

<http://madeinmarseille.net/21646-noel-baudrand-chef-gault-millau/>

jeudi 29 décembre 2016

MADE IN MARSEILLE

La Route des Arts & Gourmandises de Provence
www.artsetgourmandises.fr

MARQUE DÉPOSÉE
AGRI-CULTURE
PROTECTORAT

Le premier magazine régional d'actualités positives ! Marseille / Aix-en-Provence / Aubagne / La Ciotat...

madeinmarseille.net

ACTUALITÉS ▼ BONS PLANS ▼ CULTURE ▼ ECONOMIE ▼ ENVIRONNEMENT ▼ INNOVATION ▼ URBANISME ▼ TOURISME ▼

Accueil > À la Une > Rencontre avec le chef Noël Baudrand, l'un des Jeunes Talents marseillais de...

À la Une Actus Bons plans Gastronomie Portrait

Rencontre avec le chef Noël Baudrand, l'un des Jeunes Talents marseillais de l'année

Par Agathe - 21/12/16



DÉCOUVREZ

ÉLECTION SYNDICALE TPE
DU 30 DÉCEMBRE 2016
AU 13 JANVIER 2017

LE MEILLEUR DE L'INFO DANS LE ZAPPINGUE

LE ZAPPINGUE

Rencontre avec le chef Noël Baudrand, l'un des Jeunes Talents marseillais de l'année

Par Agathe -
21/12/16



Noël Baudrand entouré de son équipe après avoir reçu le prix Jeune Talent du Gault et Millau © Borja de Miguel

Installé depuis seulement un an au « Relais 50 » sur le Vieux-Port, Noël Baudrand vient de faire son entrée dans le célèbre guide gastronomique Gault et Millau dans la catégorie « Jeune Talent ». Une première distinction dans la carrière de ce chef qui a choisi comme crédo de faire du bon et du beau à un tarif raisonnable. Reportage.

S'il est né à Marseille, Noël Baudrand n'a pourtant vécu dans la ville qu'à partir de 2014. Après une enfance entre Montpellier et Sète et un diplôme dans une école hôtelière, il a travaillé dans les cuisines de grands chefs français comme Michel Bras (3 étoiles au guide Michelin), Alain Ducasse (3 étoiles), Gérard Garrigues (1 étoile) ou encore Jean-Marie Amat (1 étoile).

Aujourd'hui, après un peu plus d'un an passé à la « La Cour du Palais » situé entre le Palais de Justice et le cours Estienne d'Orves, il est chef du « Relais 50 », le restaurant de l'Hôtel Résidence du Vieux-Port. Grâce à sa carte

composée de quatre entrées, quatre plats et quatre desserts et d'un menu du jour renouvelé quotidiennement, il a déjà séduit le Gault et Millau. Ce guide, qui fait partie des plus grands guides gastronomiques de France juste après le Michelin, l'a ainsi sélectionné parmi les « Jeunes Talents 2017 ». Une première récompense qu'il a reçue avec beaucoup d'humilité mais qui ne change pas sa volonté initiale : donner du plaisir à ses clients grâce à ses plats aussi bons que beaux.



Made in Marseille – Bonjour Noël. Avant d'arriver sur Marseille, vous avez côtoyé de grands chefs de la gastronomie française. Comment avez-vous réussi à passer par toutes ces belles maisons ?

NB – Dans mon cas, c'est Michel Bras qui m'a donné l'opportunité de rentrer dans sa brigade en 1994 et à partir de là les choses se sont enchaînées. Je suis ensuite entré chez Dominique Toulousy et Gérard Garrigues grâce à des CV que j'avais déposés, idem pour Alain Ducasse. Quant au premier poste de chef que j'ai eu à Marseille, cela c'est fait par un coup de chance. Mon amie, qui travaillait dans un restaurant proche de la Cour du Palais, a su en parlant avec le patron qu'il cherchait un chef cuisinier.

Il n'y a pas de vraies règles. Comme pour tout, cela peut se faire grâce au bouche à oreille, à un CV déposé ou à des opportunités saisies. C'est par la volonté de vouloir progresser et montrer qu'on a le niveau que l'on arrive à avoir une porte ouverte à un moment donné. Je pense aussi que parfois on a une bonne étoile. Et j'ai eu une bonne étoile car j'ai réussi à avoir des places

dans des endroits un peu hors du commun en titillant à peine les différents chefs.

MIM – Vous êtes resté chef de la Cour du Palais pendant un peu plus d’un an avant de remplacer Emmanuel Perrodin au Relais 50 sur le Vieux-Port. Comment s’est fait cette transition ?

NB – Là aussi ça a été un coup de chance ! Emmanuel Perrodin cherchait un remplaçant et en a parlé à un ami commun. Ce dernier n’a pas « tilté » sur le coup, ce n’est qu’une semaine après qu’il lui a dit : « Je connais justement quelqu’un qui cherche à partir de là où il est ». Emmanuel et les propriétaires du Relais 50 sont donc venus manger à la Cour du Palais et ont trouvé ma cuisine intéressante et c’est parti de là.



L'intérieur de la salle du Relais 50 sur le Vieux-Port, avec vue sur la Bonne Mère © DR

MIM – Malgré le fait qu’il s’agisse d’une brasserie, vous y servez une cuisine qui se rapproche du gastronomique...

NB – C’est vrai que je tends plus à aller vers une cuisine gastro référencée dans les livres plutôt que de faire du bistrot. Je tends à essayer de faire du bon et du beau à un tarif raisonnable. Mais ce n’est pas à moi de dire si c’est du gastro, ce sont des gens compétents qui le disent ou non !

Aujourd'hui, on propose un menu du jour le midi qui change quotidiennement en plus de la carte car les gens ont besoin de déjeuner rapidement. Cette formule est une façon pour nous de nous « amuser » et d'essayer des plats. Ces plats y sont simples mais gouteux et nous permettent de montrer aux gens qu'on sait faire à manger pour pas cher. Pour autant, le fond du travail se fait sur les plats de la carte où il y a plus de travail fourni.

MIM – Où vous fournissez-vous en matière première pour réussir ce parti pris de faire du bon et du beau à un tarif raisonnable ?

NB – On a évidemment des grossistes mais aussi le Vieux-Port et les producteurs locaux. Quand il nous faut de la truffe, on essaye de prendre celle du Vaucluse par exemple, idem pendant la saison des asperges où on favorise celles du Gard. On essaye de travailler avec des gens qui font encore des jolis produits, tout en faisant attention aux coûts. Sachant qu'en général ceux qui font du bon sont toujours plus chers que le basique.



Noël

Baudrand a pris le parti de faire du bon et du beau à des prix raisonnables © DR

MIM – Après 22 ans de métier, vous entrez pour la première fois dans l'un des guides gastronomiques qui fait figure de référence en France,

le Gault et Millau, dans la catégorie « Jeunes Talents ». Que représente cette distinction pour vous ?

NB – C'est avant tout une fierté. Mais je le prends plus comme une récompense du travail accompli depuis des années jusqu'à aujourd'hui plutôt qu'un objectif à atteindre.

MIM – **Et une étoile au Guide Michelin, est-ce que cela fait partie de vos objectifs ?**

NB – Obtenir une étoile serait aussi une récompense pour le travail fourni par l'ensemble des gens, que ce soit en salle comme en cuisine. Mais ce n'est pas un de mes objectifs, car quand on se fixe un objectif, on essaye de se donner tous les moyens possibles et imaginables pour l'obtenir. Or aujourd'hui, on n'a pas tous ces moyens ici.

Je préfère travailler pour le bien des clients, pour qu'ils prennent du plaisir et qu'ils se disent en sortant du restaurant : « On a bien mangé, on a passé un bon moment ». C'est ça qui me motive tous les jours.

Le Relais 50

18 quai du Port, 13002 Marseille

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h15 et de 19h45 à 22h15