

# *Antibes-Juan-les-Pins* **nice-matin**

LE PREMIER QUOTIDIEN D'INFORMATIONS DU SUD-EST ET DE LA CORSE

SIÈGE SOCIAL : 214, route de Grenoble - 06290 NICE CEDEX 3 - Tél. 04.93.18.28.38 - CPPAP 53.134 - <http://www.nicematin.fr>



# Alain Regnault : tenir le haut du pavé

**Chef cuisiner à domicile, il décline ses activités sur le thème des produits de luxe. Son credo : partager sa passion et son goût.**

Eva **ROQUE**  
eroque@nicematin.fr.

Avec son tablier noir col Mao, Alain Regnault s'est façonné une image. Agé de 32 ans, ce chef cuisinier à domicile est un homme de défi. Après avoir écumé les plus grands établissements, il a choisi de s'installer à son compte. De Monaco à Saint-Tropez, Alain Regnault s'introduit dans les cuisines des particuliers. Pour un repas entre amis ou une réception. Du haut de gamme dans l'assiette quotidienne.

Aux côtés de Stéphanie Martin à qui il s'est associé il y a quelques semaines, il s'inscrit définitivement dans le service de luxe. A eux deux, ils sont capables d'organiser une réception, depuis le transport en hélicoptère jusqu'à la séance de maquillage avant la soirée, en passant évidemment par le repas concocté par Alain Regnault.

Sur son immense carte, il décline chaque produit. Pour des repas thématiques et l'association des mets les plus raffinés. Authenticité, saveur et simplicité. L'objectif du chef est de « faire ressentir l'âme du produit. On est toujours à la demande du client. A travers des mets simples,

je leur propose de retrouver le goût des traditions ».

Travailleur indépendant, Alain Regnault a sans doute voulu s'affranchir de la hiérarchie culinaire qui règne dans les maisons de renom. Sans jamais renier son passé. Ducasse, Morisset, de Courchevel au cap d'Antibes, en 14 ans de carrière professionnelle, il a acquis une expérience et un goût pour les produits de luxe.

Aujourd'hui, il partage son temps entre ses prestations à domicile, des extras — Le Carlton, La Maison des pêcheurs... — et la conduite de son entreprise. « Je suis obligé d'avoir une autre activité que celle de chef à domicile. J'ai reçu des propositions pour des postes à l'année. Mais ce n'est pas ce que je veux faire. C'est la facilité ».

## Des plateaux repas de luxe

Alors le jeune chef poursuit sa quête, regorgeant d'idées. « Je voudrais réaliser des plateaux repas de luxe avec packaging personnalisé. Je pense qu'il y a un créneau dans ce



Stéphanie Martin et Alain Regnault se sont associés afin de proposer une gamme de services de luxe. (Photo Maurice Bernaudon)

domaine, notamment auprès des particuliers de jet privé. Ces plateaux seraient commercialisés entre 25 et 40 €. Avec de la vaisselle de luxe en plastique ».

Lui qui avoue n'avoir jamais fait une lettre de motivation de sa vie, s'est lancé dans une aventure individuelle où le plus difficile est de fidéliser la clientèle. Fini les journées rythmées par 15 heures de travail : « J'ai plus de temps pour moi mais je le gère différemment.

Tous les matins, je pense à un truc. Parfois, c'est ingrat de faire du démarchage mais cela fait aussi partie du boulot. Le seul hic, c'est que l'activité est aléatoire ».

Avec Stéphanie Martin, il s'est adjoint une professionnelle, motivée. « Elle connaît parfaitement ce milieu. Et puis il me manquait un car-

net d'adresses », ajoute Alain Regnault. Toujours à l'affût des nouveautés — il dévore tous les livres de cuisine — dans son indépendance, il joue aussi la carte du corporatisme.

Adhérent de la récente association des chefs à domicile, il multiplie les rencontres et les contacts avec ses confrères. « J'ai fait la connaissance d'un chef à Beverly Hills qui a 500 chefs sous tutelle et qui voudrait ouvrir un bureau à Saint-Tropez. C'est peut-être une nouvelle occasion qui se présente ».

Entre deux commandes, le marché et un extra, Alain Regnault court. A peine le temps de manger à midi. Parfois un sandwich. Mais pas du surfait. Alain Regnault préfère élaborer son en-cas. Avec petits légumes et charcuterie de qualité.