

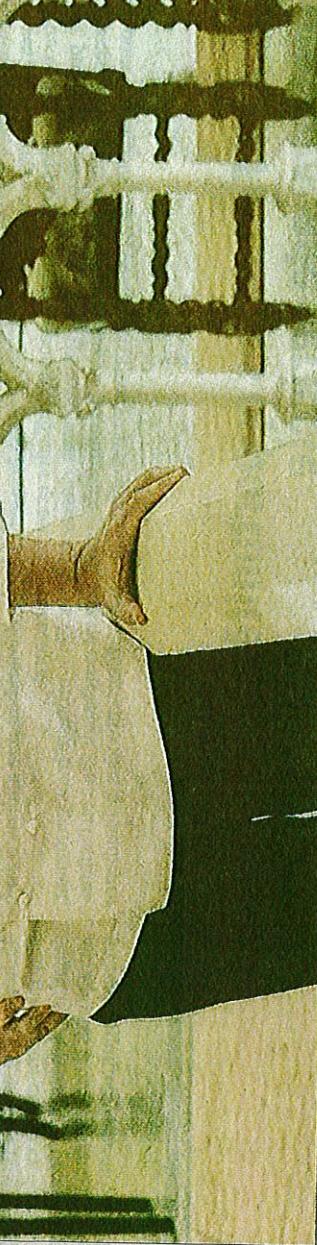
François Pelletier, nouveau chef du restaurant étoilé de l'abbaye

À 41 ans, François Pelletier succède au Meilleur ouvrier de France Guillaume Royer aux fourneaux de la table étoilée *Le 1131* et du *Bistrot des moines*, les deux tables de l'abbaye de la Bussière. Candidat au col bleu-blanc-rouge, le cuisinier a derrière lui un parcours jalonné de lieux prestigieux.

Il y a six ans, l'abbaye de la Bussière accueillait dans sa cuisine Guillaume Royer, alors Meilleur ouvrier de France (MOF) depuis un an. Parti vivre une expérience plus personnelle dont les contours seront peut-être connus dans les mois à venir, le girondin cuisinier, toujours souriant, laisse sa place à François Pelletier. Un chef légèrement plus jeune, mais avec un parcours aussi long que riche, entre grandes tables parisiennes, atelier des chefs et des groupes de restauration en Suisse.

Le Ritz et l'Élysée pour lancer sa carrière

Originaire du Creusot, François Pelletier se voyait, à l'école, « partir plutôt vers la boulangerie ». Mais un jour, j'ai vu un reportage sur Bernard Loiseau, et ça m'a interpellé. On avait envie de le suivre, c'était joyeux, c'était gai », se souvient-il. Après quelques stages d'une semaine dans divers restaurants, il intègre le lycée du Castel à Dijon, où il valide CAP, BEP et BTS option cuisine. À 22 ans, il sort de sa formation prêt à en découdre, non sans s'être déjà frotté victorieusement à un concours autour de la viande (*lire par ailleurs*). C'est d'ailleurs lors de cette compétition qu'il est repéré par des membres de la brigade de Michel Roth, cuisinier en chef du restaurant étoilé du célèbre hôtel parisien *Le Ritz*, baptisé *L'espadon*. Deuxième commis, puis premier, demi-chef puis chef de partie, le jeune François Pelletier fait ses armes pendant quatre ans dans l'un des temples du luxe à la française, avant de rejoindre pendant un an la brigade de la présidence de la République, à l'Élysée, sous les ordres



À 41 ans, le Creusotin devra relever le défi de préserver l'étoile du restaurant gastronomique, tout en gérant l'autre table de l'abbaye et en préparant, s'il trouve le temps, le concours de Meilleur ouvrier de France. Photo LBP/M. D.

du mythique Bernard Vaussois, entre 2005 et 2006.

Il apprend la cuisine aux particuliers pendant cinq ans

« Travailleur sur les dîners d'État, avec un service à la française, permet de se rendre compte de l'importance de l'image culturelle et gastronomique de la France, avec des meubles très beaux, de l'argenterie et de la vaisselle estampillées, qui datent parfois de Napoléon », se replonge celui qui endosse alors le rôle de chef de partie, et joue ensuite la même partie chez Guy Savoy, dans le restaurant éponyme. Une table pour que les gens repartent avec

la satisfaction d'avoir appris quelque chose, et d'avoir réussi leur recette ».

Gérant au sein de groupes de restauration

Désireux de quitter la vie parisienne après la naissance de jumelles, François Pelletier occupe, de la fin 2012 à la fin 2014, la place de second de cuisine du *Floris* (deux étoiles), à Asnières (Suisse), sous la responsabilité de Claude Legras, une « personne importante » dans son parcours, puis bifurque pendant six ans au sein de deux groupes de restauration. Une période pendant laquelle il cuisine pour de grandes sociétés, dont une ban-

quaise. « Il fallait sortir de 180 à 200 couverts par jour, parfois jusqu'à 350. Nous avions pas mal de liberté, on se faisait plaisir. Je devais maîtriser le budget, voir tous les fournisseurs... Il y avait un boulot monstre, mais on s'amusaît. Tant qu'on arrive à prendre du plaisir, il n'y a pas de limite. »

Après une demi-finale au concours de MOF et courte parenthèse à Tournus, le voici à la tête des deux restaurants de l'abbaye de la Bussière où il s'inscrit dans la continuité de Guillaume Royer. Il y a de beaux pro-

jets : « Il faut sortir de 180 à 200 couverts par jour, parfois jusqu'à 350. Nous avions pas mal de liberté, on se faisait plaisir. Je devais maîtriser le budget, voir tous les fournisseurs... Il y avait un boulot monstre, mais on s'amusaît. Tant qu'on arrive à prendre du plaisir, il n'y a pas de limite. »

Le concours de MOF, une ambition parallèle

Pendant son BIS de cuisinier, François Pelletier a pris goût aux concours, avec un certain succès : premier prix du concours du bœuf et des races à viandes de France, premier prix du concours interrégional des jeunes espoirs, prix de l'UMIH, et prix de la délegation de New York de la commanderie des cordons-bleus de France, le tout en 2001. Au fil des ans, il a garni son palmarès, jusqu'à tenter le concours de Meilleur ouvrier de France (MOF). Un des sommets du métier de chef dans l'Hexagone, dont il atteint la demi-finale en septembre 2018. « Je me suis retrouvé en cuisine avec deux sous-chefs d'Emmanuel Renault (MOF en 2004 et restaurateur étoile, ndlr). À l'époque, j'avais perdu le *speed du service*, et je suis dit "je n'ai plus le niveau" en voyant les plats sortir. C'est encore un objectif personnel. Entre mars et avril prochain, il y aura un QCM à remplir et une épreuve pratique à passer, avant la demi-finale en septembre. En ce moment, je suis dans les livres. Mais attention, la maison de l'abbaye est prioritaire. J'en ai parlé au propriétaire Clive Cummings. Si c'est trop compliqué, je reporterai », sourit discrètement François Pelletier.

dits en Bourgogne, il faut les valoriser. L'objectif est de renouveler l'étoile du *1131*. Ma cuisine est assez simple et classique, on ne va pas multiplier les saveurs. J'aime bien, quand on maîtrise un plat, y apporter de la technique, un petit supplément, d'âme. Ici, le cadre joue beaucoup, et j'aime déjà l'esprit familial qui règne à l'abbaye ». Coup d'envoi le vendredi 11 février au soir pour le chef, qui recrute encore des gens pour sa cuisine. Manuel DESBOIS

Web www.abbayedelabussiere.fr