

INTERVIEW EXPRESS

CHEF À DOMICILE BIENVENUE CHEZ VOUS

Qu'est ce qui vous a donné envie de devenir chef à domicile ?

J'ai vu une émission de TV il y a longtemps, en 2001-2002 sur les chefs à domicile à New York et je me suis dit que ça devait être sympa - j'ai commencé un peu pour m'amuser mais en fait, je me suis pris au jeu et c'est aujourd'hui mon métier à plein temps.

Quel a été votre parcours avant de vous lancer à domicile ?

J'ai fait deux diplômes en écoles hôtelières: un BEP cuisine à Tain l'Hermitage et ensuite un Bac Pro cuisine en deux ans à Grenoble. Ensuite j'ai travaillé dans de nombreuses maisons, la plupart étoilées dans toute la France, pour arriver en Suisse au restaurant le Béarn à Genève (2 étoiles qui n'existe plus aujourd'hui), le Fleuris à Genève et à l'Auberge de Crissier (3 étoiles Michelin) en tant que chef de partie. J'ai aussi travaillé en restauration collective, donc mon expérience est très diversifiée. J'ai aussi été Chef pour un ambassadeur à Genève et j'en garde de très bons souvenirs.



Quel(s) Chef(s) vous inspire(nt) ?
Pierre Gagnaire.

Qu'est ce qui a changé dans votre travail de Chef à domicile ?

Depuis que je suis chef à domicile, je prends vraiment conscience de l'environnement. Je me déplace beaucoup, je respecte les saisons, je travaille avec les producteurs locaux, pour la viande, le fromage, le pain. Je travaille avec un primeur mais je n'ai pas encore trouvé le fournisseur idéal. Pour le poisson, c'est plus compliqué mais je ne travaille que des produits français. Ce qui me plaît le plus c'est que je peux décider de ma façon de cuisiner, par exemple les mélanges crus/cuits, les chauds/froids. Être son propre maître est un avantage car je décide de tout mais en revanche, les journées sont longues parce que je gère tout, des courses jusqu'à la vaisselle !



CHRISTOPHE

CHEF AT HOME



Quel est votre meilleur souvenir d'une prestation à domicile ?

Les meilleurs souvenirs sont quand les gens s'habillent et font comme s'ils sortaient au restaurant et quand je vois les yeux des clients briller devant une belle table chez eux.

Pour combien de personnes pouvez-vous cuisiner à domicile ?

De façon optimale 10 personnes mais je peux faire une prestation de 2 à 20 personnes.

Quel dessert vous rappelle votre enfance ?

Ma maman et ma grand-mère cuisinaient beaucoup, enfant j'ai souvenir des pognes et des bugnes et aujourd'hui j'aime aussi les grands classiques comme la crème brûlée ou le pain perdu.

Quelle est votre occupation favorite lorsque vous n'êtes pas derrière vos casseroles ?

Je fais beaucoup de randonnées avec mes chiens, du jardinage et du vélo quand j'ai encore des jambes !

Qu'est-ce que vous aimez à Beaumont ?

Le cadre de vie, la campagne avec toutes les commodités et les commerces. La proximité et l'accès rapide à Genève sont aussi très appréciables.

Merci à Christophe Saponara

CHRISTOPHE SAPONARA

Demi finaliste
du Meilleur Ouvrier de France 2010 et 2018
Fermeture le mardi et mercredi.
Tel: +33.6.37 51 21 21 ou +41.7.75 01 42 54
Mail: achefathome74@gmail.com
www.christophe-chefathome.com
f christophe-chefathome

