

YOUPALA ! REVOICI BAUDIC

Jean-Marie Baudic a quitté après trois ans et demi les Pesked⁽¹⁾ pour lancer son propre restaurant en avril. Toujours à Saint-Brieuc et toujours aussi allumé.

Il y a cette envie dévoilée fugacement voici quelques mois. Une promesse de ne rien dire, ni d'écrire. Et un petit scoop qui s'envole au cimetière des informations trop tardivement publiées. Mais qu'importe puisque Jean-Marie Baudic est désormais chez lui. Au téléphone, on l'entend carrément dans les plâtres, gesticulant au beau milieu des artisans et du beau-père « qui est du métier et donne un sérieux coup de pouce ». Car, comme d'hab', Baudic est partout. Excité comme une puce à l'idée d'ouvrir « son » restaurant à lui, son auberge, sa cuisine. « D'ailleurs, la chape avance drôlement de ce côté-là », note-t-il avec ce ton de Pierrot lunaire qui n'est définitivement qu'à lui. Baudic, heureux sur le chantier comme un poisson dans l'eau. « J'ai tout démonté, lavé la hotte, creusé des saignées pour passer les câbles, fait réviser le fourneau. On va faire un neuf avec du vieux. » Car le Youpala n'aura pas les moyens ni le standing d'un Relais & Châteaux. Youpala ? Drôle de nom, n'est-ce pas ?... Mais c'est bien ainsi que le premier restaurant 100 % Baudic s'appellera. Il l'a même solennellement annoncé sur la scène du OFF après sa démonstration (voir aussi p. 4-5). « Youpala, parce que ma cuisine est de l'improvisation, que c'est comme ça, voilà. » Youpala, parce que ça rime aussi bien avec vista, que ça fonctionne à l'humour et au décalage (« décapage de fourneaux », rigolerait Baudic). Et que ça fait du

bien dans un monde culinaire qui a toujours un peu tendance à se prendre au sérieux.

« Je me suis fait avoir »

De ce Youpala sortant de terre, on sait simplement que la salle possède poutres et pierres et qu'elle restera « dans son jus avec des touches personnelles ici et là ». Pas très programmatique mais très méthode Baudic, sans archi, ni designer, ni expert es communication. Mais dans la bonne humeur et le bon sens en toute chose : « Les artisans ont fait ma maison. J'y vais les yeux fermés. » Franchement, parce qu'on aime le bonhomme et qu'on admire autant son talent, nous aussi, nous irons les yeux fermés au Youpala (tt dire qu'avant on écrivait « les yeux fermés au Taillevent »). Chez lui, pour la première fois, avec pour seule compagnie sa femme, Juliette, en salle – « Je me suis fait avoir », constate sobrement la jeune pâtissière – et deux apprentis, création et fraîcheur devraient drôlement valser pour la vingtaine de chanceux (26 couverts maxi) qui pourront faire du lieu leur cantine. Menu midi à 25 euros. Soir entre 40 et 50 euros dans la surprise la plus totale pour répondre au postulat de base décidé une fois pour toutes par cet ancien second de Pierre Gagnaire : « Ne pas savoir le matin ce que je vais faire le soir, cuisiner au gré du vent. C'est quand je commence à prendre un produit que je sais ce que je veux faire. » Comme il le dit, « ça va péter ». On le

croit sur parole. « Allez, je retourne au chantier ! Eh puis, ce qui est sympa, c'est qu'on écoute Nostalgie toute la journée. Jo Dassin, je connais par cœur ! » Rendez-vous fin avril, zaï, zaï, zaï, zaï. ✪ L.D.

⁽¹⁾ C'est Mathieu Aumont, le propriétaire, qui a repris les fourneaux des Pesked.

> Le Youpala

5 rue Palasne de Champeaux
22000 Saint-Brieuc
Fermé lundi, mardi.

Baudic dans le Carnet de Route 2006

« De Jeffroy à Gagnaire, Baudic est bien sûr allé à bonne école. Mais s'il a pris le chemin du retour dans sa région natale, c'est pour s'offrir avec la liberté de créer le luxe ultime "du top de la mer, refusant des produits qu'à Paris on n'imaginerait même pas pouvoir renvoyer". Il y a du feeling dans l'air, une fraîcheur iodée qui prend à la gorge, un phrasé bop sur de l'énergie rock'n'roll à revendre. Et toujours cet élan du grand large, du jardin rongé par la mer – bar à la tomate cœur de bœuf, glace à l'ail et purée aux noisettes – faisant de Baudic, pour sa tolérance zéro de l'ennui, un sacré Jean Vigo des fourneaux. Irremplaçable et savant filou. »