



OUI CHEF !

Cédric Bayle, la passion du goût juste

★ Installé à Saint-Jean de Bournay dans le Nord Isère, le jeune Maître Restaurateur Cédric Bayle, chef du restaurant L'Xtreme, fait honneur aux produits locaux, grâce à une cuisine moderne et toujours en recherche de nouveautés. ★

TEXTE RAPHAËLE VIDALING - PHOTOS LAURENT TEISSEIRE

« **P**oularde contisée terre et mer, jus au lard », c'est l'assiette gagnante présentée par Cédric Bayle en finale du concours du Panier Mystère en avril 2017, qui rassemblait une dizaine de maître restaurateurs réunis dans les cuisines du Cordon Bleu à Paris. « *Un magnifique moment et une expérience inoubliable* », précise Cédric Bayle qui depuis, a le vent en poupe. La cuisine c'est une aventure que Cédric Bayle a choisi de vivre très jeune. Un CAP en poche obtenu à l'école hôtelière de Vienne (38), il décroche son premier poste dans la commune voisine, à Estrablinau Frantony puis son premier poste de chef de cuisine à 19 ans, dans un restaurant dansant. C'est là que le jeune ap-

« Ici je ne veux pas faire de la quantité, ça ne m'intéresse pas. »

prenti fait ses armes et démarre sa carrière comme chef de cuisine. « *J'y suis resté 19 ans. Dès le départ j'ai tout misé sur ce poste et y ai tout appris* ». En 2006, il crée avec son complice Franck Brun, un autre restaurateur passionné, L'Xtreme, un restaurant « *comptoir* » qu'il veut à son image : « *chaleureux et convivial dans une atmosphère sobre mais tendance* ». Un vrai pari à l'époque pour ce restaurant d'une cinquantaine de couverts, situés entre Vienne et Bourgoin-Jallieu. Là, il propose une cuisine décomplexée, créative et fortement ancrée dans la saisonnalité. Côté terroir, l'Isère, pays de fromages, lui offre l'opportunité de proposer ce



plat au Bleu de Sassenage qui rend toute sa noblesse et son crémeux à ce fromage millénaire. Rendu onctueux et fondant, il s'accompagne de jambon de pays et de noix de Grenoble pour le croquant. Depuis ses premiers coups de feu en tant que chef, la cuisine de Cédric Bayle a évolué, muri. « *Elle continue de s'enrichir à chaque changement de carte, à chaque découverte de produits nouveaux* », explique-t-il. « *Ici à L'Xtreme, notre matière première est issue des producteurs locaux, ou proches. Nous travaillons avec eux comme avec des partenaires.* » En 2016, il obtient le titre de Maître Restaurateur, grâce auquel il se présente quelques mois plus tard au concours du Panier Mystère. Ce titre, « *c'est avant tout un coup de booster pour la confiance en soi, confie-t-il. Moi qui ai quasiment tout appris tout seul, je ressens une immense fierté d'être reconnu parmi mes pairs.* » Depuis, le jeune chef poursuit sa progression avec humilité et toujours le même bonheur. A son restaurant, il a rajouté une activité de traiteur. Dans la foulée, il a racheté la cuisine centrale d'une commune voisine. « *Ici je ne veux pas faire de la quantité, ça ne m'intéresse pas. Je veux que les clients qui prennent mes services comme traiteur, retrouvent la qualité d'une cuisine de restaurant.* » En décembre, Cédric Bayle participait au déjeuner caritatif organisé par l'Association des Maîtres Restaurateurs de l'Isère au profit de l'association Femme Milena. Un dîner de prestige préparé en collaboration avec les élèves du lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble, six maîtres restaurateurs du département ainsi que les deux gagnants du concours amateur « *Devenez Maître Restaurateur d'un jour* ». Cette participa-

Bio-express

2006 Ouverture du restaurant L'Xtreme

2016 Titre de maître restaurateur

2017 Remporte la finale de la 2^{ème} édition du grand concours national de cuisine « Le Panier Mystère »



Cheesecake au Bleu de Sassenage, jambon de pays, sablé Dauphinois aux noix de Grenoble



Sphère chocolat au lait origine Vietnam 75%, Tuile Muscovado, croquant praliné pétillant

tion c'est aussi l'autre facette de Cédric, soucieux de pouvoir, lui aussi, transmettre un métier avec lequel il s'est construit. « *J'ai appris beaucoup tout seul, mais on m'a aussi aidé lorsque j'ai commencé. Transmettre c'est essentiel, car pour moi les débuts dans ce métier doivent être encadrés.* » Une philosophie qui lui a valu le prix de Maître d'Apprentissage Confirmé remis par le CFA de Bourgoin en 2016. ★

COUP DE CŒUR

En 2013, Thomas Bouvard revient au domaine familial, la ferme du Coteyat sur la commune de Saint-Jean de Bournay, pour développer l'activité laitière. « *La production laitière ne fait pas vivre. Il fallait trouver autre chose.* » Il a l'idée d'aménager un petit laboratoire de transformation sur la propriété et se lance dans la fabrication de fromages, en faisselle et petites tomes. L'idée plaît et l'activité se développe progressivement, avec une production approchant pour l'instant les 7 000 litres par an. Les fromages sont fabriqués et affinés sur place, au lait cru et avec des ferments faits maisons. Au gré des expériences, le jeune Thomas Bouvard développe une petite gamme de fromages aromatisés. Des bouchons façon Saint-Marcellin aux sa-



Cédric Bayle en compagnie de Thomas Bouvard, fromager

veurs italiennes, ail et échalotte qui ont séduit le chef Cédric Bayle. « *Ce que j'aime chez ce jeune fromager c'est qu'il tente de nouvelles recettes, et la plupart du temps ça marche.* »