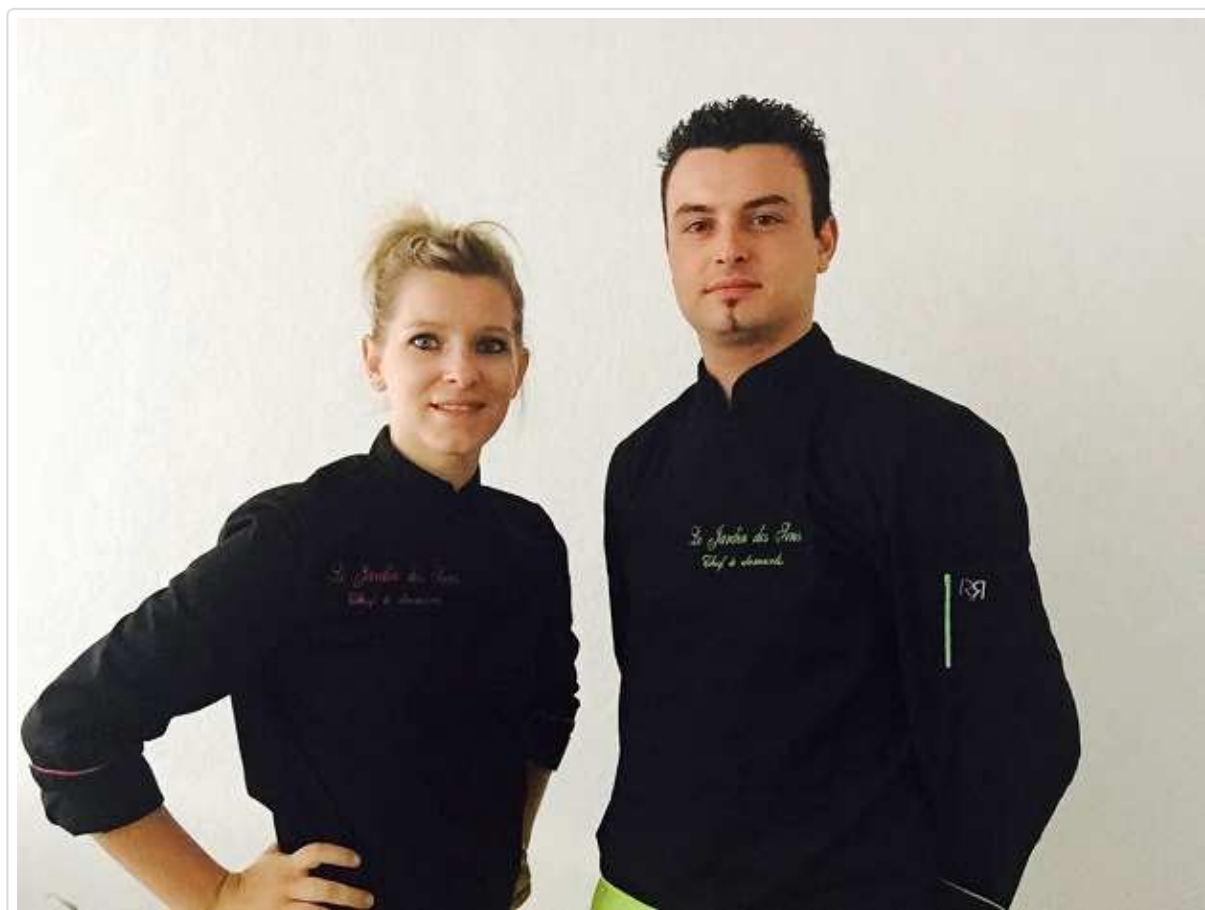


Amandine Didier et Sébastien Roddier, chefs à domicile dans l'Allier...

Par la rédaction du Journal de l'éco | Le 15/09/2015 à 12:00



C'est ensemble à Vichy, où ils ont grandi, que ces deux passionnés ont créé leurs entreprises de Chef à domicile au mois de mai 2015, respectivement, le Jardin des Saveurs pour Amandine Didier et le Jardin des Sens pour Sébastien Roddier, mettant au service de votre palais leurs expériences fabuleuses acquises auprès d'augustes chefs tels que Paul Bocuse, Pierre Gagnaire et Marc Veyrat.

Ils ont seulement 27 ans pour Amandine Didier et 23 ans pour Sébastien Roddier et déjà un curriculum vitae impressionnant : après avoir tout deux effectué un BEP hôtellerie option cuisine au lycée hôtelier Valéry Larbaud de Cusset, Sébastien obtient un BP cuisine à l'Institut de Formation Interprofessionnelle (IFI) de Moulins et Amandine accomplit une saison à Megève auprès du chef Marc Veyrat puis trouve un emploi dans la brasserie lyonnaise « Le Nord » du chef Paul Bocuse. « J'ai eu la chance de travailler auprès de Monsieur Paul Bocuse pendant un peu plus de 2 ans et c'était une expérience hyper enrichissante qui m'a amenée à reprendre mes études et à passer un CAP de pâtisserie à l'IFI de Moulins. »

Quant à Sébastien : « À l'issue de mon BP, je suis parti faire une saison en Corse à l'Hôtel Levolle Marine 3* puis une saison à Chamonix au Hameau Albert 1^{er}, hôtel luxe 5 *, et enfin je suis revenu travailler à Vichy. » Amandine revient elle aussi à Vichy où elle trouve un emploi pendant 1 an. « C'est à ce moment là, à Vichy, que nous nous sommes rencontrés, même si on avait suivi nos formations aux mêmes endroits, on ne se connaissait pas encore ! » Ils décident ensuite de partir faire les saisons ensemble. Amandine raconte : « Le premier été nous sommes partis à St Tropez au Benkiraï hôtel 4*, en hiver nous sommes allés à Courchevel au Palace les Airelles 5* aux côtés du chef Pierre Gagnaire et l'été dernier nous sommes retournés à St Tropez au Château de la Messardière Palace 5*. De retour à Vichy après avoir vécu ses belles expériences, nous ne voulions plus travailler pour un patron, nous voulions partager notre cuisine avec les gens en leur apportant les savoirs-faire, les goûts, directement chez eux. »

**Un article de la
rédaction du
Journal de l'éco**

Le Jardin des Sens

C'est pourquoi l'idée de chef cuisine à domicile s'est imposée : « Nous avons eu l'opportunité de travailler aux domiciles de particuliers quand nous étions dans le Sud de la France et l'idée est vraiment née à ce moment là » nous confie Amandine. Ils décident alors de se lancer en auto-entrepreneuriat. Amandine relate : « Nous avons la chance d'avoir un réseau familial qui a beaucoup contribué à notre lancement, ma mère est coiffeuse et voit beaucoup de monde et ma sœur est propriétaire d'une salle de sport qui compte 800 adhérents et pour laquelle nous avons organisé des cocktails pour nous faire connaître. Nous avons également créé un site internet commun : www.le-jardin-des-sens.net qui nous permet d'exposer nos différentes prestations. »

Amandine et Sébastien se déplacent dans un rayon de 50km autour de Vichy et vous proposent de réaliser des menus raffinés à l'assiette : « Nous souhaitons amener aux gens ce que nous avons découvert pendant les saisons et qui n'est pas forcément consommé par le plus grand nombre tels que des plats avec des micro-végétaux, des légumes fanes et des fleurs comestibles » mais ils conçoivent également des cocktails, des buffets ainsi qu' un service événementiel aussi bien pour les particuliers que pour les professionnels. « Nous proposons une cuisine fraîche et de qualité car nous avons nos propres fournisseurs : primeur, poissonnier, fromager... tout ce que nous cuisinons est fait uniquement à base de produits frais. »

Nos deux chefs sont très heureux du démarrage de leurs entreprises et se verraient bien évoluer d'ici quelques

années : « J'aimerais bien ouvrir un salon de thé d'ici 4 ans » déclare Amandine. « J'aimerais avoir mon propre restaurant gastronomique d'ici 10 ans » annonce Sébastien. Leurs expériences auprès de grands chefs leur ont donné envie d'en rencontrer d'autres : « Il y a tellement de grands noms de la gastronomie en France que nous aimerions avoir la chance d'apprendre encore auprès d'eux » mais si Sébastien ne devait en citer qu'un ce serait le chef Jean-François Piège et pour Amandine : « J'aimerais énormément rencontrer le chef Hélène Darroze ». Alors souhaitons leur d'autres belles rencontres et de toujours briller parmi toutes ces étoiles.





