

# Du traiteur au chef à domicile

Inviter un maître queux chez soi afin qu'il prépare des mets raffinés dans la cuisine et qu'il les serve à table, c'est aussi choisir un menu et un budget

**A**u XVIII<sup>e</sup> siècle, les traiteurs constituent une corporation florissante qui bénéficie du monopole du commerce des chairs cuites qu'elle partage avec les charcutiers (vendeurs de chairs cuites) mais ils ont perdu depuis longtemps leur monopole au profit des cuisiniers. A cette époque, le terme « restaurant » n'est utilisé que pour qualifier un bouillon de viande qui « restaure ». On dit alors : « C'est un bouillon restaurant. » Les premiers établissements qui proposent ces riches consommés à leurs clients, puis bien d'autres mets, au lendemain de la Révolution, seront bientôt appelés du même nom, jusqu'à ce que « restaurant » entre au Dictionnaire de l'Académie, en 1835.

Le développement des restaurants se fait donc au détriment des traiteurs, dont

ni l'activité ni même le nom ne seront protégés par la suite.

Aujourd'hui, les traiteurs partagent encore leur titre avec celui de charcutier ou de pâtissier. Paris a même vu ces dernières années se multiplier les traiteurs asiatiques. « En vingt ans, le marché a totalement changé et les contraintes se sont multipliées », confie Marc Vigneau-Desmarest, traiteur haut de gamme, qui assurait les extras de l'Hôtel Matignon jusqu'au début des années Raffarin.

La réglementation européenne, les services de l'hygiène, les vétérinaires, imposent aux produits qui vont être cuisinés d'être conservés à 1 °C et durant moins d'une demi-heure. La cellule de refroidissement est la contrepartie d'un « risque zéro » érigé en dogme. De traiteur dynamique, la maison Vigneau-Desmarest (107, rue de Sèvres, 75006 Paris, tél. : 01-42-22-23-23) s'est peu à peu transformée en organisateur d'événements, pour se consacrer, comme au temps de Vatel, à l'ordonnance de la fête. Le changement de métier n'est qu'apparent, c'est un retour aux sources, mais sur un marché devenu européen, dont le leader incontesté est aujourd'hui l'Allemand Kieffer.

Dans le même temps, les cuisiniers témoins de l'âge d'or en maisons bourgeoises,

tel André Guillot (1908-1993), cuisinier de Raymond Roussel et apôtre de la cuisine légère, ou Bernard Guilhaudin, ancien chef d'un riche collectionneur, puis de La Tour d'Argent – aujourd'hui directeur de l'école Cordon Bleu au Japon – ont laissé la place à une nouvelle génération d'intervenants, traiteurs ou chefs à domicile, héritiers du savoir-faire des deux corporations.

## Cordon-bleu

Les profils sont multiples, de la cuisinière chevronnée qui arrondit ses fins de mois avec un délicieux jarret de veau aux olives, au réseau de chefs soigneusement répertoriés dans chaque région, du cuisinier marocain au maître chef sushi japonais formé à la cuisine Kaiseki. Pour les connaître, le meilleur critère est le bouche-à-oreille, l'expérience d'autrui. L'on préférera le cuisinier qui réalise tout à domicile, au traiteur qui se borne à réchauffer ses préparations.

Le jeune Olivier Quatacker, unique chef de Gast'Home (3, sentier du Clos-aux-Renards, 92350 Le Plessis-Robinson, tél. : 01-49-73-27-41) fixe d'emblée le cadre de sa prestation : un menu offrant le choix entre quatre entrées, quatre viandes, autant de poissons et de desserts,

pour un repas de une à seize personnes, vaisselle fournie, cuisine ambulante, service compris avec une addition de 55 à 85 euros par personne. Une somme non négligeable qui s'explique par les produits recherchés : homard et bar de ligne, rougets et rognons de veau.

L'hebdomadaire *L'Hôtellerie* constatait récemment que de nombreux chefs, jeunes et moins jeunes, étaient attirés par cette nouvelle forme d'exercice professionnel au profit des particuliers et des entreprises. « Chef Service » (10, rue du Jour, 75001 Paris, tél./fax : 01-40-13-97-21 [www.chef-service.com](http://www.chef-service.com)), organisation nationale, offre la double prestation : chef à domicile ou traiteur.

Le chef prépare les plats les plus délicats dans votre cuisine et les sert à votre table.

Le traiteur est sélectionné parmi les meilleurs de la région, car les deux métiers sont différents.

C'est Laurent Veyet, originaire du Dauphiné, qui est le fondateur de ce réseau. Il a imaginé les bases de cette organisation dans les « kitchens » de ses premiers clients américains. Sa carrière l'a conduit du Royaume-Uni aux USA en passant par les bateaux de croisière. Ses menus variés correspondent à une gamme de prix raisonnables allant de 45 à 65 euros.

Tous les départements ne sont pas encore couverts par l'organisation, mais Chef-Service dispose de quelques atouts : Jean-Luc Roncalli (ancien de Marc Meneau et de Bernard Loiseau) en Provence-Alpes-Côte d'Azur. En Aquitaine sud, le chef, Véronique de la Devèze, est un cordon-bleu.

L'Internet n'est pas avare de sites qui vantent les mérites de tel ou tel cuisinier. Au hasard, on peut tomber sur un Argentin qui propose d'initier les Parisiens à la cuisine de la pampa – mais où diable trouve-t-il donc ses produits ! – ou bien sur le représentant en France de Private Chefs Inc., Emmanuel Sofonéa, installé à Antibes Tél. : 04-93-34-62-55 ou [www.unchefchezvous.com](http://www.unchefchezvous.com)) dont les menus de 38 à 55 euros sont particulièrement alléchants.

« Votre chef à domicile » assure la promotion de Jessie Dardar, chef américain formé en Louisiane (tél. : 01-40-50-64-33 ou [www.chefadomicile.com](http://www.chefadomicile.com)) tandis que Pascal Avignon (tél. : 06-70-79-25-46) intervient dans le cadre d'une association de chefs ([www.chefadom.com](http://www.chefadom.com)). L'offre aujourd'hui dépasse la demande, mais l'exemple vient d'Amérique et ne s'adresse pas seulement aux « people ». ■

JEAN-CLAUDE RIBAUT

## Service dans l'intimité

TRAITEURS et cuisiniers à domicile, s'ils exercent deux métiers différents, ne sont pas des mondes étrangers. Ghislaine Arabian, native de Gand (Belgique), ancien chef deux étoiles chez Ledoyen, aujourd'hui directrice de production chez Passion Traiteur (145, bd de Valmy, 92700 Colombes, tél. : 01-46-49-45-50), dirige 60 cuisiniers et 40 pâtisseries. Aux prestations classiques, elle apporte les saveurs douces et amères de la cuisine du Nord. Elle s'est fait une réputation avec les darnes de saumon à la nage de raifort et

conviction d'Eric Lévy, qui a bourlingué en Suisse avant de se fixer à Paris, à l'enseigne de Prosper et Fortunée (50, rue Broca 75005 Paris, tél. : 06-14-01-90-19). Une sorte de boutique cuisine avec laboratoire et table d'hôte, où il réalise pour six convives, des menus (à partir de 60 euros) dans l'air du temps.

Du frais uniquement, un frigo de jour, pas de congélateur et une prestation qui peut aussi s'accomplir au domicile de ses clients parisiens. Ce jour-là, il arrive à 17 heures, et, à 20 heures, commence le défilé de ses internéta-

Page entière dans rubrique Loisirs - Culture - Services

# Le Monde