

LE YOUPALA BISTROT

Jean-Marie Baudic De la braise sous Breizh



L'ancien second de Pierre Gagnaire veut rompre avec le « tsouin-tsouin gastronomique » tout en proposant une cuisine incandescente

C'est le genre de cuisinier qui te dégoûte, dit de lui l'un de ses confrères. *Les produits qu'il touche se transforment en grand plat sans qu'il soit vraiment capable d'expliquer pourquoi.* Jean-Marie Baudic, lui, explique simplement que « les choses tombent sous le sens » et qu'il possède le « goût en mémoire ». Puis il retourne couler la chape de béton de son nouveau restaurant ouvert il y a quelques semaines à Saint-Brieuc.

Baudic est un cuisinier énergumène, l'un des rares instinctifs à l'instar d'un Alain Passard ou d'un Pierre Gagnaire, dont il fut le second. Décalé dans une profession qui se prend parfois très au sérieux, il mène sa barque comme il l'entend. Associé il y a deux ans aux Pesked, déjà à Saint-Brieuc, rapidement reconnu par les guides et surtout par la clientèle, le voici créant sa propre maison. Pour plus de liberté et d'indépendance. Le voici sur le chantier, à manier béton et pinceaux avec l'aide du beau-père et de sa Juliette enceinte jusqu'à la toque. Le voici au Youpala Bistrot. « Bistrot » car voulu comme « une maison toute simple, en rupture complète avec le tsouin-tsouin du soi-disant restaurant gastronomique ». « Youpala » : « Parce que je fais une cuisine youpala ! Dans l'instant, dans le feeling et dans une forme d'insouciance. » On pourrait sourire de cette « youpala's touch ». On a plutôt tendance à en pleurer... d'émotion. Submergé la plupart du temps par les sensations que provoquent ces plats coup de poing comme ces simples asperges blanches, poêlées croquantes, glacées légèrement au jus de volaille et chamboulées par une réduction d'agrumes et de chorizo. Acidité, puissance, astringence : impossible d'y rester insensible. Assis au bar, juste à côté de la minuscule cuisine, impossible également de ne pas entendre le chef s'adresser à l'un de ses commis : « C'est bien, mon petit, on va apprendre à la faire, la cuisine... » Le petit a bien de la chance. Nous aussi.

5, rue Palasne-de-Champeaux
22000 Saint-Brieuc (02-96-94-50-74)