

# SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°150 • OCT. - NOV. 2006 • 4,80 €

+



## SPÉCIAL VINS

Tout est bon dans  
**LE CANARD !**

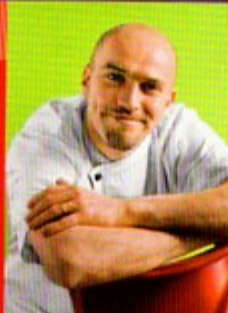
**Safran,**  
l'épice magique



**À MITONNER**  
Des plats d'automne



Toulouse  
**UNE ÉTAPE  
DU SUD-  
OUEST DE  
BON GOÛT**



Portrait  
**BAUDIC,  
LA JEUNE  
RELÈVE  
BRETONNE**



Vignoble  
**UN COIN  
D'ITALIE  
ENCORE  
SECRET**

# Jean-Marie Baudic

## Youp la boum !

Comme un musicien, Jean-Marie Baudic maîtrise toutes les gammes et ne se plaît vraiment que dans l'impro.

Texte Stéphane Davet. Photos et stylisme Marie-José Jarry.

**Y**oupala ! Le nom résonne comme le cri de bonheur d'un enfant. À Saint-Brieuc, pour baptiser leur restaurant, Juliette et Jean-Marie Baudic ont choisi cette exclamation qui traduit leurs envies d'instantanéité, de fantaisie et de liberté.

Archétype d'une génération de chefs – ceux de l'association Générations.C, de la "jeune cuisine" ou des opérations Fou de France d'Alain Ducasse –, formés dans les grandes maisons mais désireux de gérer autrement leur créativité et leur indépendance, Jean-Marie Baudic s'est taillé un lieu à la mesure de ses rêves de plaisir sans appareil.

« Depuis longtemps, je pensais à un lieu de vie sans bla-bla ni tralala », explique ce Breton de 32 ans. « Un restaurant pour le plus grand nombre, où l'on se laisse bercer, où tout le monde prend du plaisir à travailler et à manger. »

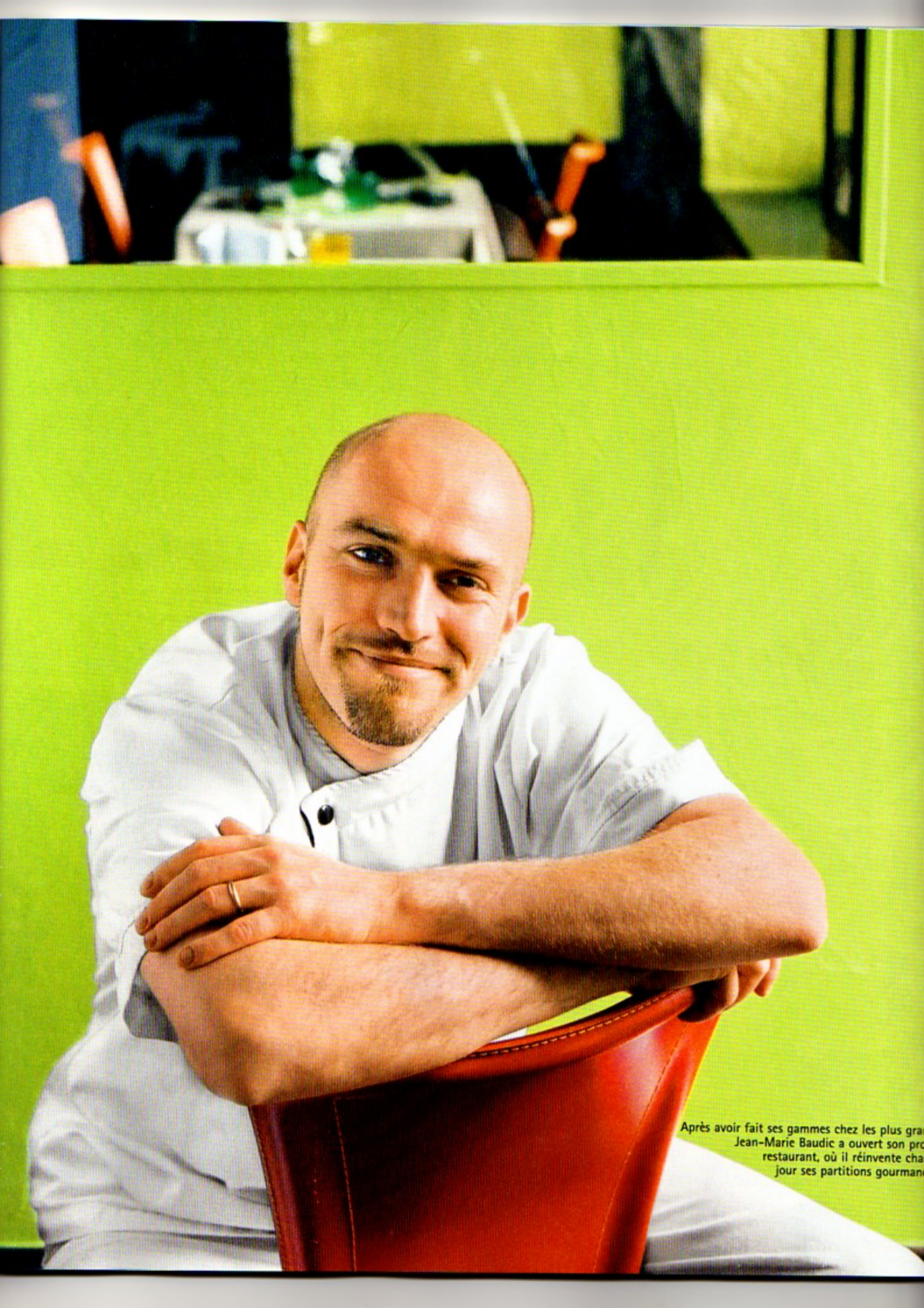
Pendant trois ans, déjà à Saint-Brieuc, dans le cadre plus conventionnel du restaurant Aux Pesked, il était devenu un des jeunes cuisiniers les plus cotés de France. Mais pour exprimer totalement leur identité, Jean-Marie Baudic et Juliette, son épouse pâtissière, ont égaillé d'orange et vert pistache les vieilles pierres et

poutres d'une petite chaumière, devenue leur bistrot de paradis à 25 couverts.

Pas de carte, ni de menu. Juste à l'ardoise, les petits prix des formules du midi et du soir. Tout en décontraction, une jeune serveuse avoue qu'elle découvrira en même temps que nous, ce qui passera aujourd'hui par l'inspiration du chef. Maître mot de la maison : le « feeling ». Pour ce déjeuner, un homard poché frétille dans le frais torrent d'une purée de concombre aux herbes, de chou-fleur graffiti (violet) émincé, de salicornes, de feuilles de betterave, sous quelques branches tordues de spaghetti frits. L'assiette fond, croque, chante.

Le cabillaud demi-sel rôti jouera ensuite cette même partition délicieusement spontanée, avec la tomate cœur-de-bœuf, une ancienne variété de carotte, des courgettes vertes et jaunes juste sorties du potager, à peine voilées d'une émulsion de crustacés.

« Pourquoi faire une carte ? » plaide Jean-Marie Baudic. « Pourquoi se forcer à traiter les mêmes produits, sans avoir l'assurance qu'ils seront toujours à leur meilleur ? Je fais mon marché tous les matins, je n'achète que le top. J'improvise par ■■■



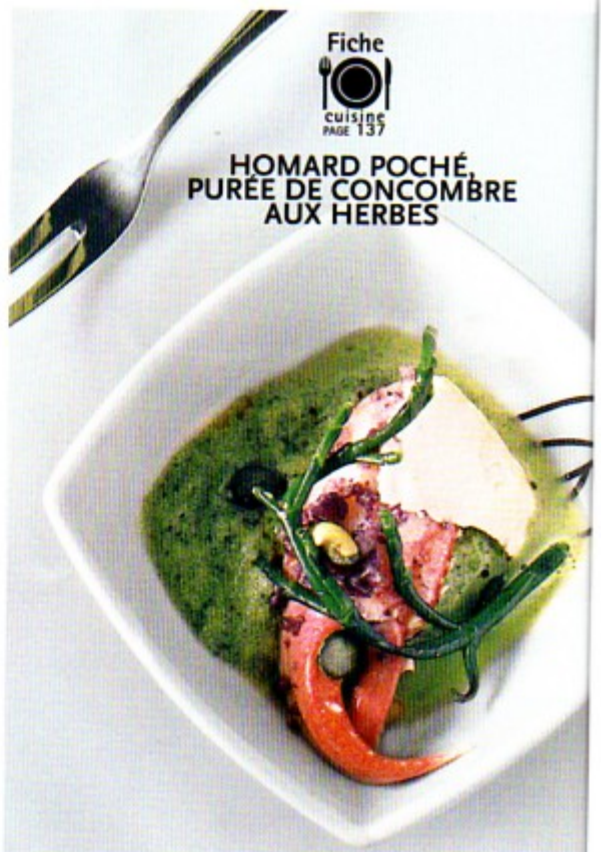
Après avoir fait ses gammes chez les plus grands chefs, Jean-Marie Baudic a ouvert son propre restaurant, où il réinvente chaque jour ses partitions gourmandes.



2

1. Ses plats – pourtant sophistiqués – ne sont pas le fruit d'une lente conception, mais de géniales improvisations inspirées par les produits du jour.

2. Pour les desserts, c'est Juliette, son épouse, qui mène la danse.



Fiche  
cuisine  
PAGE 137

**HOMARD POCHÉ,  
PURÉE DE CONCOMBRE  
AUX HERBES**

■■■ rapport à cela. » Seul en cuisine avec un apprenti et une plongeuse, le chef se fait plaisir, sans facilité. « Ce soir, je ne sais pas encore ce que je vais faire. Cela m'oblige à me remettre en question tous les jours. Mais je ne suis bon qu'au pied du mur. » Un plat créé ne se répète jamais, au point que Jean-Marie Baudic peine à se souvenir de ce qu'il a associé ces jours derniers. Ah si ! L'autre soir : sorbet de mangue à l'huile de crustacés, tartare de homard, aubergines grillées et amandes fraîches...

Ce jeu d'équilibriste pourrait mal tourner sans un solide bagage. Le C.V. du jeune chef fait office d'un solide pare-chocs. Une vocation précoce – « J'ai toujours voulu devenir cuisinier » – le pousse à 15 ans vers l'école hôtelière, avant que des rencontres décisives ne forment sa personnalité. En Bretagne d'abord, avec Patrick Jeffroy, à Plounerin (ce dernier tient aujourd'hui un magnifique restaurant à Carantec), pour une première leçon de rigueur et d'intuition; puis dix ans loin de sa région, à côtoyer Michel Rostang, Hélène Darroze (une « guerrière »,

selon lui, dont il sera le chef pendant deux ans) et surtout Pierre Gagnaire.

Ce dernier, croisé une première fois à Saint-Étienne, en fera son second, à Paris, pendant trois ans. « Ma première expérience chez lui était très déstabilisante, je n'avais que 18 ans. J'ai eu besoin de recul pour analyser et comprendre sa cuisine. Il m'a poussé à me dépasser. Son intuition, son sens de l'improvisation, alliés à une grande maîtrise des produits, sont sans pareil. »

Fort de cette expérience, l'enfant prodigue est revenu en Bretagne, jouer de la gamme des saveurs de son pays de cocagne. Légumes des maraichers de Plérin, poissons, coquillages et crustacés d'Erquy... De quoi emballer une imagination portée sur le youp la boum!

*Youpala Bistrot*

5, rue Palasne-de-Champeaux, 22000 Saint-Brieuc.

Tél. : 02.96.94.50.74.

Formules du midi : de 17 à 28 €. Formules du soir : 45-55 €. Fermé lundi et mardi toute la journée.



1. À l'image des propriétaires, la salle du restaurant, avec ses poutres et ses vieilles pierres d'origine, a été égayée de couleurs vives.

2 et 3. Vaisselle gaie et service sans chichi, tout respire ici la spontanéité.