



La nouvelle enseigne d'Adrien est [Saint Exupéry Réceptions](#) que l'on peut joindre maintenant au 06.10.54.29.68

Article d'août 2011. "J'ai toujours fait la cuisine à la maison étant jeune, et c'est naturellement que je me suis orienté après-lycée vers une école de cuisine" dit Adrien de Saint Exupéry qui vient de se lancer dans une activité de traiteur à domicile, sur le terrassonnais et même beaucoup plus loin : Limoges, Tours... "Et durant trois ans j'ai eu la chance de travailler dans différentes maisons dont deux grands traiteurs parisiens : Lenôtre et Potel et Chabot."

Souhaitant revenir en Dordogne, il s'est installé en avril 2009 comme cuisinier à domicile. Aujourd'hui, il passe une seconde vitesse en ciblant les mariages, les réceptions, les réunions d'associations ou d'entreprises. Le tout pour des demandes de 2 à 500 invités ! Il s'occupe de toute la partie cuisine et ce, de A à Z : matériel, vaisselle, décoration...

"Nous pouvons tout faire. C'est à la demande et l'on s'adapte en fonction des budgets et des envies" dit-il. Le résultat est un service clés en mains, que ce soit pour des toasts, des buffets, des cocktails ou un repas assis...

Selon lui "la cuisine est un art éphémère". Et si le but est souvent de surprendre les invités d'une réception, cela ne doit pas être le cas de ceux qui reçoivent. "Nous aidons à trouver ce que veulent les personnes, afin qu'ils réalisent leur rêve. Il ne faut pas se tromper. C'est s'imprégner de leurs goûts et de l'esprit qu'ils souhaitent pour la réception. C'est savoir exactement ce qu'ils veulent. Et parfois même sans qu'ils l'expriment. Ce qui n'est pas toujours facile" reconnaît A. de Saint Exupéry. C'est sans doute là toute la différence en s'adressant à un

professionnel. "La discussion et la prise de contact sont primordiales" confie le cuisinier qui n'hésite pas à proposer un repas-test et à souligner qu'il faut bien souvent un an de préparation pour bien caler les choses.

Côté fourneaux moins de surprises, le spécialiste aime travailler les produits de saison et régionaux avec "une recherche dans la qualité des produits" et il possède bien sûr un bon carnet d'adresses de fournisseurs où le Périgord est d'ailleurs en bonne place : poulet fermier, truffes, canard, foie gras... Pour les desserts, un pâtissier l'accompagne. "Nous préparons avant mais nous terminons le travail sur place chez le client" dit-il. Pour cela, il s'est équipé d'un camion aménagé en cuisine et équipé de chambres froides. "J'ai une équipe qui peut aller jusqu'à 20 personnes. Il faut être juste organisé" dit-il. Parfois, certaines demandes sortent du lot comme ce mariage médiéval où il avait proposé un cochon à la broche !

Plus modestement, il confectionne aussi des petits repas à domicile pour des familles de 5 à 20 personnes. "Je fais les courses et je travaille dans la cuisine, chez les gens. Et pour 10 à 12 euros par couvert, on arrive à faire un bon menu. C'est un service qui peut être utile pour une association, un baptême ou même un enterrement. C'est un soulagement pour les gens de ne pas être obligé de s'occuper de tout" dit-il. Parmi ses projets, il mûrit le lancement d'un traiteur boutique.

- Tél. 06.26.06.45.64.