

# « Une histoire de confiance » selon Jean-Luc Roncalli

Cette jeune toque blanche de 35 ans a aiguisé ses ustensiles de cuisine derrière les fourneaux de grands chefs. Au « Lucas-Carton » d'Alain Senderens à Paris, au « Manoir aux Quat'Saisons » de Raymond Blanc en Angleterre... Il a dirigé la cuisine de la villa Léopolda d'Edmond Safra à Villefranche-sur-Mer ainsi que celle du très sélect Yatch Club de Bormes-les-Mimosas. Et maintenant ? Pourquoi pas le retrouver chez vous ? D'ailleurs, Jean-Luc n'a eu aucun mal à passer des cuisines survoltées des grands restaurants à votre gazinière familiale.

Sa toque s'est adaptée, sa cuisine a évolué sans perdre de sa qualité... Et lui ? Il s'est enrichi personnellement au contact des diverses relations qu'il a nouées. Pas étonnant, puisque Jean-Luc Roncalli a pour habitude de chouchouter ses clients. Martine a découvert sa cuisine à l'occasion de son

anniversaire et depuis elle fait régulièrement appel à ses services.

« C'est plus convivial qu'au restaurant et plus personnalisé qu'un traiteur car on choisit son menu sur les conseils du cuisinier. » La clé de voûte d'une réussite totale, c'est la confiance entre le chef et la maîtresse de maison. Et sur ce point, Martine apprécie la discrétion de Jean-Luc.

Pour autant, elle avoue que cela n'a pas été facile la première fois. Donner sa confiance à un inconnu quand il s'agit de faire plaisir à soi et ses amis, plus facile à dire qu'à faire ! « J'ai toujours peur qu'il n'y en ait pas assez ! Alors je prépare en douce des petits trucs en plus... et évidemment, on en mange pendant huit jours ! »

Jean-Luc, lui, sait que cette relation de confiance est un bien pré-



cieux. « Je prends mes repères et je me fonde dans le décor sans tout chambouler. » Diriger une cuisine mais ne pas prendre trop de place, c'est là toute la subtilité d'un grand chef de cuisine à domicile. Et si, comme toutes les grandes toques, Jean-Luc garde bien secrets ses trucs et astuces, il n'est pas avare de conseils et peut passer, si l'envie vous en dit, du chef au prof.

Tél. : 04.93.65.50.91. ou 06.19.17.66.77. De 37 € par personne pour le menu tradition à 63 € pour un menu de fête (tarifs établis sur la base d'un repas de 10 personnes).