Antonin Buron, la voie du Chabichou

*Sous-chef du* Chabichou *à Courchevel, maison doublement étoilée, Antonin Buron a grandi entre les fourneaux, guidé par une intuition précoce et une exigence forgée auprès des plus grands. Entre héritage familial, goût du défi et fidélité aux producteurs, il trace une trajectoire où le travail et la rigueur dessinent l’avenir.*

**Quels souvenirs culinaires gardez-vous de l’environnement dans lequel vous avez grandi ?  
AB :** J’ai eu la chance de grandir directement dans une cuisine, et pas n’importe laquelle : *le Chabichou* à Courchevel. Mon père était chef adjoint, ma mère directrice de salle. Monsieur Rochedy m’a très tôt laissé entrer dans sa cuisine ; il a été pour moi comme un grand-père adoptif, avec la distance et le respect qu’impose un chef. Enfant, je passais mes journées entre l’hôtel et les cuisines, avec même des parties de cache-cache durant l’intersaison avec ses petits-fils. Ce sont mes premiers souvenirs de chaleur, d’odeurs et de gestes.

**À quel moment avez-vous su que vous vouliez devenir cuisinier ?  
AB :** Très tôt. Mes parents travaillaient beaucoup l’hiver, je voyais peu la maison. Pour les fêtes, j’allais chez mes grands-parents maternels, jusqu’au moment où, à 11 ou 12 ans, j’ai voulu rester à Courchevel. Pour Noël, j’ai demandé à mon père de venir travailler avec lui. Départ à 6 h, retour à 1 h du matin… mais ce jour-là, j’ai vécu mon premier Noël en famille. La cuisine m’a offert cela. Pour un enfant, c’était magique.

**Quelles maisons ont le plus compté dans votre formation ?  
AB :** Il y a une maison et un chef qui ont changé ma vie : Arnaud Donckele, à *La Vague d’Or* à Saint-Tropez. J’y ai passé trois saisons, les plus dures mais aussi les plus formatrices. Il m’a donné la chance d’évoluer vite. Beaucoup de choses, je les ai comprises plus tard. C’est un exemple dans sa vision de la cuisine et dans la manière de fédérer une brigade.

**Comment décririez-vous votre arrivée au *Chabichou* ?  
AB :** C’est ma maison de cœur. Ce chalet tout blanc au milieu de Courchevel, c’est là où j’ai tout appris. J’ai gravi tous les postes, d’apprenti à sous-chef aujourd’hui. On y conjugue rigueur, discipline et bonne humeur. Je dois beaucoup à Monsieur Rochedy, qui m’a ouvert la porte, et à mon père, qui me fait confiance.

**Comment résumeriez-vous votre philosophie du produit ?  
AB :** Monsieur Rochedy me répétait souvent : « *Il est impossible de faire du bon avec du mauvais, mais on peut facilement faire du mauvais avec du bon.* » Tout part de là : chercher le meilleur produit, puis le respecter. J’ai une relation directe avec les producteurs ; je préfère les appeler, prendre des nouvelles, comprendre comment avance leur production. Je les choisis pour leur qualité, bien sûr, mais aussi parce que leur vision ressemble à la mienne.

**Quel rôle jouent les concours et les distinctions pour vous ?  
AB :** J’ai grandi dans un univers de compétition : un père MOF, premier prix international Taittinger… À la maison, la montée d’escalier était couverte de diplômes. J’ai commencé tôt, d’abord dans le sport, puis en cuisine. J’ai participé deux fois à la Meilleure Brigade, une fois comme commis, une fois comme chef. Et puis il y a la course aux étoiles : on fête cette année les 40 ans des deux étoiles du *Chabichou*. C’est magnifique, mais l’esprit de compétition pousse toujours à viser plus loin.

**Avez-vous une manière d’avancer dans votre carrière ?  
AB :** Je ne crois pas aux plans définis. Je crois à la chance qu’il faut saisir. Je n’aurais jamais dû aller au *Cheval Blanc* de Saint-Tropez. Mon père avait envoyé mon CV, et le chef Donckele m’avait répondu qu’il était complet mais qu’il le garderait. Un jour, il m’appelle : un désistement, le poste est pour moi si je dis oui immédiatement. J’ai dit oui. L’année suivante, il me propose d’être chef de partie à l’entremets, à 20 ans, en trois étoiles. J’ai encore dit oui. C’était dur, mais formateur.

**Comment imaginez-vous les prochaines années ?  
AB :** Je pense à court terme : amener le Chabichou sur la plus haute marche. Je gère aujourd’hui tout le recrutement et je veux une brigade qui me ressemble, qui ne se satisfait jamais de ce qu’elle a. J’ai fait une promesse à Monsieur Rochedy : continuer ce qu’il a bâti et tout faire pour décrocher une troisième étoile. C’est aussi un défi que je partage avec mon père. Cela demande du temps, du travail et de ne jamais relâcher la pression.