

## De Léon de Lyon à La Pyramide

Malgré son jeune âge, le chef des Terrasses de Pommiers a déjà un joli parcours. C'est sa mère qui l'initie enfant à la cuisine mais c'est lors de son apprentissage chez Job à Montmerle qu'il a « le déclic ».

Il apprendra son métier au Casino de Divonne-les-Bains avec Jean-Marc Delacourt, meilleur ouvrier de France qui lui conseillera de tenter le concours de Meilleur apprenti de France.

Il terminera finaliste avant de travailler chez Léon de Lyon (deux étoiles au Michelin) puis à La Chèvre d'Or à Èze en Provence (deux étoiles également). Son parcours initiatique s'achèvera à la Pyramide à Vienne. Encore un deux étoiles comme s'il savait qu'il allait lui aussi, un jour, se frayer un chemin dans les pages du guide rouge.

A 26 ans, le jeune chef sent qu'il peut à son tour tenter l'aventure de la restauration : « j'arrivais à bien maîtriser, j'avais fait tous les postes : garde-manger, sauce, poissonnier, pâtisserie.» En cuisine, il s'entoure de trois personnes dont un pâtissier, Carole son épouse s'occupe du service et de la gestion.

A la Buisante, il laisse libre cours à son imagination et n'oublie pas qu'il est en Beaujolais. Son vin provient d'un viticulteur de Pommiers, ses fromages de Villefranche et son huile de Beaujeu. Un retour aux sources pour ce jeune Reneimois qui préférerait les fourneaux aux cahiers d'école.