



Sébastien BAUD Président



Sébastien Baud, Président Délégué de l'Académie Culinaire de France, US/Canada

Née, le 27 août 1973 à La Rochelle, Charente Maritime, fils d'un père Poissonnier et d'une mère couturière, Sébastien a grandi au milieu de la nature balnéaire entre la mer et la terre. Il pratique dès son plus jeune âge la chasse, la pêche, la cueillette des champignons, les coquillages, tout ce qui peut de près ou de loin finir dans une assiette et ainsi petit à petit qu'il trouve sa voie vers la gastronomie.

Son père avait l'habitude de l'amener dans les restaurants de la Rochelle où il vendait du poisson. C'est dans ces restaurants qu'il a eu ce premier contact avec les chefs qui lui ont donné l'occasion de visiter leurs cuisines et de le laisser les observer.

À seulement 14 ans, alors qu'une école Hôtelière vient d'ouvrir ces portes à la Rochelle, il fait en 1988 une demande pour rentrer dans ce prestigieux établissement de la gastronomie, où il passera 4 ans et recevra deux Certificats d'aptitude professionnelles comme cuisinier puis comme poissonnier traiteur. Alors juste sortie de l'école il commença sa carrière professionnelle dans plusieurs restaurants de la Rochelle où il put approfondir ces connaissances aux côtés de grands chefs de talent. Il prit ensuite la direction de Saumur Champigny où il effectua son service militaire en qualité de cuisinier.

En 1994, il part pour Paris où il restera 4 ans et trouve rapidement du travail comme chef de partie dans l'un des plus anciens Bistrot parisiens « le Trumilou », situé sur les quais de Seine en plein cœur de la capitale parisienne. Il débuta en tant que chef de partie, mais après quelques mois, âgé seulement de 21 ans il est

nommé pour prendre la suite du chef de cuisine. Dans cet établissement où l'on travaille à l'ancienne avec encore la suie de bois sur le sol, les demi-agneaux de Rungis, les volailles, les ris de veau, la cervelle d'agneau c'est une cuisine traditionnelle dans la pure tradition française.

Guidée par l'envie d'apprendre et de découvrir d'autre cuisine, Sébastien décide de quitter la France, et prend le bateau pour l'Irlande plus particulièrement Galway où il commence à prospecter pour un travail mais se confronte à la difficulté de la langue, sans se décourager il trouve un poste de plongeur, où il va pouvoir observer et parfaire son anglais, quelque mois plus tard il prend le poste de chef de partie dans un hôtel restaurant 4 étoiles Le « Skeffington arms Hotel ».

En 1999, la langue anglaise n'étant plus un obstacle il traversa l'atlantique pour New York où il fit ces premiers pas dans des établissements américains et français dans « la Goulue » très renommé restaurant de Madison avenue où il exerça en qualité d'exécutif sous-chef, où il obtiendra une étoile au guide Michelin, il fit aussi l'ouverture du « Bistro Chat Noir » où il a pu recevoir de nombreux articles et fait son entrée à la « James Beard fondation », depuis 2012 il est le chef de cuisine du Consulat générale de France à New York .

Maitres cuisiniers de France il est aussi le Président Délégué de l'académie culinaire de France délégation USA-Canada, membre de l'association des cuisiniers de la république et de la société culinaire philanthropique de New York.