 à 13 h 30, des escargots de Bourgogne. Celui qui est aussi meilleur ouvrier de France présidera ensuite un jeu concours proposé en partenariat avec le magazine *Art et Gastronomie* intitulé "C'est moi le chef de Côte-d'Or". « Je vais départager deux jeunes apprentis de grands restaurants côte-d'oriens. Je dois dire que je m'en réjouis, car c'est aussi une bonne façon de faire parler de nos bons produits locaux... », explique-t-il. Et c'est là tout le cheval de bataille du chef : « Je pourrais parler de mes con-



■ Guillaume Royer, chef à *L'Abbaye de la Bussière* et meilleur ouvrier de France. Photo Humberto OLIVEIRA

victions toute la journée ! ». Depuis qu'il est arrivé à *L'Abbaye de la Bussière*, en février, il s'attache à promouvoir les producteurs locaux et leurs savoureuses récoltes. « Vous savez, si mon but c'est de faire plaisir aux gens, j'estime que le goût pour le goût est le plus important. Je ne cache pas les produits. Mieux, je les mets en valeur. Je suis un cuisinier un peu perfectionniste », lance-t-il en riant avant d'énumérer quelques-unes des matières premières dont il se sert pour cuisiner de magnifiques assiettes délicates et sensibles. « J'utilise tellement de produits locaux que vous allez en avoir pour deux pa-

ges... », ironise-t-il. Et il cite le safran d'Auxonne, les escargots de Frédéric Marcouyoux, les légumes de Christophe Roux, le bœuf charolais de la boucherie Alviset, les poissons d'eau douce de Guillaume Baudry ou de Michel Couturier... Guillaume Royer s'est même offert un luxe : remplir d'écrevisses le vivier, situé juste à côté des cuisines de *L'Abbaye de la Bussière*. « Une vingtaine de kilos chaque semaine... si je n'utilise pas tout, elles repartent en milieu naturel. La variété que j'utilise n'est pas nocive pour l'environnement ! » Guillaume Royer pense à tout !

Déborah Levy

“ Je pourrais parler de mes convictions toute la journée ! ”

Guillaume Royer