

# La réception :

## faites appel à un chef à domicile !

Très connus il y a quelques décennies, oubliés depuis, ils reviennent aujourd'hui sur le devant de la scène. Les chefs à domicile vous proposeront des prestations « comme au restaurant » mais chez vous ou bien dans la salle de votre choix. Quatre questions à Denis Spitz, chef à domicile passionné.

### Qu'est-ce qu'un chef à domicile ?

« Un chef à domicile, c'est quelqu'un qui va travailler chez les gens, leur préparer un déjeuner ou un dîner. J'apporte mon matériel dans une remorque et bien sûr, mon four. Car vous savez, pour bien maîtriser un four, il faut être intime avec lui ».

### Qui fait appel à un chef à domicile ?

« Ce sont les entreprises, en semaine, la plupart du temps. Mais les particuliers aussi font appel à moi. Pour leurs communions, leurs mariages.

D'ailleurs j'aime particulièrement les mariages : ce sont des moments forts, il faut marquer l'événement par la cuisine.

Celle-ci fait, pour moi, vraiment partie de la cérémonie. Et surtout, j'aime bien orienter, conseiller les jeunes mariés. En fonction de ce qu'ils veulent, des invités, on définit ensemble la cuisine la plus adaptée ».

### Concrètement, que proposez-vous à vos clients ?

« J'ai deux formules d'intervention. La formule classique du chef à domicile, c'est de proposer sa cuisine sur menu. Les miens sont saisonniers et je propose six choix par catégorie, parfois aménagés en fonction de ce que recherchent les futurs époux.

Quant à la deuxième formule, j'ai déjà une réservation pour septembre, un mariage où les gens ont choisi une prestation horaire : ils louent mes services pendant deux jours, pour 35 € de l'heure hors taxes.

J'irai avec ma petite équipe car il y a un niveau d'exigence à respecter quand on s'occupe du repas d'une centaine de personnes. Et pour fêter des noces, tout doit être parfait ».

### Et qu'aimez dans les mariages ?

« Quand on prépare la cuisine, à un moment donné, on fait partie de la famille. Les gens vous associent à leur cérémonie. C'est chaleureux, il y a une vraie convivialité qui se crée.

Et ce que j'aime aussi c'est la décoration de l'assiette : elle ne doit pas être dominante mais juste attirer l'œil, avec des produits naturels, des fleurs au printemps par exemple ».

