

Des courses au dessert, les chefs à domicile mettent leur savoir-faire au service de leurs clients pour des repas d'exception.

Récit avec Pascale Renaudineau.

Par **Astrid Deroost**

Chefs à domicile **le goût des hôtes**

Les cuisinent dans la cocotte des autres, y mitonnent l'essentiel de la fête : un repas d'exception dont la carte varie selon leur imagination, le goût des hôtes, la saison et l'occasion. Pour des anniversaires, des noces de tourmaline, des baptêmes ou un tête-à-tête... les chefs à domicile, complices discrets de rituels privés, mettent leur savoir-faire à la disposition des maîtres de maison. Lesquels, pour un midi ou un soir, troquent leur tablier contre le plaisir de recevoir et de manger.

«Un bon repas, c'est 80 % de la réussite d'une réunion, cela fait toujours partie de notre culture. C'est une énorme responsabilité et quand les gens nous remercient, nous montrent leur reconnaissance, ce sont des moments très forts sur le plan humain.» Pascale Renaudineau s'est lancée avec pour référence une passion de gastronome tôt transmise par la mère. *«À douze ans, je savais faire un beurre blanc»,* s'amuse celle qui se définit comme *«cuisinière nomade»*. Après un stage pour évaluation de ses compétences chez un restaurateur de Poitiers, la jeune femme, en phase de reconversion, a opté pour ce métier original en 2003. Le chef à domicile, qui suscite toujours un peu de curiosité, était *«quelque chose de tout neuf, se souvient-elle. Les gens ne savaient pas que c'était possible, ils pensaient à un traiteur. Puis cela s'est répandu, maintenant je ressens moins de surprise.»*

Aujourd'hui installée dans les Landes, Pascale Renaudineau va de maison en maison, bien au-delà du Poitou-Charentes où elle a démarré son activité.

Des courses au dessert, la chef-cuisinière prend les choses en main pour de joyeuses tablées qui peuvent compter jusqu'à trente convives. Première étape et première complicité avec les instigateurs du repas : la

préparation du menu. Après un échange minutieux avec ses clients – préférences gustatives, budget, nombre d'invités... –, la cuisinière propose plusieurs options avec la même éthique. Ingrédients de qualité, frais, locaux, bio si possible, achetés à des producteurs choisis, transformés par ses soins – du chutney betteraves-fraises aux macarons aux noix – et tarifs personnalisés. *«Mon objectif est de faire plaisir aux gens, de leur offrir ce qu'ils attendent en fonction de leurs moyens. Un bon repas n'est pas forcément un repas de luxe, explique-t-elle. Je revendique le plaisir à la portée de tous.»*

Le jour J, Pascale Renaudineau prend possession des fourneaux et entame un véritable marathon. *«Il faut savoir écouter, avoir une grande faculté d'adaptation, aux goûts des gens, à leurs installations. Cela m'inquiète moins qu'au début mais j'ai toujours une caisse avec mon petit matériel. Psychologiquement, j'en ai besoin.»*

Quant à la cuisine, elle est aussi lieu de confidences, terrain de jeu des enfants, ou temple vénéré des saveurs. Lorsque la chef officie, il arrive que des clients frappent à la porte de leur propre cuisine avant d'oser entrer.

PRATIQUE DE PLUS EN PLUS RÉPANDUE

Après avoir commencé chez des médecins, des pharmaciens, des visiteurs médicaux, habitués à recevoir et pour certains très sensibles au chic de la toque, Pascale Renaudineau a élargi sa pratique aux salles à manger de tous milieux, citadines et rurales. Elle se rappelle un anniversaire de mariage chez des agriculteurs étonnés par sa manière de sublimer les produits de leur ferme ; les dîners à répétition mijotés pour un couple de quadragénaires très gourmands ; un repas-cadeau fait à l'épouse et préparé en catimini ; ou encore sa double

Pascale
Renaudineau,
chef à domicile,
06 60 84 71 86

prestation pour une famille plutôt bourgeoise qui, le même jour, a savouré un déjeuner gastronomique et dîné de poule au pot farcie... Tous ses clients ont l'envie d'offrir à leurs convives le repas extraordinaire qu'ils n'ont pas imaginé ou qu'ils ne savent pas préparer, «*un peu comme au restaurant*». Un festin qui, de façon traditionnelle, s'étire en longueur, de trois à quatre heures selon le nombre de convives, et se compose d'une série d'appétissants instants : apéritif et amuse-gueules, mise en bouche, entrée froide ou chaude selon saison, plat principal avec garniture, fromage-salade, dessert et café, accompagné d'une ultime gourmandise.

À partir de volailles fermières ou de poissons, d'agneau du Poitou-Charentes... Pascale Renaudineau propose une large palette de recettes originales. Et quelle que soit la demande de ses clients, classique ou teintée de fantaisie pour les plus jeunes, elle laisse libre cours à sa créativité. Foie gras de canard mi-cuit au chutney d'abricot ; salade à la truite des Pyrénées (filets cuits au gros sel avec des aromates présentés en fines tranches) avec tomates cerises, melon... ; suprême de pintade fermière, sauce au vinaigre de framboise et fruits avec tian de courgettes et pommes de terre nouvelles rissolées ; samoussas de fromage de chèvre sur salade et assortiment de trois desserts, tiramisu aux fruits rouges, mini-brownies et brochettes de fruits : ce menu empreint de fraîcheur estivale réglera la table d'un petit mariage.

«Les gens aiment leur maison et ont envie de recevoir chez eux, ils préparent leur intérieur, mettent des fleurs

et ils se déchargent de l'aspect stressant du repas pour profiter de leurs invités.» Le talent de Pascale Renaudineau vaut publicité et sa renommée vole désormais de bouche à oreille. «*C'est beaucoup de travail et d'anxiété, mais quel bonheur !*», confie-t-elle, sensible à la fidélité, à la confiance que ses clients lui témoignent. Heureuse de ce métier qui mêle offrande et récompense. «*Nous sommes porteurs de plaisir. C'est magique !*» ■

PATRICE SCHOEN

DU RESTAURANT À LA MAISON

«Quand on entre dans l'intimité des gens, ils sont différents, sereins. Ils nous ouvrent leur porte et à partir de ce moment-là, ils nous font confiance.» Patrice Schoen a sauté le pas, des cuisines de restaurants à celles de ses clients personnels. L'homme a fait ses armes dans des établissements parisiens avant de créer, il y a sept ans, son activité de chef à domicile à Angoulême. «*J'en avais un peu assez d'être caché, plaisante-t-il. Maintenant je rencontre les gens, il y a un échange et cela fait toujours plaisir d'entendre que le repas était très bon. Il n'est pas rare que je prenne le dessert avec mes clients. Tout cela fait partie du métier de chef à domicile et c'est pour cela que je le fais.*» Patrice Schoen donne aussi des cours en centre de formation et est adhérent de chefadom.com. L'association nationale

rassemble des chefs à domicile de plusieurs régions, passionnés de haute gastronomie française et signataires d'une charte de qualité. Les règles d'or, différentes de celles d'un traiteur, consistent à cuisiner chez le client des produits frais, exclusivement, à tout transformer et à s'adapter à chaque demande, classique, bio, végétarien... En Charente, Patrice Schoen s'est constitué une clientèle plutôt dans le milieu des professions libérales. Il opère seul ou, selon le nombre de convives, avec un maître d'hôtel, pour des fiançailles, des baptêmes, des anniversaires... Le chef apprécie chaque jour la fidélité de ses clients et l'ambiance dans laquelle se déroulent ses interventions. Il a souvent, dit-il, l'impression de faire un peu partie de la famille. A. D. www.patriceschoen.fr

