

Gastronomie à domicile

L'ancien chef de la Tortinière, à Montbazoin (Indre-et-Loire), prépare chez vous des plats raffinés, à la carte. Afin de profiter pleinement de ses hôtes, avec l'assurance d'un repas de grande qualité...

RECEVOIR chez soi sans contrainte, profiter pleinement de ses invités, ne pas avoir à se plonger dans les casseroles, à surveiller la cuisson, à servir... avec, en prime, le bonheur de régaler ses hôtes de mets raffinés mitonnés chez vous par un grand chef. Le traiteur, c'est pratique, surtout pour les grandes réunions de plusieurs dizaines de personnes, mais un chef chevronné aux fourneaux, qui apporte les produits choisis par ses clients, les apprête selon leurs désirs et les sert dans leur assiette parée, c'est une tout autre dimension. C'est le pari réussi d'Edouard Wehrlin (1) qui porte la quarantaine de façon fort juvénile et fut, de 1990 à 2000, le maître des cuisines du réputé Domaine de la Tortinière, table de grande classe dans un splendide château logé au bord de l'Indre à Montbazoin (Indre-et-Loire).

Il n'a certes pas inventé le concept de la gastronomie à domicile, mais s'est introduit



- Travailler seul, c'est être le seul responsable de votre assiette. -

(Photo - NR -)

avec bonheur, depuis un peu plus d'un an, dans ce créneau encore peu fréquenté. Au premier contact, il vient discuter des menus proposés, bâtis à partir d'une riche carte d'entrées (ballotine de sandre et langoustines au safran sauce raifort), de poissons (daurade rôlée sauce civet de homard), de viandes (de la selle d'agneau en croûte) et de desserts (de la poire chocolat et sa glace pralin au moelleux d'abricot et mousse caramel), pour un prix moyen de 160 F (en-

trée, plat, dessert) à 220 F (un plat en plus). Prix auquel il convient d'ajouter le service : 120 F de l'heure, qu'il soit seul ou accompagné de son épouse Cathy. Laquelle, deux fois par semaine, en son forum des Loges (près de Tauxigny) pétrit le pain au levain vendu sur des « marchés à la ferme » ou directement à une clientèle de fidèles. Elle fit aussi ses armes en restauration, comme chef de rang, puis pâtissière, avant de se consacrer aux fourrées de pain à la farine bio.

« Je n'aime pas le réchauffé »

Edouard, ancien du Relais et Château alsacien - La Chenaudière -, du fameux « Crocodile » de Strasbourg (3 étoiles au Michelin), de l'Auberge des Templiers aux Bézards (2 étoiles, en Loiret) et de la Tortinière, conseille les clients sur les vins - qu'il ne fournit pas, - mais les clients aiment sortir les bonnes bouteilles de leur cave - et profite de cette visite domiciliaire pour jauger les capacités de la cuisine à ré-

pondre aux aspirations des hôtes. C'est qu'il va s'installer aux fourneaux (« je n'aime pas le réchauffé »), y amenant son foie gras fait chez lui, y dorant ses poissons et y enfournant ses gélines, « généralement avec des incursions, discrètes mais curieuses de la maîtresse de maison, à qui je confie volontiers mes recettes ». Si besoin est, le chef peut apporter la vaisselle, « encore que les clients préfèrent souvent dresser leur table. J'en ai vu de superbes ».

Cette mutation du chef - qui a hésité à ouvrir son propre restaurant - offre des avantages indéniables : « Je regrette un peu l'ambiance de la cuisine de restaurant, la brigade, et si j'élargis ma clientèle, je n'hésiterai pas à former un jeune, mais j'apprécie beaucoup d'être le seul responsable de ce que les gens ont dans leur assiette, de l'entrée au dessert. Lui du genre, hélas, je dois faire la plongée ! »

Pas de limite géographique à ses interventions : il loue un camion-trigo et, au-delà de 20 km de chez lui, compte 4 F du kilomètre. Par contre, passé le seuil d'une vingtaine de couverts (= l'idéal, c'est de 8 à 12) Edouard Wehrlin opère comme un traiteur classique : « métier fort honorable, mais ce n'est pas le mien. J'ai un parcours gastronomique, j'aime créer des harmonies et travailler les produits frais ». Vous reprendrez bien un peu de sandre farci aux écrevisses ?

Pierre LECHANTRE.

■ (1) Aux « Délices des Loges », repas réalisés à domicile, mais aussi à livrer ou à emporter, 37310 Tauxigny. Tél/fax : 02.47.92.11.94.