

3 CHOSES À SAVOIR SUR...

JULIE BAYLE (ANDERNOS-LES-BAINS)

Et si vous laissiez vos fourneaux à un chef ?

Depuis deux ans, Julie sillonne le Bassin pour prendre possession de nos cuisines : elle est chef à domicile. Rencontre avec cette énergique jeune femme.

« LORSQUE JE ME RÉVEILLE LE MATIN, JE PENSE CUISINE ! »

1 C'est en véritable passionnée que Julie a choisi de consacrer sa vie à la cuisine. « J'ai commencé des études de droit, mais très vite, j'ai ressenti le besoin de m'orienter vers la cuisine ». Après une formation en école hôtelière, elle travaille dans des restaurants traditionnels.

Mais le statut de salariée devient vite pesant : « j'étais frustrée de ne pas pouvoir décider de la carte, des produits. La fin de mon contrat à l'Oyat's café à Arès a été l'occasion de changer de vie ».

« MA PETITE ENTREPRISE A DEUX ANS »

2 Elle fait appel à l'association EGEE pour l'aider à mettre en œuvre son projet de chef à domicile. Après de multiples démarches, Julie dans ma cuisine est lancée en février 2018. Le concept est séduisant puisque Julie promet une prestation unique et sur-mesure : « vous serez mes invités, chez vous ! ». Et les clients apprécient : « Je ne travaille qu'avec des produits frais et de saison. Je n'ai pas de

menu fixe. En fonction de l'occasion, de leurs goûts et de leur budget, je leur propose un menu qu'on adapte ensemble ».

Julie crée toutes ses recettes avec les produits de ses fournisseurs locaux du marché d'Andernos, en s'inspirant des influences de ses voyages et en testant des modes de cuissons non conventionnels.

Elle s'inscrit également dans une démarche « zéro déchet » en récupérant les déchets verts pour les ajouter à son compost.

DES COURSES... JUSQU'AU SERVICE

3 Après quelques échanges, le menu est arrêté. Le jour J, Julie s'occupe de tout.

« Je vais faire les courses avant d'investir la cuisine. Je me charge de tout : mettre la table, préparer les mets, servir et échanger avec les invités s'ils le désirent, ranger et nettoyer avant de repartir. »

Si on le souhaite, Julie peut aussi proposer les vins.

Elle est débrouillarde et a toujours su s'adapter aux cuisines : « j'utilise la vaisselle et le matériel des clients ; mais j'ai toujours quelques ustensiles avec moi ! »

Des projets, elle a en plein : « je veux toujours me renouveler pour garder ma passion intacte. » Promis, elle nous en reparlera dans quelques semaines.

• N.B.

Contact : 06 88 74 38 55.

juliedansmacuisinebassin@gmail.com

