

Le Télégramme

Arthur Bury, jeune cuisinier en or, va représenter la Bretagne aux Worldskills France



Publié par Julien Molla le 16 février 2023 à 19h30



Arthur Bury, dans la cuisine du Brut, à Saint-Brieuc, où il exerce depuis octobre. Le jeune homme se prépare à représenter la Bretagne aux Worldskills France. (Le Télégramme/Julien Molla)

Arthur Bury, formé au lycée La Closerie, à Saint-Quay-Portrieux, a remporté la médaille d'or en catégorie cuisine aux Worldskills. Six ans après avoir découvert la cuisine lors d'un stage de 3e.

La cuisine, il n'est pas tombé dedans quand il était tout petit. « Chez moi, on n'en a jamais beaucoup parlé », sourit Arthur Bury, à l'étage du restaurant Brut, à Saint-Brieuc, où il exerce depuis mi-octobre. « En fait, c'est quand j'ai fait mon stage de 3e chez un boucher-traiteur, M. Gaillard à Saint-Julien, que j'ai eu le déclic ». Ce sera donc la cuisine pour le natif d'Yffiniac.

Un peu plus de six ans plus tard, le voilà médaille d'or des [Worldskills compétition des métiers en Bretagne](#), qui ont eu lieu début février. En septembre, il représentera la région, en catégorie cuisine, lors du concours national à Lyon. « C'est une fierté », avoue le jeune homme, du haut de ses 20 ans.



Arthur Bury travaille sous l'œil des jurés, lors des Worldskills compétition des métiers en Bretagne. (Le Télégramme/Julien Molla)

Entraînement intense

D'autant plus qu'il n'avait pas vraiment imaginé se lancer dans l'aventure. L'été dernier, alors qu'il vient de quitter le lycée La Closerie, à Saint-Quay-Portrieux, après trois ans de bac pro et deux ans de BTS, il reçoit un appel d'un ancien prof, Antoine Kerambrun. « J'étais en saison en Suisse. Il m'a demandé si je voulais participer à la compétition ». Arthur cogite et fini par accepter. « Les concours ça fait un peu peur. Mais je me suis dit que ça me permettrait de me tester, de savoir ce que je vaudrais ».

Le jeune homme passe les présélections en novembre, avant de se lancer, début janvier, dans une préparation intensive. Il enchaîne les soirées de travail et les matinées au lycée, qui prend en charge les frais d'entraînement. « Au début, j'ai beaucoup travaillé les sujets à l'écrit. Et après, nous avons fait une session de 30 h d'entraînement pendant quinze jours pour avoir toutes les recettes en tête, apprendre à gérer le temps. La première fois, je n'ai rien sorti ».



Arthur Bury avec Jean-Jacques Monfort, le patron du Brut. « Il a du talent », souligne ce dernier en parlant de son cuisinier. « Il peut aller loin ».
(Le Télégramme/Julien Molla)

« La compétition a déjà commencé »

À la compétition des métiers Bretagne, Arthur Bury est prêt. Il sort ses plats comme il l'a imaginé. Et remporte la médaille d'or qui lui ouvre les portes de la compétition nationale avec l'équipe de Bretagne. Son objectif. « Je suis très content du résultat mais ce que je visais, clairement, c'était le national ». Le jeune homme a maintenant six mois pour se préparer, toujours coaché par Antoine Kerambrun. « La compétition a déjà commencé », assure celui qui envisage de partir travailler en étoilé pour continuer à parfaire sa technique.



Le plat dont il est le plus fier durant la compétition des métiers ? « La création chocolatée ! C'est quelque chose que j'ai beaucoup travaillé. Le jour de l'épreuve, j'en ai fait neuf pour être certain d'en sortir quatre ». (Arthur Bury)

Arthur Bury, qui rêve d'ouvrir un jour son restaurant, sait que la lutte sera rude. Mais veut croire en ses chances. Au point de suivre les traces de [Paul Pipard, médaille d'or de la dernière finale internationale des Worldskills](#) ? « Paul, c'est Paul. Je ne veux pas me comparer. Moi, je vais juste faire au mieux ». Et défendre fièrement les talents bretons.