

VINS, SAVEURS[®] et Traditions

R E N C O N T R E

DENIS SPITZ VOTRE CHEF À DOMICILE



Denis Spitz est un bavard intarissable sur son métier. Ancien patron dans les transports, ce Champenois volontaire et résolument optimiste a décidé de prendre un virage à 180 degrés à 45 ans. Depuis 5 ans, il a fait de son métier sa passion, pour le plus grand plaisir de ses clients. L'écouter est un régal...

A U M E N U

Huitres pochées
à la crème de curry,

Poêlée de crevettes
au miel et à l'ananas,

Lotte farcie aux herbes,
sauce homardine,

Saint-Jacques en vendange tardive
et fondant de foie gras,

Filet mignon caramélisé
aux abricots rôtis,

Magret en croûte de noisettes,
airelles et pois gourmands,

Clafoutis aux poires et aux mendiants,

Pommes poêlées au pain d'épices
et beurre salé...

Vins Saveurs Traditions :

Comment l'idée de devenir "Chef à domicile" a-t-elle germé en vous ?

Denis Spitz :

Je ne suis pas du tout originaire de ce métier ! A 50 ans, je peux dire que j'ai fait ce choix par passion. Je suis issu au départ du domaine des transports. J'ai ensuite travaillé pour la CGPME (Confédération Générale des Petites et Moyennes Entreprises). A l'époque, j'étais secrétaire général puis directeur des régions. J'aurais très bien pu continuer dans cette voie-là. A 45 ans, j'ai décidé de faire un bilan de compétences qui a révélé ce que tous mes amis me conseillaient de faire : travailler dans le domaine de la restauration !

Comment vous êtes-vous lancé ?

En effet, entre le dire et le faire, il y a un grand fossé. J'aime le contact humain et je ne voulais pas être enfermé dans une cuisine. Depuis toujours, je cuisine, je fais mon marché, je voue un véritable amour pour la cuisine. Il fallait à présent que ce rêve devienne réalité ! J'ai décidé de passer mon CAP que j'ai fait en 9 mois, le temps d'une gestation... La naissance de mon activité a eu lieu en 2003. Les débuts ont été durs mais grâce à certaines personnes qui ont décidé de me faire confiance, l'activité a pris de l'ampleur peu à peu...

Donnez-nous envie de vous inviter dans notre cuisine...

Le chef à domicile est avant tout un professionnel de la cuisine digne de sa

corporation et respectueux des règles de conservation. Il est aussi très vigilant à l'hygiène, au transport, aux méthodes d'élaboration et de transformation de ses produits. Je pense avoir aussi un rôle de pédagogie : expliquer à sa clientèle ce que sont les produits de saison et comment les cuisiner n'est pas toujours une évidence. Je pars faire mes achats quelques heures avant de sonner à la porte. Je travaille dans la cuisine et j'emène mon matériel (couteaux, casseroles, plats, tenue, épicerie, le tout dans une fourgonnette). Les clients, qu'ils soient des particuliers ou des entreprises, sont là pour partager des moments de plaisir à la découverte du goût, des saveurs et du mariage des épices.

Comment expliquer le plaisir que vous prenez à cuisiner pour les autres ?

Je pense avoir trouvé un véritable équilibre de vie, un épanouissement professionnel qui se répercute à chaque instant de mon quotidien. J'ai quitté une situation confortable pour me lancer dans un métier de passion. Le pari était fort risqué. Il faut le temps de se constituer une clientèle, être persévérant et ne jamais regretter l'investissement mis en place, surtout dans les moments les plus difficiles. Aujourd'hui, je vais à la rencontre de personnes très différentes, je découvre des univers variés chaque jour et sur tout j'apporte un savoir en espérant laisser quelques traces de mon savoir-faire. Le goût pour la cuisine est souvent très communicatif !