



Premier dîner avec un chef à domicile pour un couple de gastronomes niçois, séduits par la souplesse des formules proposées par Jean-Luc Roncalli.

(Photo Philippe Bertini)

« Un service plus personnalisé »

« Nous avons l'habitude d'aller dans quelques bons restaurants, mais cela devient de plus en plus difficile. Quand vous vous attardez à table, on vous fait vite comprendre que vous n'êtes pas désirables ! ». Pour ce client niçois de Jean-Luc Roncalli, faire venir un chef à domicile permet d'éviter cet inconvénient. Mais ce n'est pas le seul avantage qui a emporté la décision.

C'est en lisant un reportage consacré aux chefs à domicile, dans notre supplément dominical Fémina¹, que ce gourmet a eu l'idée de faire appel aux services de Jean-Luc.

En découvrant d'autres menus... avantages : « Il y avait trois menus : à 36, 48 et 60 euros. Nous avons choisi le plat principal dans le premier, l'entrée dans le deuxième et le dessert dans le troisième. En plus, nous avons pris du fromage, des feuilletés en amuse-bouche – soixante pièces pour 24 euros ». Total : « 350 euros pour quatre personnes ». Un nombre de convives suffisamment réduit pour que le chef propose de servir lui-même les plats qu'il a cuisinés.

« La principale différence par rapport à un traiteur, c'est que la cuisine est faite à la minute sur place. On gagne en présentation par rapport à des plats préparés la veille et livrés en camion. Et c'est plus personnalisé.

« J'ai pu aussi bien cuisiner scandinave, asiatique que marocain, selon les demandes qui m'ont été faites », explique Jean-Luc Roncalli.

Amuse-bouche, pain, fromage, salades, mignardises et service par maître d'hôtel, décorations florales, animation (musicale, pyrotechnique, avec un magicien), matériel de réception (vaisselle, nappage, tente, chaises) complètent l'offre faite par le chef à domicile. Un cuisinier qui ne joue pas seulement du "piano", mais devient pour ses clients un véritable homme-orchestre de la gastronomie.

1. Notre édition du 21 décembre.

Laurent-Perrier
CHAMPAGNE

Profitez avec vos amis
d'un dîner d'exception
offert par la Maison
Laurent-Perrier et préparé
par un grand chef
à votre domicile
(dîner prévu pour 6 personnes)



Un service de verres à pied en cristal Saint-Louis de la collection "Hauteville" composé de 6 flûtes à champagne, 6 verres à vin et 6 verres à eau, vous sera offert pour recevoir vos invités lors de cette inoubliable soirée.

COMMENT PARTICIPER ?

Renvoyez ce coupon dûment rempli ou vos coordonnées (nom, prénom et adresse complète) sur papier libre avant le 30 novembre 2004 (cachet de la Poste faisant foi) à l'adresse suivante :

TAS LAURENT-PERRIER - Touche Étoile
BP 10707 - 59063 Roubaix Cedex 1

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____

Ville _____

Le tirage au sort du 15 décembre 2004 déterminera les 5 gagnants d'un dîner Prestige pour 6 personnes.

Laurent-Perrier
CHAMPAGNE