

LE CREUSOT

Après l'Élysée et le Ritz, il devient chef de cuisine à l'Abbaye de la Bussière



Le Creusotin François Pelletier souhaiterait dans un avenir proche obtenir deux étoiles. Photo fournie par l'Abbaye de Bussière

François Pelletier, Creusotin de 41 ans, a travaillé dans les cuisines de l'Élysée ou encore au Ritz. Depuis le mois de février, il est chef de cuisine à l'Abbaye de la Bussière, à La Bussière-sur-Ouche en Côte-d'Or. Un établissement de prestige dont le restaurant Le 1131 est étoilé au Guide Michelin depuis 2007.

« Une marque d'excellence. » C'est avec ces mots que François Pelletier, Creusotin de 41 ans, explique les raisons qui l'ont amené à prendre les commandes, en février dernier, des cuisines de l'Abbaye de la Bussière, située à La Bussière-sur-Ouche. L'établissement côte-d'orien abrite un hôtel quatre étoiles et deux restaurants dont un bistrot, et est membre de l'association Relais et Châteaux qui

regroupe les hôtels et tables d'exceptions. Une image de marque que le Creusotin souhaite faire prospérer. « L'objectif principal est de conserver l'étoile au Guide Michelin du restaurant gastronomique Le 1131 », confie François Pelletier, qui souhaiterait dans un avenir proche obtenir deux étoiles.

Chef de partie sous la présidence de Jacques Chirac

Sa carrière est marquée par la cuisine gastronomique. Le Creusotin a travaillé auprès des plus grands chefs cuisiniers. Il signe son premier contrat à durée indéterminée au Ritz à Paris. C'est à ce moment-là qu'il se retrouve à travailler auprès du cuisinier Michel Roth, au Ritz, à Paris. « C'est une expérience

majeure. Il y a une grosse brigade composée de quatre Meilleurs ouvriers de France. Ça m'a donné envie de continuer. » Deuxième commis de cuisine, il termine son aventure au Ritz en tant que chef de partie.

Il a cuisiné pour des présidents et la reine d'Angleterre

Un poste qu'il occupe en rejoignant la présidence de la République, car Guillaume Gomez a été chef cuisinier du palais de l'Élysée. À cette époque, la présidence était assurée par Jacques Chirac. « On cuisinait pour les repas d'État. On avait fait un repas avec la reine d'Angleterre. Il y avait plus de 300 personnes. Tous les repas étaient assez exceptionnels et uniques. Tout ce qu'on faisait était adapté par

rapport aux chefs d'État accueillis », se remémore-t-il.

La vision qu'il s'est forgée de la gastronomie au fil de ses nombreuses expériences est simple : « Travailler des produits qui ne sont pas forcément nobles en étant capable de les mettre en valeur. Nous, quand on les travaille en cuisine, il faut avoir conscience qu'il y a des personnes qui ont travaillé pour nous apporter des produits de qualité. Ça ne sert à rien de mettre trop de saveurs et de dénaturer le produit. »

Une quête de la perfection au quotidien

La recherche de l'excellence est une quête permanente pour François Pelletier. À ce titre, il espère décrocher le

titre de Meilleur ouvrier de France. Un concours qu'il a déjà tenté de passer, mais il a terminé en demi-finale. « Je vais essayer de le repasser. C'est un objectif personnel. Dans toute ma carrière, j'ai travaillé avec des Meilleurs ouvriers de France. J'aimerais y arriver, ce serait une reconnaissance pour tous les chefs qui m'ont appris. »

Parmi ses mentors, le Creusotin cite Michel Roth, Guillaume Gomez, Guy Savoy et Claude Legras. « J'ai gardé des contacts avec eux. » Tous ces chefs ont été Meilleurs ouvriers de France. « C'est le concours d'une vie et un travail quotidien, estime François Pelletier. Il faut avoir les bons gestes, les bonnes techniques. C'est un apprentissage par répétition. »

Pierrick DEGRACE

DES EXPÉRIENCES AUPRÈS DES PLUS GRANDS NOMS

Les expériences professionnelles de François Pelletier sont impressionnantes. Preuve en est, le Creusotin, diplômé d'un CAP et d'un BTS en 2002 au lycée Le Castel, travaille de 2002 à 2005 à l'hôtel du Ritz à Paris dans le restaurant L'Espadon. Il intègre ensuite les cuisines de l'Élysée en tant que chef de partie en mars 2005. À la suite de cette aventure, il est recruté dans le restaurant Guy Savoy, triplement étoilé au Guide Michelin, où il restera jusqu'en 2007 pour être 1^{er} chef de partie au Café de la Paix au Grand hôtel intercontinental à Paris, puis chef de cuisine à l'atelier des chefs à Paris. La liste des étoilés pour lesquels François Pelletier a travaillé est longue. On peut encore citer le restaurant Le Floris à Anières (Suisse), deux étoiles où il fut second de cuisine ? ou encore le Restaurant Greuze à Tournus. Dans cet établissement, il a été sous-chef de cuisine.

Ce que vous ne savez peut-être pas sur l'Abbaye de la Bussière

C'est en 2005 que Clive et Tanith Cummings ont repris l'Abbaye de la Bussière. Cette abbaye a été construite en 1131 et est devenue un lieu privé après la Révolution. Les propriétaires vont se succéder. Le lieu est cédé à l'association des Amis de la Bussière. L'association n'a plus les moyens d'entretenir le lieu et le cède à Clive et Tanith Cummings. Les propriétaires vont y monter un hôtel de luxe, un restaurant gastronomique et un bistrot.

C'est en 2007 que l'établissement, membre du réseau Relais et Châteaux, reçoit sa première étoile au Guide Michelin. Un titre décerné chaque année pour son restaurant gastronomique Le 1131. Aux fourneaux, le chef de cuisine Guillaume Royer, qui a été Meilleur ouvrier de France en 2015, a été aux fourneaux des cuisines de l'Abbaye de la Bussière jusqu'en début d'année 2022. Période où François Pelletier est arrivé.