

Jean-Luc Roncalli, cuisinier à domicile

Le fin mitron qui cuisine à vos fourneaux

On les imagine petits et corpulents, avec du chocolat sur le tablier. Mais le cliché du cuisinier a vécu. Jeune chef à domicile installé près d'Antibes, Jean-Luc Roncalli apporte à la maison son savoir-faire gastronomique.



PHOTOS: CATHY BERG

Une toque vissée sur la tête, le tablier flottant sur les hanches, Jean-Luc Roncalli s'affaire autour des assiettes, rajoutant ici des échalotes, là un brin de basilic, sans perdre de vue les couteaux étincelants qu'il vient d'aiguiser. Ce jeune cuisinier à domicile, de 33 ans, va chez ses clients préparer les repas. «Moi je m'occupe de tout et la maîtresse de maison met les pieds sous la table», explique-t-il, ses yeux noirs pétillant de gourmandise. Fleurs de courgettes au tourteau, selle d'agneau à l'ail rôti, rien n'est trop bon pour les clients du cuisinier.

Proposer des produits annexes et originaux

«Il y a trois temps forts dans le métier de chef à domicile : sélectionner les produits, les préparer au domicile des clients, et servir le repas», précise-t-il. C'est l'envie de créer son propre métier qui a poussé ce jeune Auvergnat à devenir cuisinier à domicile. CAP et BEP de cuisinier en poche, il travaille aux illustres fourneaux de Bernard Loiseau à «La Côte d'Or», puis devient le cuisinier d'un

banquier richissime. «J'ai constaté que la gastronomie française était appréciée. Comme je voulais être à mon compte, j'ai créé mon entreprise de cuisine à domicile au mois de mai 2000.» Il acquiert des connaissances juridiques lors d'une formation sur la gestion des entreprises. «J'ai ainsi créé mon entreprise individuelle», souligne Jean-Luc Roncalli. Avec 60 000 francs, j'ai acheté mon matériel et je me suis lancé.» Mariages, dîners entre amis, la présence du chef est la bienvenue. «Je me rends chez les clients pour composer le menu. Après avoir examiné la cuisine, je sais quel équipement apporter.» La psychologie est de mise. «Les clients hésitent à confier leur cuisine à un inconnu. Je gagne leur confiance en étant amical et professionnel.» Des plats originaux, voilà le secret du chef : «Fraises au printemps, giroldes en automne ; pour me démarquer de la concurrence, je réalise une carte avec les produits saisonniers.» Jean-Luc Roncalli propose des prestations annexes. Vins pour accompagner le repas, choix de cafés, le cuisinier devient le chef des banquets

L'activité à la loupe

► LIEU

Le cuisinier à domicile prépare les repas chez le client ou dans sa cuisine personnelle. Dans ce cas, il possède un équipement professionnel avec des cellules de refroidissement pour stocker les entrées, fromages et desserts, et des thermoports pour préserver les plats chauds. Grâce à sa voiture frigorifique isotherme, le chef transporte ses aliments en toute sécurité.

► HORAIRES

Il faut compter environ 6 à 8 heures de travail pour confectionner un repas à domicile. Pour un déjeuner, le chef arrivera vers 10 h chez le client, une fois les courses faites, et repartira, après avoir lavé la vaisselle et rangé la cuisine, vers 15 h. Quant au dîner, le cuisinier à domicile commencera à 15 h la préparation du repas pour terminer son travail... à minuit.

► TARIFS

Pour un repas de bonne gastronomie, le cuisinier propose des menus variant entre 200 et 300 francs hors taxes par personne, qui comprennent les mets, le vin, le matériel, le transport, et le personnel de service. Comme pour la haute gastronomie, c'est le choix des produits qui fait varier le coût. Les prix sont alors compris entre 400 et 500 francs hors taxes.