

Stéphane MAUDUIT

CHEF DE LA BASTIDE ODÉON

Stéphane MAUDUIT est le chef de la BASTIDE ODÉON, maison spécialisée dans la cuisine du Sud. Il ensoleille les recettes avec des produits de saison aux tonalités méditerranéennes. Homme de défi, il apporte sa compétence gastronomique au service d'une cuisine raffinée toute en gardant sa simplicité. Il participe avec Stéphane MANGIN, directeur technique des Tables MOUSSET à la valorisation des recettes de la cuisine du sud, qui embellissent nos vies et nous invite aux voyages gustatifs.

Né au Raincy dans la banlieue parisienne, il effectue ses études culinaires à Congis-sur-Thérouanne. Il effectue alors ses premières armes en alternance, chez Antoine FONDRIER de la TABLE GOURMANDE à Jablines. Une fois son service militaire effectué à la Rochelle en 1990, il est de retour à PARIS pour débiter sa carrière au Bistrot de Breteuil à PARIS. Il découvre là en tant que commis, une cuisine de tradition des brasseries de luxe.



En 1991, il rejoint le groupe Fauchon au restaurant "le 30", 30 place de la Madeleine. Pendant plus de 6 mois il développe sa rigueur, dans un environnement gastronomique. Il a le plaisir de travailler la pâtisserie aux côtés de Pierre HERMÉ et profite ainsi de son retour d'expérience. En 1992, il devient alors chef de partie, au sein du restaurant semi-gastronomique "l'Excuse" dans le Marais, où il développe le travail des produits de terroir. En 1994, il rejoint Patrick FRAY chef passionné et réputé de 3 restaurants parisiens, au sein du restaurant "Les Zygomates". Il développe là, sa compétence technique autour du gibier, en travaillant de nombreux produits bruts issus du Marché de Rungis. En 1996, il devient second de cuisine puis en 1997 du restaurant "Chez Paul", rue de Charonne à la Bastille. Il acquiert là le sens des responsabilités en gérant une brigade de 7 personnes.

Il intègre alors le groupe de Michel ROSTANG en tant que second de cuisine au "Bistrot d'à côté", avenue de Villiers dans le 17ème arrondissement en 1997. Puis il devient définitivement chef au "Bistrot d'à côté" du boulevard Saint-Germain où il restera pendant 1 an. En 1999, il intègre "La Bastide Odéon" aux côtés de Gilles AJUELOS qui lui transmet sa passion de la cuisine et de la sélection de produits de terroirs.

En 2002, la vie ne lui fait pas de cadeau. Stéphane fait face au décès de son épouse avec courage et adversité. Jusqu'en 2006, il enchaîne diverses expériences qui lui permettront de tourner la page et prendre en main ses responsabilités de père avec sa fille de 2 ans.

En 2006, il s'associe avec un ami pour développer le "Buisson Ardent" dans le 5ème arrondissement, restaurant bistronomique, honoré du Bib gourmand Michelin en 2007. Il met toute sa passion dans sa cuisine et se souvient encore de ses recettes favorites : La Queue de cochon farcie aux morilles ou le ragout de crête de coq aux escargots. En 2009, il a l'opportunité de rejoindre la Normandie. Il améliore sa connaissance dans le travail du poisson et des fruits de mer à Granville. Sa recette la plus mémorable reste le Chien Brau Granvillet (Roussette avec une sauce au cidre et aux pommes). Il devient alors chef du "Littré" à Avranches où il excelle dans la cuisine normande avec des créations personnalisées comme le fameux "Paris-Avranches" (Caramel à la fleur de sel) ou la "Blanquette de la mer". En 2014, il a l'opportunité de découvrir la cuisine des bouchons lyonnais à la "brasserie des croix-rousiens", il ajoute ainsi une nouvelle corde à son arc culinaire, en renouant avec les spécialités traditionnelles lyonnaises (Tablier du sapeur, cervelle des canuts, quenelles sauce Nantua).



En 2015, de retour à PARIS il retrouve avec le plus grand Bonheur les Cuisines de la Bastide Odéon sous la direction de son nouveau propriétaire en la personne de Pascal MOUSSET.

Interview réalisée Bertrand LAZARE d'OPERATION.