

# Un chef dans sa cuisine, ça a du goût

**U**N précurseur. Luc Dreger, chef du restaurant La Crinoline à Tilques n'a pas attendu la médiatisation du concept pour se lancer. « Ça fait déjà quatre ou cinq ans que je pratique l'activité de chef à domicile en parallèle de celle de restaurateur, confie-t-il. Ça arrive qu'un client me demande de venir chez lui préparer le repas. Pour l'instant, c'est encore très marginal. Sur une année, ça représente à peine une dizaine de sollicitations ».

N'empêche, soucieux de se diversifier pour « se démarquer », le chef n'exclut pas l'idée d'en faire, à terme, une activité à part entière comme cela se fait déjà aux Etats-Unis ou à Paris et d'en faire un complément de revenus. « Pour l'instant, l'activité du restaurant est telle que ce serait compliqué de lier les deux, explique-t-il. Mais lors des périodes creuses, en janvier-février par exemple, c'est tout à fait envisageable. »

## A la carte

Pour le moment, plus que de la cuisine à domicile, le chef audomarois se contente de faire ce qu'il appelle « de la prestation de service » autrement dit un assemblage de dernière minute. « La préparation de base, le point central de fabrication, ce sont les cuisines du restaurant, explique-t-il. L'émincé de poireaux, les endives braisées, les fonds de sauce, la purée etc sont préparés à l'avance au restaurant avant d'être acheminés chez le client. Ça facilite les choses et puis ça évite de transformer sa cuisine en champs de bataille. »

*Faire venir un cuisinier chez soi, c'est branché. Luc Dreger, du restaurant La Crinoline à Tilques, pratique cette activité de façon assez marginale. Mais n'exclut pas de la développer.*



## Gastronomie

par Romain DOUCHIN

**S'il lui arrive parfois de se déplacer chez le client, Luc Dreger confirme travailler davantage comme un traiteur en préparant le menu et en invitant le client à venir le chercher.**

Si le chef tient à bien différencier la notion de cuisine à domicile de celle de prestation de service, ce n'est pas un hasard. « Contrairement à certains cuisiniers qui se sont tournés vers

cette activité, je ne facture pas au menu mais à l'heure. Si le client ne dit, vous venez deux heures, je lui facture deux heures. Si j'ai passé deux heures en plus pour la préparation du re-

pas, je les rajoute. Il m'arrive aussi d'être sollicité pour uniquement effectuer la préparation un peu à la manière d'un traiteur. Le client passe la chercher et me passe un coup de télé-

phone s'il a un doute sur la manière de faire. »

Pour le menu, c'est pareil. Ou le client décide ou le restaurateur lui en propose un. « C'est vraiment un concept à la carte », souligne-t-il. Seul le tarif à l'heure fixé par le chef ne change pas : 21,34 € (140 F). Sachant que l'achat des produits nécessaires à l'élaboration des plats reste à la charge du client. Résultat, l'addition peut vite grimper lorsque les convives sont nombreux à table, lorsque le menu implique l'achat de produits coûteux (homard, sole, foie gras...) ou lorsque le Chef vient accompagné d'un serveur.

## Se faire « mousser »

De tel sorte qu'on peut s'interroger sur l'intérêt à faire venir un chef chez soi si au final ça coûte plus cher qu'au restaurant. « La sollicitation peut avoir un caractère exceptionnel, justifie Luc Dreger. Ça peut être un repas d'affaire avec à la clef la signature d'un gros contrat par exemple. Le client préférera rester à son domicile pour avoir l'intimité et le calme qu'il ne trouvera pas forcément au restaurant, un lieu plus fréquenté. Ça peut aussi être un repas de famille ou simplement l'envie de se faire plaisir. Généralement, on ne m'appelle pas pour faire un cous-cous ou une paella ! »

Pour certains clients peu scrupuleux, c'est aussi le moyen de se faire « mousser » auprès de leurs invités en masquant la vérité sur l'origine et la qualité de la préparation. « Ça peut arriver, note le chef. Souvent, je suis présenté au début ou à la fin du repas mais ce n'est pas une obligation. »

Restaurant La Crinoline, route nationale 43, 62 500 à Tilques. Tél au 03 21 93 86 62.

**LA VOIX  
DU  
NORD**  
Dimanche 1<sup>er</sup>  
et lundi 2 décembre 2002