

ART DE VIVRE

C'est le rêve de toutes les maîtresses de maison : avoir un chef cuisinier à domicile qui réalise un dîner gastronomique.



PRATIQUE

« L'Îlot Traiteur »
Contact : 0596.55.78.40
ou 0696.40.74.71.
Pour les tarifs, compter à
partir de 60 euros par invité.

vendredi 18 juillet

ouveauté



DÎNER À LA MAISON

C'est le rêve de toutes les maîtresses de maison : avoir à domicile, un grand chef cuisinier pour réaliser un dîner gastronomique avec ses amis. C'est désormais possible grâce à Joël Bonine. Le plus ? Le chef cuisinier est expert en «Nikimono», l'art japonais de sculpter les fruits.

UN MOMENT D'EXCEPTION

par bernadette helmany



Joël Bonine, chef cuisinier et expert en « Nikimono » pour vous servir !

Un chef à domicile pour répondre au mieux à la demande de repas gastronomiques, ou d'une réception en famille.



vendredi 18 juillet

UN CHEF A LA MAISON

UN CHEF CUISINIER À DEMEURE EST UN CONCEPT qui s'est développé depuis quelques années en métropole et qui commence aujourd'hui à prendre place dans nos habitudes de réception. De la préparation du repas, jusqu'au service à table, en passant par la mise en place des couverts, le chef à domicile vous remplace, afin de vous faire profiter avec vos convives d'un moment d'exception. Alain Ajanany, organisateur de réception de « l'Îlot Traiteur », n'est pas peu fier de présenter son tout nouveau chef Joël Bonine avec lequel il souhaite développer cette idée de repas sur mesure. Pour sa part, le chef Joël est un véritable bourlingueur de la cuisine. Formé sur le tas avec son père, propriétaire du Pitt de Pont Vert au Lamentin, il a roulé sa bosse sur de nombreux rivages afin d'acquérir l'expérience à l'internationale, et nous revenir, il y a quelques mois de Saint-Martin. L'homme est également un spécialiste de ce fabuleux tour de main appelé «Nikimono» qui consiste à réaliser de véritables sculptures sur des fruits, des légumes. Alors si vous faites appel à un tel professionnel, nul doute que le repas sera une réussite. Le chef veillera à tous les petits détails, comme le pliage des

serviettes, la bonne disposition des éléments de la table, etc...

LE CHEF GÈRE TOUT LE DÎNER

Pas d'inquiétude si vous n'avez pas les couverts ou les serviettes adéquates, voire même le décor que vous voulez mettre en place, car, là encore le chef peut tout prendre en main ! Gérer l'ensemble des étapes et même l'achat des denrées pour la réalisation des plats. Mais il existe aussi la formule du chef avec qui vous préparez le repas, histoire d'acquiescer le tour de main du maître, et de copier par la suite les recettes. Le chef transportera alors chez vous, son matériel de cuisine, son savoir-faire, et bien évidemment ses petits secrets pour faire monter une sauce ou déglacer une viande. Le voir travailler en cuisine avec la cuillère qui tourne en rythme, le couteau qui tranche finement, tandis que le four diffuse de savoureuses odeurs, c'est déjà un régal pour les yeux et les narines. Reste plus qu'à vous installer à une table digne d'un grand restaurant, le vôtre, pour offrir à vos convives un menu sur mesure, en bref la haute couture de la cuisine. Du pur cuisiné main... ■