

AGGLOMÉRATION DIJONNAISE GASTRONOMIE

# On a testé un chef à domicile



■ À côté de son activité de graphiste, Pierre Pierret enfle son tablier de chef à domicile. Photo Jérémie BLANCFÉNE

**Agence de Dijon**  
7 boulevard Chanoine-Kir,  
21000 Dijon

**Téléphone**  
Rédaction : 03.80.42.42.24

**Mail**  
lbpredactiondijon@  
lebienpublic.fr

**Web**  
www.bienpublic.com/  
edition-dijon-ville  
www.bienpublic.com/  
edition-dijon-agglo

**Facebook**  
www.facebook.com/  
LeBienPublicDijon

Le *Bien public* a été contacté pour tester la prestation d'un chef à domicile. Chargée de juger la qualité de celle-ci, afin de lui permettre – ou non – de rejoindre une plateforme spécialisée, la rédaction s'est mise à table.

Rendez-vous est pris pour un jeudi soir. Nous serons huit. Trois jours avant, le chef Pierre Pierret passe prendre ses marques dans la cuisine et jette un œil sur la vaisselle dans laquelle il servira son menu. « Y a-t-il des particularités ? », demande-t-il. Je lui réponds qu'un des convives n'aime pas le fromage et qu'une autre est végétarienne. Il griffonne quelques notes sur un carnet, me dit qu'il fera les courses au marché le lendemain et demande à quelle heure il peut arriver.

**« Même dans une cuisine de quatre mètres carrés, je peux m'adapter »**

Le jour J, Pierre Pierret débarque comme convenu vers 17 h 30 avec tout l'attirail nécessaire à la préparation d'un dîner aux accents gastronomiques. « Ici, il y a de la place mais même dans une cuisine de quatre mètres carrés, je peux m'adapter », sourit-il. Pendant qu'il s'installe, nous échangeons quelques mots. Derrière ses gestes sûrs se cache en fait un par-

cours atypique. Le chef est graphiste mais a fait de sa passion des fourneaux une seconde activité.

**Les hôtes trinquent avec leurs invités pendant que le chef s'active en cuisine**

En prévision de ce dîner, Pierre Pierret a débuté certaines préparations chez lui. Pour les hôtes, pas de pression. La table mise, il ne leur reste plus qu'à accueillir sereinement leurs invités et à trinquer, pendant que le chef s'active en cuisine.

Les amuse-bouches arrivent : les petits feuilletés au poireau font l'unanimité, aux côtés des très visuelles sphères "betterave, avocat, noisette" et du beurre d'huître. Il n'en reste pas une miette. Le chef débarque et apporte l'entrée : un carpaccio de cabillaud, orange, fruits de la passion et carotte qui connaît le même succès (la personne végétarienne a droit à une version sans poisson).

Je me lève pour rapporter les assiettes et voir comment le chef s'en sort. Le fumet des cuisses de pigeon confites est de bon augure pour la suite. Pierre Pierret me propose de lui donner un coup de main. Il me montre comment dresser la purée de butternut et je l'imite. Puis, je sers mes invités, laissant le chef se consacrer à la préparation du dessert : une glace à la propolis accompagnée de son écume de lait ribot et

## REPÈRE

### ■ Qualité

La Belle Assiette est une start-up proposant des services en ligne de chef à domicile et traiteur. Pour chacun de ses nouveaux chefs, elle organise un dîner avec un jury de huit personnes « afin de vérifier qu'il répond aux exigences de qualité de la marque ».

### ■ Tarifs

Ils sont dégressifs : 35 € par convive pour six ; 105 € pour deux.

INFO <https://labelleassiette.fr>

crumble. Devant l'enthousiasme soulevé par son plat, Pierre Pierret propose un peu de rab.

**Lorsque le chef est sur le point de s'éclipser, tout est déjà en ordre**

Le dessert englouti, les discussions se poursuivent, sans se soucier de ce qui se trame en cuisine. Ce n'est qu'une fois les invités partis que les hôtes rejoignent le chef sur le point de s'éclipser. Et là, surprise : du côté des fourneaux, il n'y a plus trace de la bataille qu'il vient de livrer pour contenter toute la tablée... Seul le bruit du lave-vaisselle, en train de tourner, vient perturber le calme des lieux. Nous, on a voté pour.

**Cloé Makrides**