

MIAM ! 6 RECETTES EXCLUSIVES DES TABLES GOURMANDES DU LANGUEDOC

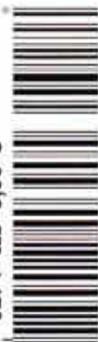
Interview
épicurienne
José Bové
sur le grill

www.midigourmand.com

MIDI

GOURMAND

0274-322-3,90 €



LE MAGAZINE DES SAVEURS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON, DE L'AVEYRON ET DE PROVENCE - **PRINTEMPS 2013**

Nîmes, dans les entrailles
des halles

Montpellier, où en est la
galaxie Pourcel ?

Etang de Thau, les pêcheurs
inventent des paniers
poisson et coquillages

Michelin
la carte des étoilés
du grand Sud

Pas à pas
la cuisse
de pintade farcie
d'Olivier Bontemps

Invitez un chef dans votre cuisine !

la vogue des chefs à domicile dans le Sud



Mettez un chef dans votre cuisine !

Textes : Anne-Sophie Thérond - Photos : William Truffy, Eva Tissot

Ils investissent votre maison le temps d'un repas, vous font passer un dîner de rêve et disparaissent sans laisser une trace. Nous avons déniché ces chefs à domicile, aussi discrets que nomades, rencontré des chefs passionnés et des clients heureux.

Comme dans un conte de fées, la table dressée se couvre de mets aussi beaux que bons, les verres sont remplis, les invités choyés. Tout est parfait, le lendemain, il reste le souvenir de ce merveilleux moment. Le secret : un chef à domicile, aux commandes pour un soir. À la fois cuisinier, maître d'hôtel et commis, il devient sommelier et coach privé si vous lui demandez. Le plus discret des chefs est un peu magicien. Ne le

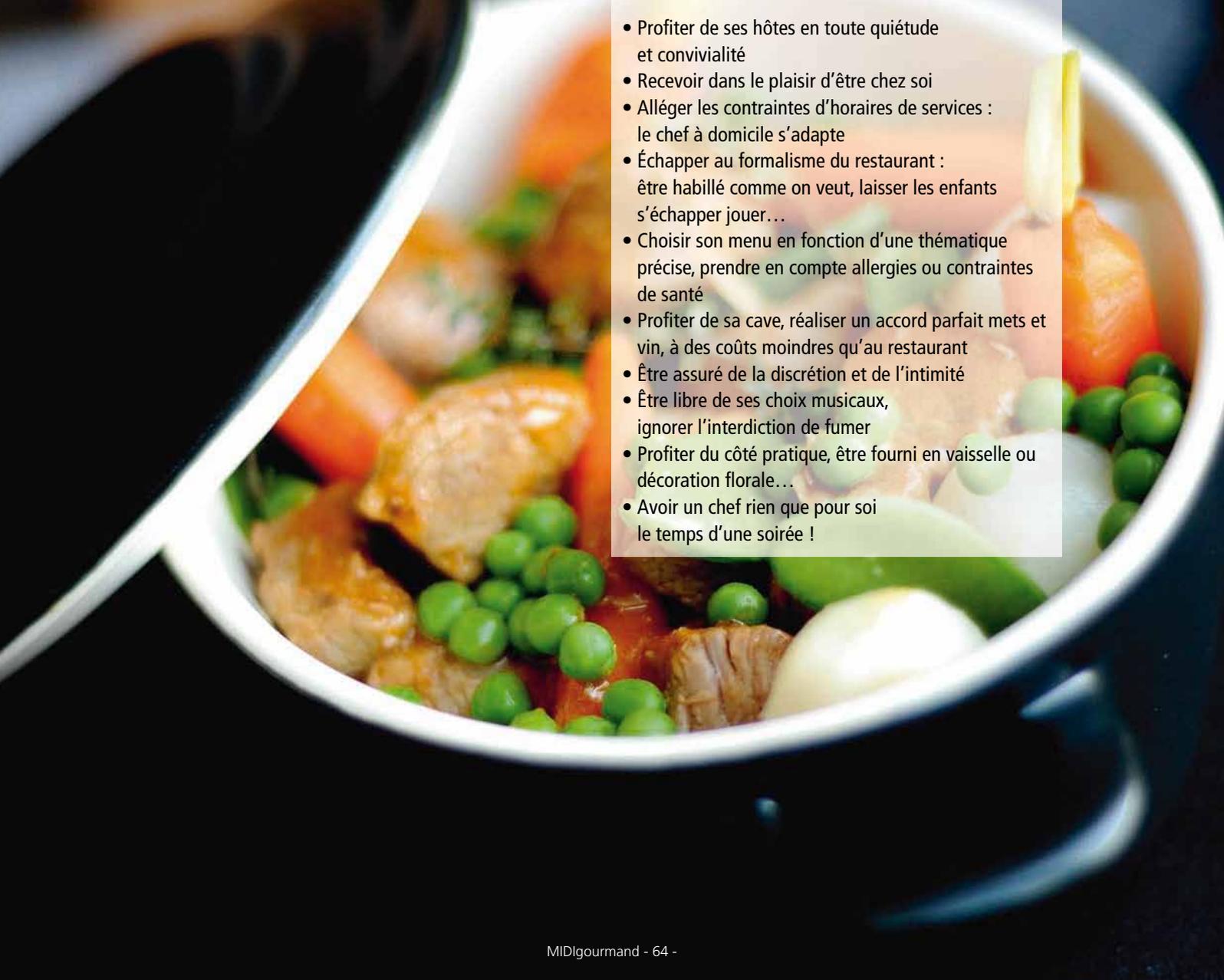
cherchez pas dans les coulisses d'un restaurant ou dans un laboratoire de préparation. Aux rutilantes cuisines professionnelles, il préfère la vôtre ! Il adopte votre cuisine le temps d'un repas, s'installe sous la tonnelle près de la piscine, ou investit la salle de pause d'une entreprise. En version tout-terrain, il se retrouve dans une cave à vin ou sur le parking d'une jardinerie, au milieu des vignes ou dans une crique secrète aux beaux jours. Il s'adapte à chaque client et personnalise produits et menu, formule et service. Il n'existe pas de statut-cadre pour le métier de chef à domicile. Pourtant le "cuisinier particulier" existe depuis longtemps, sédentaire dans les maisons bourgeoises, ou itinérant pour les occasions particulières (voir encadré). Le chef à domicile prépare et sert des repas chez son client (particulier ou entreprise), à la différence du traiteur qui fabrique à l'avance dans un laboratoire. Il travaille plutôt à petite échelle (de six à quelques dizaines de personnes, exception-





10 raisons d'essayer la cuisine à domicile !

- Profiter de ses hôtes en toute quiétude et convivialité
- Recevoir dans le plaisir d'être chez soi
- Alléger les contraintes d'horaires de services : le chef à domicile s'adapte
- Échapper au formalisme du restaurant : être habillé comme on veut, laisser les enfants s'échapper jouer...
- Choisir son menu en fonction d'une thématique précise, prendre en compte allergies ou contraintes de santé
- Profiter de sa cave, réaliser un accord parfait mets et vin, à des coûts moindres qu'au restaurant
- Être assuré de la discrétion et de l'intimité
- Être libre de ses choix musicaux, ignorer l'interdiction de fumer
- Profiter du côté pratique, être fourni en vaisselle ou décoration florale...
- Avoir un chef rien que pour soi le temps d'une soirée !



Chefadom, association nationale des chefs à domicile

En 2003, Frédéric Rame crée l'association chefadom, qui regroupe aujourd'hui une trentaine de professionnels. Il faut être chef à domicile comme principale activité, justifier de diplômes professionnels et avoir travaillé dans des établissements gastronomiques.

Ils s'engagent sur une charte de qualité basée sur le professionnalisme, la qualité des produits, l'attention au service et au relationnel. www.chefadom.com

nellement plus), alors que les traiteurs préfèrent une taille au-dessus (de quelques dizaines à des centaines de personnes). Contrairement à un restaurant, le chef à domicile n'a pas investi en fonds de commerce, matériel et stock et ne gère ni horaires d'ouverture ni personnel permanent.

Sous la même toque, il est chef, maître d'hôtel, commercial et communicant. Multi-compétent en cuisine, il sait préparer mets chauds et buffets froids, viandes et poissons, entrées et desserts. Il combine savoir-faire, pour l'organisation et l'efficacité, au savoir-être pour le relationnel client et le service. Enfin, il doit être bon gestionnaire. Lorsque l'on ne peut assurer qu'un dîner par soir, la rentabilité est sur le fil.

À domicile dans le Sud

À Paris, les chefs à domicile font le succès des dîners privés chics. Dans le Sud, on les imagine régaler les soirées festives, cuisiner en privé sur les yachts de la côte ou dans les villas du Lubéron. Au-delà du cliché, ils avouent des premières années difficiles, avant que le bouche-à-oreille tisse une clientèle fidèle et prescriptrice. Certains raccrochent leur tablier, d'autres complètent avec une activité liée, cours de cuisine aux particuliers, formation envers les professionnels ou table d'hôtes. Le constat est simple : dans le triangle Nîmes-Perpignan-Toulouse, on compte au maximum quelques dizaines de chefs et cuisiniers à domicile. Ces personnalités indépendantes travaillent volontairement à une échelle raisonnée. Ils gardent la liberté de leur style culinaire et restent fidèles à leurs valeurs, qualité des produits et écoute du client.



Frédéric Rame, de l'Élysée aux particuliers

Formé à l'école hôtelière, Frédéric Rame découvre dans les cuisines de l'Élysée le métier de "chef privé". Après 15 ans en restaurants étoilés en France et à l'étranger, il laisse tomber la direction de brigade pour se consacrer à la cuisine pour particuliers. Pionnier des chefs à domicile en Languedoc, il s'est tissé depuis 13 ans une clientèle fidèle à son style : simplicité du haut de gamme. Il voit ses clients se régaler et se régale à les rendre heureux. Il transmet cette passion aux jeunes, en enseignant au lycée hôtelier Georges-Frêche à Montpellier.

Zone d'intervention : Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Vaucluse.
www.chefadom.com - Tél : 06 11 32 79 38

SUITE

Une prestation de chef à domicile pas à pas

Premier contact. Vous décidez ensemble de la date, formule, nombre de convives de la prestation.

Rendez-vous sur place. Le chef repère les lieux. Vous finalisez ensemble le menu, abordez l'aspect vins et autres services. En général, vous versez un acompte à cette étape.

Le jour J. Le chef a fait les courses, éventuellement avance certaines préparations.

Il arrive plusieurs heures avant le repas (4/5 heures avant), installe son plan de travail, met la table (si besoin), cuisine et sert à l'heure convenue ensemble. Enfin, il lave, nettoie, débarrasse, et part sans laisser de trace !



Laurent Maire, le chef créativement nature

Mordu de cuisine depuis l'enfance, Laurent Maire effectue un parcours classique, formation et grandes maisons en France et à l'étranger. Mais le goût du bio, l'envie d'apprendre côté santé et d'expérimenter sur le terrain artistique le fait bifurquer. Depuis 8 ans, il est un "cuisiner alternatif" heureux, chef à domicile en printemps et été, il privilégie la formation et la recherche en automne et hiver. Il ose l'artistique, s'inspire de la nature. Il peut créer un repas rouge pour une maison rouge ou un menu de mariage végétalien, tout autant qu'assurer les repas quotidiens d'une famille en villégiature.

Zone d'intervention : Hérault, Gard et hors région à la demande. www.laurentmaire.com - Tél : 06 70 14 60 22

De la grande tradition à l'exotique

Chefs rodés au métier en version classique, ils ont un jour décidé de retourner leur tablier pour exercer autrement, comme Frédéric Rame, fondateur de l'association nationale des chefs à domicile : « *Tout ne dépend que de moi. J'ai plaisir à cuisiner, servir, expliquer... voir les gens heureux avant même d'avoir goûté !* ». Et son complice Jérôme Roussillon d'ajouter : « *Servir des clients uniques, avec un repas qui leur ressemble et comble leurs invités* ». Laurent Maire a ajouté nature et santé à son savoir-faire de chef gastronomique pour fuir la routine ; « *les gens et les projets se renouvellent ! Je ne pourrais jamais faire ça dans un restaurant... C'est un métier à part, ni restaurateur, ni traiteur* », confie-t-il.

Baignées de cuisine depuis l'enfance, elles ont choisi de compléter leur pratique spontanée par une formation professionnelle afin de créer leur entreprise. Colette Duval aime « *ne pas être bloquée en cuisine et voir les gens heureux* ». Fady Watel qui débute, se régale à « *faire découvrir sa cuisine africaine* ».

Autodidactes, ils ont peaufiné leur spécialité jusqu'à décider de l'exercer, comme Fabien Vié avec les vieilles recettes de Montpellier, Bernard Astié avec ses paella ou grenella poêlées en direct et le duo d'Elodie Orton et David Pern, fermiers, qui cuisinent légumes et herbes de leur jardin. Exception qui confirme la règle, le temps d'une prestation, un chef de restaurant peut devenir chef à domicile, comme Clément Bonano de l'Auberge de Combes, qui se revendique « *cuisinier avant tout ! Mon métier est d'abord de satisfaire le client* ».

Cuisiner à domicile, du Moyen-Age au XXI^e siècle

Ségolène Lefèvre, historienne de l'alimentation et auteur du blog "boire et manger, quelle histoire !" explique l'histoire de ce métier ancien. On trouve dès le Moyen-Age, à Paris comme dans toutes les villes du royaume, des traiteurs organisés en corporation. Ils cuisinent, pour les citadins, étroitement logés, des mets sortant de l'ordinaire. Tourtes, pâtés, rôtis et desserts « *permettent d'arranger en moins d'une heure un souper pour dix ou vingt* », comme le note Jérôme Lippomano, ambassadeur de Venise à Paris en 1557. Au XIX^e siècle, les restaurants font rayonner le faste de la cuisine française, mais la bourgeoisie préfère souper à domicile. La distinction sociale impose d'avoir bonne et cuisinière. Pour des occasions d'exception - mariage, baptême, fiançailles - la maîtresse de maison fait appel à des extras, pour la cuisine et le service. segolene.ampelogos.com

Des clients tous différents

Ces chefs travaillent pour une clientèle très variée, comme explique Jérôme Roussillon : « *depuis 10 ans, j'ai fait à manger pour toutes les classes de la société, du directeur de banque à l'agriculteur, des rugbymen professionnels aux producteurs de vin* ». Pour les diners privés, Fabien Vié sert « *des clients à hauts revenus, mais aussi "monsieur tout le monde" qui aime cuisiner et apprécie les bonnes choses* ».

Frédéric Rame compte des gens « *très haut placés et très simples... des familles et des gens "normaux"* ».

Monsieur Roudil, retraité à Castelnau, un fidèle depuis ses débuts, explique faire « *un choix de gastronome pour une excellente cuisine de produits de qualité, autant qu'un choix pratique pour rester chez soi, entre amis* ». Les entreprises aussi sont clientes des chefs à domicile. Les comités de direction et réunions d'équipes commerciales occupent les horaires de déjeuner en semaine de Colette Duval à Montpellier. Les repas sur mesure intégrant les produits de l'entreprise font travailler Laurent Maire sur les épices bio, Jérôme Roussillon sur les produits de nutrition et santé. Le monde viticole commence à y prendre goût, pour des événements ou pour recevoir des clients. Le domaine Allégria, près de Pézenas, a inventé un œnotourisme haut de gamme pour mettre au point ses propres cuvées. Ghislain d'Aboville, le propriétaire, a trouvé en Clément Bonano, de *L'Auberge de Combes*, le chef qui sait réaliser des déjeuners raffinés au milieu des vignes et émerveiller ses exigeants clients.

SUITE



Colette Duval, la cerise sur le gâteau

Colette Duval a travaillé dans la publicité parisienne avant de se mettre à la cuisine sur des bateaux aux Antilles. Sûre de sa vocation, elle choisit de se former en arrivant à Montpellier. Elle se rode dans les cuisines de grands restaurants jusqu'à se sentir prête à exceller en cuisine et en service. Depuis 7 ans, sa « *Cerise sur le gâteau* » tient sa promesse : « *vous êtes l'hôte et vous êtes aussi l'invité !* ». Elle change sa carte au fil des saisons, privilégie les produits bios. Elle donne des cours de cuisine privés et distille ses recettes à la radio.

Zone d'intervention : Hérault et Gard.

www.lacerisesurlegateau.com - Tél : 06 70 20 02 89

La vogue du tout à domicile

Voilà plusieurs décennies que les prestations à domicile existent. Longtemps cantonnées aux domaines de la santé, des enfants et du bricolage, depuis plus de dix ans on voit une explosion des services proposés chez soi. Outre les coiffeurs, les masseurs, les esthéticiennes, les coachs sportifs, les informaticiens, de nouvelles prestations se développent comme le caviste à domicile qui livrera même une seule bouteille de vin, le teinturier à domicile, le gardiennage d'animaux à domicile. On trouve même dans certains pays la livraison à domicile de hamburgers, ce qui est le contraire du principe du fast-food, ou mieux : un service de chauffeurs qui viennent vous chercher vous et votre voiture quand vous n'êtes pas en état de rentrer chez vous... L'avantage du chef à domicile, vous pouvez payer en chèques emploi-service !



En pratique

Faire appel à un chef à domicile sort aujourd'hui de la stratosphère du luxe. « Les gens pensent que c'est trop cher mais c'est aussi abordable qu'un bon restaurant et nettement plus convivial », explique Colette Duval. Les premiers tarifs débutent à une trentaine d'euros par personne (pour un nombre minimal de convives, en formule buffet ou plats uniques).

La fourchette courante est de 50-70 € (ce qui représente un prix plancher à Paris). A cela peuvent s'ajouter les boissons, déplacements, serveurs supplémentaires, location de vaisselle. Et de soustraire, suivant les statuts des chefs, une déduction fiscale de 25% au titre de service à domicile.

Ce "restaurant à la maison" s'organise à l'avance, le temps de peaufiner le sur-mesure. « On est à l'écoute du client, on le rencontre obligatoirement avant, on va s'adapter et faire attention à tout », explique Frédéric Rame. Le temps de s'inscrire dans l'agenda d'un chef unique : « C'est impossible de ne pas venir en personne, donc je ne prends qu'une prestation à la fois », complète Colette Duval. Entre convivialité et exclusivité, gastronomie et cocooning, le chef à domicile va-t-il inventer un nouvel art de vivre au Sud ? •

Torsten Ziebold, le cuisinier volant

Issu d'une famille de restaurateurs étoilés en Allemagne, Torsten Zeibold a roulé sa bosse aux Etats-Unis de New York à Los Angeles, pour finalement s'installer en Aveyron. De là, il vogue sur tout le département avec ses marmites ambulantes, pour cuisiner pour des familles ou des groupes.

Zone d'intervention : Aveyron.

www.lecuisiniervolant.com - Tél : 06 42 42 46 81

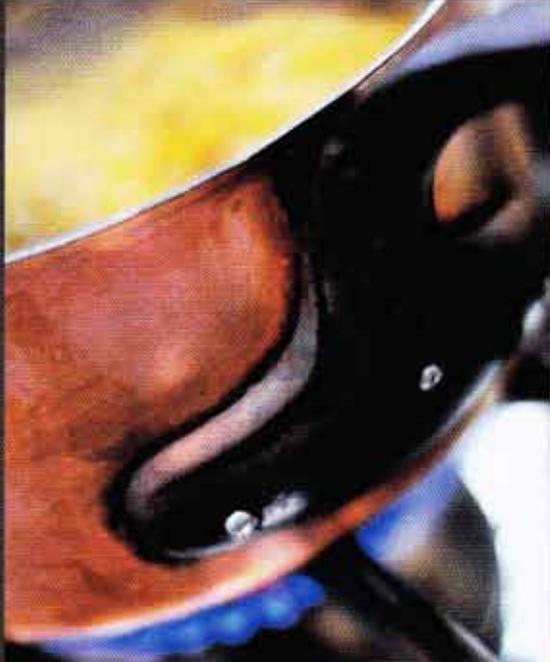


PROTRAIT

Jérôme Roussillon, le cuisinier à table !

Forgé à la cuisine classique dans les restaurants étoilés en France, il part à l'étranger avant de se poser au pays de cognac et de n'en plus bouger. Ce passionné de cuisine a commencé par mitonner des poêlées gourmandes sur les marchés avant d'aller cuisiner chez les particuliers, de l'Aude à Toulouse. En 10 ans, il s'est construit une clientèle fidèle, qu'il suit en fiches personnalisées pour devancer les envies et réserver des surprises. Et depuis trois ans, il reçoit aussi à domicile, avec une formule table de dégustation.

Zone d'intervention : Aude, Aveyron, Haute-Garonne, Pyrénées-Orientales, Tarn, Tarn-et-Garonne.
www.chefadom.com -
www.lapoelee.com - Tél : 06 19 66 16 88



Du jardin cévenol à la table

Elodie Orton et David Pern ont inventé la *table d'hôte fermière à domicile*. Producteurs de légumes, fleurs et plantes dans leur jardin des Cévennes, ils les cuisinent et les mettent en scène pour des apéritifs dinatoires poétiques ou des repas bucoliques. Elodie a tenu un café traiteur en Angleterre, David a créé trois boutiques paysannes à Montpellier, Nîmes et au Collet-de-Dèze. Les deux adorent cuisiner ensemble ! Depuis début 2012, ils régaleront invités à la noce ou hommes d'affaires de velouté au potimarron ou de pain à la châtaigne et sont en train de séduire la Chambre d'agriculture et le Cívam bio.

Zone d'intervention : Gard, Hérault.
www.dejeunerchampetre.blogspot.fr
Tél : 06 42 38 01 32



Solejade, tout est dans la poêle

Un ingénieur revisite la paella pour inventer une cuisine événementielle d'une redoutable efficacité. Bernard Astier crée *Solejade* en 2006 pour mitonner, en direct, des plats uniques dans des poêles à paella, du plus classique aux créations originales décorées. A partir de 25 personnes, il installe son atelier en plein air. La convivialité de la formule emballage des cousinades aux fêtes d'écoles.

Zone d'intervention : Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Lozère, Vaucluse.
www.solejade.com
Tél : 06 16 26 62 85

PROTRAIT



PROTRAIT

La cuisine de Fady, parfums d'Afrique

Fadi Wattel a grandi dans les parfums de cuisine centrafricaine et appris les bases classiques en se formant à Sète. La jeune femme crée en juillet 2012 *la cuisine de Fady*, pour faire découvrir sa cuisine colorée et parfumée en direct chez les particuliers. Nostalgiques de l'Afrique ou gourmets curieux peuvent goûter ses feuilles de manioc et son thieboudienne et apprendre avec elle à cuisiner les épices d'ailleurs.

Zone d'intervention : Hérault.
www.lacuisinedefadi.com
Tél : 06 18 52 01 40

