

inoubliables. «J'essaie de gâter mes clients. Cartes de vœux, canapés apéritif en cadeau fidélisent la clientèle.» Le nom du fin marmiton circule d'une villa à l'autre. Pour être cuisinier à domicile, c'est avec le chant du coq qu'il faut se lever. Aliments en gros pour 30 personnes, produits locaux pour les fêtes intimes, dès 8 heures Jean-Luc Roncalli choisit ses produits sur les marchés.

Faire preuve d'une grande disponibilité

À 14 heures, le chef surveille le croustillant de canard qui attend dans le four. «Les plats doivent être bien présentés. Couleurs et herbes provençales font la différence.» La maîtresse de maison reçoit tranquillement ses invités. «Le chef à domicile fait le service lors de la réception. Au-delà de 12 personnes, le cuisinier prend du personnel.» Le prix des repas varie de 300 à 400 francs TTC pour une clientèle ayant un niveau de vie aisé. «Lors des mois importants, je réalise un chiffre d'affaires de 30 000 francs. Mon activité m'assure des revenus stables pendant l'année.» Sa plus belle récompense reste les compliments du client. «Quand la qualité du repas les impressionne, je suis aux anges», dit-il en souriant. Le chef s'adapte à la demande des clients qui sont gourmands de conseils pour réussir leurs plats. «Des Américains passionnés de gastronomie m'ont demandé de leur apprendre mes techniques.» C'est le projet qu'envisage de concrétiser le chef : proposer des cours de cuisine et goûter les plats avec ses clients. Une nouvelle corde à la toque de Jean-Luc Roncalli. ♦

Olivia Jamet



Le devis pour démarrer

UN LOCAL : le plus souvent, le siège de l'entreprise est au domicile du cuisinier.

UN VÉHICULE PROFESSIONNEL : une camionnette frigorifique pour transporter les aliments (80 000 francs).

UN BUDGET FOURNITURES : deux containers isothermes pour transporter les denrées périssables (1 500 francs l'un), une mallette de couteaux, louches, écumeuses, (1 200 francs), l'uniforme complet (900 francs).

À lire

Les métiers de l'hôtellerie-restauration par Sophie Le Gall. Éditions Jeunes.

Prix : 69 francs.

Le Larousse gastronomique Version trois volumes sous coffret, par un collectif de grands chefs dont Joël Robuchon et Paul Bocuse. Éditions Larousse. Prix : 395 francs.

Formations

Il existe de nombreuses formations en France. En voici trois réputées pour leur savoir-faire.

► ÉCOLE GRÉGOIRE FERRANDI

Après leur CAP de cuisinier, les étudiants sont formés au métier de restaurateur, en deux ans, à l'école supérieure de cuisine française. Les frais de scolarité s'élèvent à 25 000 francs. Les élèves réalisent des plats, travaillent en entreprise et sont diplômés de la chambre de commerce de Paris. Contact : 01 49 54 28 00

► LYCÉE D'HÔTELLERIE DE TOULOUSE

Après l'année de mise à niveau culinaire, les élèves confectionnent des repas et travaillent en entreprise. Le BTS d'hôtellerie-restauration se prépare en deux ans. Les frais de scolarité se montent à 3 000 francs (matériel). L'école délivre le BTS «Arts culinaires, arts de la table et du service». Contact : 05 34 50 10 10

► LYCÉE HÔTELIER DE STRASBOURG

Un an de mise à niveau culinaire prépare les étudiants au BTS hôtellerie-restauration. Une part importante de l'enseignement est consacrée à la pratique avec plusieurs mois de stage. Les élèves réalisent des plats pour le restaurant de l'école. Les frais de scolarité se chiffrent à 7 000 francs. Contact : 03 88 65 30 30