

Afin que nous fassions connaissance, je vais me présenter à vous

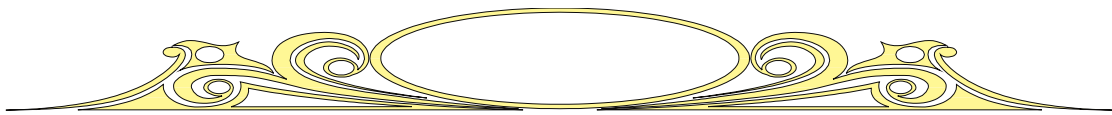
Mon désir maintenant exaucé d'être Chef à domicile est un projet vieux de près de 10 ans, lorsque déjà j'organisais et préparais les repas de famille. Pourquoi tant de temps me direz vous? La réponse est simple, je trouvais nécessaire d'apprendre, mais aussi de comprendre la gastronomie, ses bases, ses diversités, cette perpétuelle remise en question et son exigence; tant du point de vue purement culinaire que de son environnement intime, tel que peuvent l'être l'art du service et de la table. Ceci dans le but de vous assurer la meilleure qualité possible dans mes prestations.

Bien que mes racines soient profondément méditerranéennes, j'ai longtemps vécu en région parisienne où mon parcours culinaire a débuté. Ainsi, après avoir obtenu un B T S « Génie culinaire, Art de la table et du Service » au sein d'une grande école (L'École Hôtelière de Paris), j'ai découvert la cuisine gastronomique au palace parisien « Le Bristol », dont le restaurant est double étoilé au Guide Michelin.

J'ai poursuivi l'apprentissage de la rigueur et de la précision auprès de Mr Dural, Chef de « La Grange de Belle Église », étoilé au Guide Michelin. Ce fut un réel plaisir de l'accompagner régulièrement au grand marché de Rungis pour choisir les produits de la plus grande qualité.



« La Grange de Belle Église » avec Mr Dural



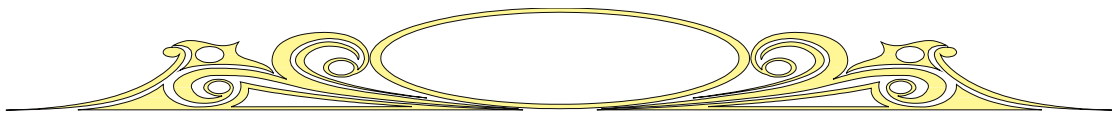
Mon retour à Paris fut une révélation en intégrant la brigade du restaurant « Lasserre », double étoilé au Guide Michelin. Je découvris au côté du chef Mr Roth, Meilleur Ouvrier de France, une cuisine toujours très technique, mais apportant un soin tout particulier à la présentation. Je suivis Mr Roth, lorsqu'il prit la direction des cuisines au sein du « Ritz », palace parisien de la Place Vendôme. Travailler à ses côtés me fit comprendre que l'on pouvait conjuguer plaisir des papilles et plaisir des yeux.



Au « Ritz », à Paris avec Mr Roth

Me vint ensuite le désir de voyager, de découvrir d'autres cultures culinaires, c'est ainsi que je m'envolais pour San Diego et la Californie, à la frontière du Mexique. Je travaillais au sein du restaurant « El Bizcocho », élu meilleur restaurant de la ville cette année là. Malgré mon jeune âge, 23 ans, l'on me proposa d'être consultant pour la création d'un restaurant. Cette expérience fut très enrichissante.

C'est là que je découvris la cuisine à domicile : anniversaires, baptêmes, fêtes de famille, mais aussi repas d'affaires, réceptions dans les entreprises... Je pu savourer un plaisir renouvelé à partager ma passion et à satisfaire les clients dans un climat de confiance réciproque. Chacune de ces prestations m'encourageait à aller plus avant dans mon projet.



L'année suivante je rentrais en France , pour prendre la direction des cuisines d'un hôtel 3* à Biarritz. Après avoir impulsé une nouvelle dynamique, ce fut le retour à Paris pour intégrer le personnel de la salle d'un grand hôtel parisien. Grâce à Mr Delarbre, Meilleur Ouvrier de France, actuel Chef du « Café de la Paix », rencontré au restaurant « Lasserre », je quittais pour quelques temps le monde de la cuisine pour apprendre celui du service, dans le but d'offrir la meilleure qualité de prestation possible.



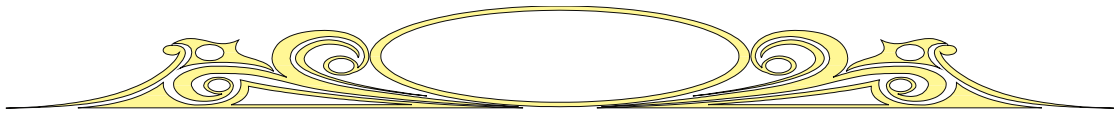
Au « Café de la Paix » à Paris, avec Mr Delarbre

Désormais apte à développer ma propre identité culinaire, riche de mes expériences et de mes sensations, il restait à choisir le lieu de l'inspiration. Guidé par mes racines, je décidais de m'établir dans la garrigue méditerranéenne, profiter des senteurs aromatisées et de la douceur de l'air.

Tout en finalisant mon projet, j'ai travaillé ces derniers mois au restaurant « Stomajo », à Valras-Plage, dans l'Hérault en compagnie de Mr Boyer, Marquet, Sana et Trépiéd , conforté dans l'idée que cette région était pleine de dynamisme.

Voilà comment est né mon service de Chef à domicile

« Matthieu Cuisine Pour Vous »
M.C.P.V



Je ne saurais vous dire la fierté que j'ai à vous proposer mes services.

Je n'oublie pas et remercie avec une infinie gratitude Mr Dural, Mr Roth, Mr Delarbre, Mr Marquet pour ne citer que les plus proches, pour leur aide, leurs conseils, et leur disponibilité à me transmettre leur savoir et à me communiquer la passion qui les anime,