

LA BUSSIÈRE-SUR-OUCHE GASTRONOMIE

Un Meilleur ouvrier de France aux fourneaux de l'abbaye



■ Guillaume Royer, Meilleur ouvrier de France depuis un an, dirige les cuisines de l'abbaye de la Bussière. Photo M. D.

Originaire de Vandenesse-en-Auxois, Guillaume Royer dirige, à partir de ce vendredi, les cuisines de l'abbaye de la Bussière, un an après être devenu Meilleur ouvrier de France (MOF).

Pour prendre la suite d'Emmanuel Hébrard, maître culinaire des lieux pendant neuf ans et parti ouvrir son restaurant à Clermont-Ferrand, il fallait marquer le coup. Opération réussie pour les propriétaires britanniques, qui ont rapatrié un chef local pour prendre la direction de leurs deux restaurants.

Vingt-deux ans de travail dans des grands restaurants

À 36 ans, le nouveau chef de cuisine de l'abbaye de la Bussière a déjà derrière lui un long parcours au sein de maisons prestigieuses. Cet enfant de l'Auxois a commencé sa carrière par un apprentissage à l'*Hôtel de la Poste* de Pouilly. « Une maison réputée pour apprendre les bases », détaille le cuisinier, dont la carrière a vite frisé avec les astres tant

convoités du guide Michelin. De la *Maison Lameloise* (le trois-étoiles de Chagny) au restaurant doublement étoilé de l'*Hôtel du Castellet*, Guillaume a côtoyé une partie des plus grands chefs du pays. Après Philippe Labbé (*La Chèvre d'Or*), Éric Pras et Régis Marcon (*L'Auberge et Clos des Cimes*), c'est « désormais à moi de prendre les honneurs », sourit cet homme affable.

« Conserver une étoile, ce n'est pas une bataille, c'est un plaisir. La cuisine, c'est de l'amour. »

Guillaume Royer, chef de cuisine

Cette semaine était la dernière ligne droite avant l'ouverture du *Bistrot des Moines* et du *1131* (une étoile), le restaurant gastronomique de l'abbaye de la Bussière, par ailleurs hôtel quatre étoiles au charme indéniable. « Mercredi, on travaille une der-

nière fois les bases... Puis, on finalise la carte jeudi. Toutes les assiettes seront dressées et photographiées », expliquait le chef, mardi. En cuisine, six personnes (dont un pâtissier) travaillent à confectionner les plats des deux établissements, Sept personnes interviennent en salle, sous la direction de Stéphane Champin, chef de la restauration. Côté vins, le sommelier de la maison est toujours Freddy Jaugey.

À la recherche de bons produits

Pour son premier poste de chef de cuisine, pas de révolution culinaire, mais la volonté affichée de « faire découvrir, et de créer une complicité avec les clients. Le but, c'est de titiller le palais ». Pour y arriver, comme ses confrères, Guillaume part à la recherche des bons produits, tout près comme très loin de ses bases : « Chaque région a ses spécialités, il n'y a pas de raison de s'en passer », explique-t-il en se frottant les mains. Mais le jeune Bourguignon n'en oublie pas pour autant les producteurs locaux.

REPÈRE

MOF : un plat pour huit personnes

Pour remporter le titre convoité de Meilleur ouvrier de France (MOF) spécialité cuisine gastronomique, Guillaume Royer a concocté un « salmis de pintade, salsifis et butternut en ballotin, et chou braisé farci » pour huit personnes. Sur les 431 candidats en 2015, huit lauréats ont été distingués. Actuellement, seulement quatre MOF seraient actifs en Bourgogne - Franche-Comté.

« Le noir de cassis de la famille Brocard est magnifique. Il m'a donné du poivre de cassis récemment. La charcuterie du Morvan, une productrice de légumes à Ruffey, il y a tellement de bonnes choses. »

Manuel Desbois
manuel.desbois@lebienpublic.fr

INFO L'abbaye de la Bussière, à La Bussière-sur-Ouche.
www.abbayedelabussiere.fr