

Inviter... un chef

Vous rêvez d'un réveillon à la maison où vous n'avez rien à faire ? Ni courses, ni préparation du repas, ni service à table et encore moins la vaisselle et le nettoyage de la cuisine... Alors offrez-vous un chef à la maison.

Ce concept a été lancé avec succès dans la région en 1998 par une jeune rémoise, Valérie Radou. Depuis, un autre cuisinier rémois s'est lancé sur le créneau, Denis Spitz. Si la première a fait ses classes dans de grandes maisons étoilées, le second a rejoint plus tard la profession.

« J'ai toujours été passionné de cuisine et j'ai décidé à 47 ans d'en faire mon métier », explique cet ancien cadre qui a créé en mars 2003 sa petite entreprise de chef à domicile. « Si j'avais toutes les bases, je suis retourné à l'école pour obtenir un diplôme, apprendre quelques réflexes et à travailler plus vite ».

Depuis près de dix mois, les clients sont au rendez-vous, des particuliers bien sûr mais aussi des maisons de Champagne. Sa cuisine se veut « originale dans le respect de la cuisine traditionnelle française » et la carte, très étoffée, change à chaque saison.

Avec son four !

Les prix vont de 35 euros par personne pour deux plats et un dessert, à 40 euros pour trois plats et un dessert. Pour le fromage rajouter 4 euros. « Les gens prennent les vins dans leur cave ou je peux m'en charger mais je ne leur facture alors aucune marge dessus. Je travaille également avec une maître d'hôtel qui peut venir à la demande moyennant supplément », précise Denis Spitz qui assure sinon le



Denis Spitz peut venir chez vous faire la cuisine pour un service à l'assiette d'une douzaine de convives. Le tout pour des tarifs allant de 38 à 44 euros en saison.

Photo : Sandrine LANTENOIS

service sur assiette lui-même. À noter que le chef marnais vient aussi avec ses propres ustensiles dont son four !

Pour le 31^e décembre, Denis Spitz a déjà sa soirée de réservation. Comme à chaque fois, il a étudié avec ses clients le menu qu'il proposera, repéré la cuisine, « j'ai déjà travaillé dans 3,5 mètres carrés ! ». Il viendra ensuite demain suffisamment tôt pour tout préparer.

Le menu sera exceptionnellement à 45 euros par personne mais les plats sont ceux de sa carte habituelle : après les amuse-bou-

che, une entrée de girolles et foies gras poêlés en chausson feuilleté, lits de mesclun et fines herbes, suivi d'une lotte vapeur sur son lit de courgette et fumet crémé à la champenoise et Mailly accompagné d'une julienne de saison. Un trou champenois sera ensuite proposé sous la forme d'un sorbet citronné ananas au champagne rosé, puis un coquelet en farce de

raisins parfumée à la vieille fine de champagne, croustillant provençal au basilic. Un plateau de fromage avec salade et un poirier concluront le repas.

De quoi faire passer un réveillon de rêve à un prix assez raisonnable pour un tel menu et événement.

Grégoire Amir-Tahmassseb