

## INTERVIEW

# Aloïs Auzannet, un chef à vos fourneaux

Après avoir fait ses classes dans des cuisines étoilées, Aloïs Auzannet, 28 ans à peine, s'est lancé en juin dernier, en tant que chef cuisinier à domicile et traiteur. Confidences de ce chef prodige.



Aloïs Auzannet est chef à domicile et propose une cuisine gastronomique.

### Lys'mag : Racontez-nous votre parcours.

#### Aloïs Auzannet :

J'ai commencé mon entrée dans le monde culinaire à 14 ans. Par passion surtout. J'ai suivi un CAP en cuisine de deux ans, puis une Mention pâtisserie dessert à l'assiette d'un an. J'ai travaillé cinq années en cuisine avant de devenir chef pâtissier auprès de Joël Boilleaut, maître cuisinier de France et second de Joël Robuchon, chez qui je suis resté quatre ans. Puis autant de temps avec David Bouchy, ancien chef cuisinier de Jean-Pierre Chevènement. J'ai ensuite fait de la remise à niveau de restaurants et de la création de carte. Le métier de cuisinier demande beaucoup de temps. Je travaillais 16h par jour, 6 jours sur 7. Et il y a un an, j'ai décidé de me lancer en tant que chef à domicile et traiteur.

### LM : D'où vous est venue cette idée de devenir chef à domicile ?

AA : On dit souvent que derrière chaque homme, il y a une femme. Sans la mienne, Aurore, je n'aurais pas mené ce projet à terme. Ce concept de chef à domicile consiste à venir chez les clients avec les produits et le matériel, et de tout préparer sur place dans la cuisine du particulier. Je l'ai découvert en travaillant un an sur Paris chez « Les dîners d'Éloïse ». J'avais également cette envie de sortir des cuisines étoilées pour être plus proche du client, voir ses réactions en face. Dans un restaurant, l'assiette qu'on a préparée part sans qu'on sache à qui elle est destinée. À domicile, on ne peut pas se cacher, on doit continuellement être au top. C'est un challenge constant, c'est



## PORTRAIT CHINOIS

Si vous étiez...

Un dessert :

Un moelleux au chocolat

Un chef étoilé :

Thierry Marx

Un personnage historique :

Les frères Lumières

Un personnage de fiction :

Franck Martin du film

Le Transport

Un monument :

La Tour Eiffel

Un coin sur terre :

Les Caraïbes

Une ville : Menton

Un animal : Une panthère

Un film : Le Transporteur

Un objet, un ustensile :

Un couteau

Une femme : Bérénice

Marlohe, la nouvelle

James Bond girl

plus motivant. Je voulais aussi continuer à proposer une cuisine gastronomique, faire du haut de gamme et montrer que c'est accessible. Et le plus gros avantage, c'est d'avoir le chef rien que pour soi ! Et là aussi, le client est vraiment conscient du travail qui est fait.

### LM : Comment se passe votre travail ?

AA : En vue de la préparation d'un dîner, je vais chercher les produits directement chez les fournisseurs. Par exemple, je vais sur Melun pour le poisson, la viande et les légumes. Pour le vin, je me rends à Auxerre ou en Bourgogne chez mon beau-frère. Pour le foie gras, ce sera la Dordogne. Je veux garantir de la qualité à mes clients. J'investis ensuite leurs cuisines 1h30 avant le repas et je peux assurer seul le service pour 6 convives. Au-delà, je fais appel à des maîtres d'hôtels. Enfin, je repars après avoir tout nettoyé. Mon travail en cuisine est de faire ressortir le goût du produit. En le voyant, nous, chef cuisinier, on a son goût dans la bouche. Je propose divers menus de 65 à 96 €, mais ils sont flexibles. Je l'adapte selon les envies. Car mon vrai plaisir, c'est celui du client. ■

### ET AUSSI...

En plus d'inviter le restaurant à la maison, Aloïs Auzannet est également traiteur pour les séminaires, anniversaires, buffets, et donne des cours de cuisine à l'Entre chefs à Melun et à domicile.

Son site : <http://aachefadomicile.com>