

Nouveau chef à l'Abbaye de La Bussière : François Pelletier prend la suite de Guillaume Royer

Publication : 21/01/2022 Auteur : Alexis Cappellaro

L'expérimenté chef originaire de Dijon arrive pour tenir les cuisines de l'étoilé 1131 et le Bistrot des Moines. Il prend la suite de Guillaume Royer, en route vers un projet plus personnel après six ans de gourmands services.



Le chef François Pelletier prendra du service le 11 février, pour la réouverture de l'Abbaye de la Bussière. © D.R.

L'Abbaye de la Bussière, à La Bussière-sur-Ouche, est un des établissements les plus raffinés de Côte-d'Or. Dijonnais et touristes de tout poil s'y pressent pour déjeuner au bistrot récompensé d'un Bib Gourmand, dîner dans le 1131 étoilé, dormir dans le moelleux d'un lit, bruncher avec vue sur le parc, voire tout cela à la fois. On doit à la famille Cummings, venue du Sussex, cette impressionnante transformation.

En 2016, le col bleu-blanc-rouge tout frais, Guillaume Royer avait pris la suite d'Emmanuel Hébrard pour défendre l'étoile Michelin. L'enfant du pays, né à quinze minutes d'ici, a largement fait le job, s'impliquant notamment beaucoup dans le Savoir-faire 100% Côte-d'Or en tant qu'ambassadeur. Avec la bénédiction de son ex-employeur, il s'en va gérer sa propre affaire. Pas bien loin : les rumeurs gourmandes l'envoient du côté de Vandenesse-en-Auxois, son village natal. Voilà déjà de quoi nous mettre en appétit.

Un Dijonnais de retour

Pour entamer une nouvelle aventure, Clive et Tanith Cummings ont fait confiance à François Pelletier. Ce jeune quadra originaire de Dijon a le bagage solide : commis au Pré aux Clercs époque Billoux, du temps de son BTS mené au Lycée Le Castel, puis au Ritz, avant de se laisser aller aux pérégrinations d'usage dans ce métier (chef de partie à la Présidence de la République, chez Guy Savoy, au Floris en Suisse...) Dernièrement, il avait fait évoluer sa vie de frontalier au bord du lac Léman pour donner la main à Yohann Chapuis, au Greuze, du côté de Tournus. Le voici revenu à sa Côte-d'Or.

Arrivé dans la vallée de l'Ouche en tout début d'année, il a pris le temps de constituer sa nouvelle brigade. Un beau challenge pour ce chef particulièrement investi dans la formation et le consulting jusque-là. « *François sera aux fourneaux dès le vendredi 11 février, à la réouverture de l'abbaye. Il sera le chef d'orchestre des deux restaurants de l'Abbaye : le 1131 étoilé au guide Michelin et le Bistrot des Moines Bib Gourmand, a notamment fait savoir le maître des lieux. Il mettra à l'honneur les artisans et les produits locaux et poursuivra ainsi la philosophie de la famille Cummings. Nous souhaitons la bienvenue à François et beaucoup de succès dans notre équipe. Nous remercions également Guillaume Royer qui, après 6 ans comme chef de cuisine à l'abbaye, nous quitte afin de poursuivre sa propre nouvelle aventure. Nous lui souhaitons tout le succès voulu dans ses futurs projets.* »



Clive et Tanith Cummings ont un nouveau chef pour leur table étoilée, Le 1131. © Christophe Fouquin