

Un chef de cuisine à vos fourneaux

Entre le traiteur et le restaurateur, des cuisiniers de métier renouent sur la côte avec une tradition qui se pratiquait au début du siècle dernier

Qui n'a jamais rêvé d'accueillir dans sa cuisine un grand chef ? De se faire un bon resto les pieds dans ses pantoufles ? Si vous voulez étonner et régaler vos amis des cuisiniers proposent de mettre leur savoir-faire à votre table.

Du marché au service, en passant par la préparation des plats et la décoration des assiettes, ces chefs se chargent de tout et proposent aussi de vous y associer.

Une troisième voie entre le traiteur et le restaurant que les esprits curieux emprunteront avec plaisir. Patrick, consultant en entreprise à Nice et fin gourmet en quête d'originalité a fait ce choix il y a quelques mois.

« J'avais entendu dire que de grands cuisiniers pouvaient se déplacer chez vous. J'ai trouvé

cela original et j'ai essayé. C'est formidable car c'est le seul moyen de rester avec ses invités et sans aucun souci de rater un plat puisqu'un chef s'occupe de tout. »

Imaginez un instant : vous sélectionnez tranquillement les petits plats raffinés de votre menu puis vous confiez vos fourneaux aux mains expertes d'un grand chef.

« Tout en restant chez soi, témoigne Anna, infirmière à Nice on goûte à une grande cuisine. Ce n'est pas par manque de temps que je fais appel à un chef à domicile. Je crois que c'est juste parce que je suis gourmande des bonnes choses. Mais ça reste exceptionnel, sinon où est le plaisir ? »

Le concept remet en goût du jour ce qui se pratiquait au siècle



Jean-Luc Roncalli effectue son marché à la Libération. Son activité alterne le développement de la nouvelle cuisine et des cours à domicile. (Photo Vincent Pawlowski)

dernier dans la bonne société lorsqu'à l'occasion d'un événement on louait chez soi les services d'un chef de cuisine.

Ce qui a changé aujourd'hui c'est que ce luxe est désormais accessible à toutes les bourses. En effet les premiers prix se

situent autour de 30 € par personne pour une entrée, un plat et un dessert, et peuvent aller jusqu'à une centaine d'euros pour un repas de grande gastronomie.

Rencontre avec ces chefs pas comme les autres...

Julie BAUDIN

Jean-Luc Roncalli la nouvelle génération

Tour à tour derrière les fourneaux de Raymond Blanc, Alain Senderens et Bernard Loiseau, à 34 ans Jean-Luc a déjà acquis les mille et un tours de main qui font d'un repas un moment inoubliable.

Egalement cuisinier privé chez Edmond Safra à la Villa Léopolda de Villefranche-sur-Mer, il y a acquis le souci constant de satisfaire les demandes les plus personnalisées. « C'est une expérience enrichissante qui m'a permis de voyager aux côtés de mes employeurs et de tisser de nombreuses relations. Mais en même temps je sacrifiais aussi ma famille... »

L'idée lui vient alors de se lancer dans la cuisine à domici-

le. Avec l'aide de sa jeune épouse Suédoise, il crée sa propre entreprise il y a trois ans et tisse peu à peu un petit réseau de relation grâce au bouche à oreille qui repose en grande partie sur la qualité de sa cuisine. Jean-Luc sait que son activité repose en grande partie sur une constante remise en question de son travail. Et là-dessus il n'est pas à court d'idées. Cuisine végétarienne ou cours de cuisine à domicile, la toque de Jean-Luc vous réserve encore de nombreuses surprises. A vous de les découvrir !

Les tarifs par personne vont de 35 € pour trois plats à 77 € pour quatre plats. Secteur d'activité de Monaco à Cannes.

Contacts : Tel : 06.19.17.66.70. E-mail : rivierachef@free.fr

nice-matin