



Imprimer



Partager



Photos DR

Jean-François Bury

Cabane, Nanterre (92)

Après 15 ans dans les palaces parisiens, Jean-François Bury et sa femme Anais se sont installés à Nanterre, où ils proposent une expérience bistronomique à leur image : généreuse et sans prétention.

Originaire du nord de la France, Jean-François Bury grandit à Sevrans (93) avant que sa mère, alors gardienne d'immeuble, ne décide de déménager dans le centre de Paris à la recherche d'un cadre de vie meilleur. Forgé par ses débuts compliqués, le jeune homme est attiré par le cadre rigoureux et les dynamiques hiérarchiques du monde de l'hôtellerie et de la restauration. En apprentissage, le jeune homme débute en stage à l'Élysée Duvernais avec Alain Solivérès. Il découvre alors l'abondance des commandes et le travail des produits d'exception : « Je me souviens qu'on recevait des thons de 100 kilos, il n'y avait pas de limites dans les achats. » Le jeune homme intègre ensuite le George V, qui finira



jeune homme intègre ensuite le George V, qui finira par l'embaucher en tant que chef de partie banquet. Aux côtés de Philippe Legendre, il automatise des réflexes qui lui seront précieux tout au long de sa carrière. Neuf ans plus tard, au cours d'une formation, il rencontre Olivier Pistre qui lui parle de l'ouverture d'un nouvel établissement d'exception à Paris : le Shangri-La. Accompagné de Felix Peter et de Thomas Guichard, un ancien du George V, Jean-François Bury rejoint les équipes du palace en tant que sous-chef. Plus motivé que jamais, il acquiert des compétences techniques et managériales qui lui permettent d'obtenir son premier poste de chef moins d'un an après son arrivée.

CUISINIER TRAITEUR ET TRAITEUR CUISINIER

En 2015, il participe avec Thomas Guichard au championnat du monde des traiteurs organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT). Après avoir été lauréat français grâce à la cuisson parfaite d'un pâté en croûte, le duo est sacré champion du monde au terme d'un coaching signé Olivier Pistre et de 15 heures d'épreuves intensives. «

J'avais 30 ans et besoin de me mesurer, c'était une belle victoire personnelle. »



© anaisbury

Fort de cette expérience et convaincu que des choses restent à accomplir hors des palaces, Jean-François Bury devient l'année suivante, chargé de la recherche et du développement chez le traiteur Butard Enescot. Le chef se forme ainsi à de nouvelles compétences, notamment en gestion et logistique. « C'était une expérience vraiment enrichissante, l'événementiel c'est cuisiner sans cuisine, impossible d'être une diva. » En 2017, toujours à la recherche de nouvelle expérience, il intègre la 8e édition de l'émission télévisée « Top Chef ». Fier de défendre cette profession qu'il aime tant, il est identifié comme le traiteur de la saison et sera éliminé aux portes des quarts de finale. Désormais connu du grand public, Jean-François Bury gagne suffisamment en confiance pour se lancer dans une ultime aventure : l'ouverture de sa première adresse.

« NO RISK, NO FUN »

Sa femme, Anais Bury, originaire de Nanterre, partageait régulièrement des souvenirs liés au restaurant de son enfance, une brasserie familiale qui n'a pas survécu aux changements répétés de gérants. « On a visité et le lieu m'a plu, ce n'était pas prétentieux. Je voulais faire le restaurant où j'aurais aimé aller. En plus on était les premiers à Nanterre. »

Ensemble, ils nomment l'établissement du nom du repaire secret où ils se retrouvaient au début de leur idylle : la Cabane. Si la clientèle est d'abord constituée de passionnés de l'émission télévisée, elle est rapidement remplacée par des habitués venus de tout le département et des banlieues chics environnantes. Aux côtés de son chef adjoint Giuseppe Muzone, de son chef pâtissier Julien Germain et de son épouse, Jean-François Bury propose une cuisine authentique et maîtrisée. Au menu, son pâté en croûte signature, mais aussi des terrines de viandes issues d'élevages de qualité et des soupes de saison, selon les arrivages des Halles de Murat. Le restaurant a été entièrement pensé par Anais Bury, décoratrice d'intérieur qui, dans le cadre d'une collaboration avec le fleuriste parisien Luc Deschamps, habillera prochainement d'un ciel fleuri la salle du restaurant.