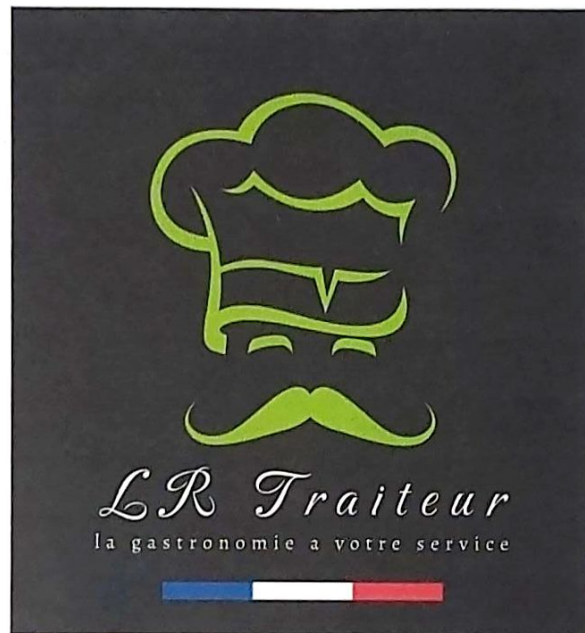


Dossier de Presse

LR Traiteur



Le concept

J'allie la mobilité d'un food truck, l'élégance d'un chef à domicile et l'expertise d'un traiteur pour vous offrir des prestations culinaires sur mesure. Forts d'une solide expérience, allant de la restauration en brasserie à la haute gastronomie, je crée des plats savoureux et authentiques qui raviront tous les palais.

Je collabore étroitement avec des producteurs locaux que j'ai soigneusement choisi des emballages éco-responsables, pour une cuisine qui respecte la planète.

Que ce soit pour un événement professionnel, une célébration privée ou une pause gourmande sur la route, laissez-vous emporter par un voyage gustatif unique, alliant qualité, créativité et respect de l'environnement.



Le Food Truck

LR Traiteur c'est un food truck où chaque plat est préparé avec soin et passion. Je fais les buns à burgers au feu de bois pour garantir une saveur authentique. Toutes mes viandes seront également cuites au feu de bois. Je souhaite ramener mon savoir-faire gastronomique dans la street food proposée dans mon food truck.

Mes plats, entièrement faits maison, sont fabriqués à partir d'ingrédients de

qualité fournis par mes partenaires, minutieusement sélectionnés par mes soins .

Mon parcours

Je suis un chef de cuisine français né en 1974. Issu d'une famille de restaurateurs, j'ai été immergé dans le monde culinaire dès mon plus jeune âge. Après un apprentissage initial, j'ai poursuivi ma formation à l'école hôtelière de Lausanne en Suisse.

Au cours de ma carrière, j'ai travaillé dans divers établissements prestigieux aux États-Unis, en Suède, à Gstaad, Courchevel et Saint-Tropez.

J'ai obtenu un premier macaron Michelin en 1998 à Bordeaux et un second en 2014 au Pilaz (Arcachon).

Fin 2014, j'ai posé un moment mes valises à La Ferté-Saint-Aubin, dans les cuisines de l'Orée des Chênes, qui m'a permis d'obtenir le titre de Maître restaurateur, et celui de Chevalier de l'ordre de la cuisine française.

En 2016, j'ai repris la route des saisons et j'ai eu l'occasion de travailler pour Cgastronomie, le traiteur du groupe Bocuse.

Et c'est finalement à Tignes que j'ai intégré le Collège Culinaire de France en 2018 et en 2019 Lauréat "gourmets des régions" m'est accordé pour l'ensemble de ma carrière.

Aujourd'hui installé en Ardèche depuis quelque temps, je propose une cuisine qui mélange mes origines méditerranéennes, une influence asiatique, et d'un profond attachement aux produits terroir ardéchois.

Je travaille avec des producteurs locaux pour sublimer les richesses du patrimoine culinaire de la région, tout en y apportant ma touche personnelle. Mon approche allie savoir-faire de tradition et modernité.

Les autres prestations



- Le service traiteur :

Avec LR Traiteur, je mets mon expertise et ma passion au service de vos événements, qu'ils soient privés ou professionnels. Spécialisés dans une cuisine raffinée et créative, j'élabore des menus sur mesure à partir de produits frais et de saison. Mariages, cocktails d'entreprise, réceptions ou dîners d'exception, chaque prestation est pensée pour ravir les papilles et marquer les esprits lors de diverses occasions.

- Le service chef à domicile :

Je vous propose une expérience gastronomique unique directement chez vous. Spécialisé dans la cuisine sur mesure, j'élabore des menus raffinés avec des produits frais et de saison, adaptés à vos envies et à vos exigences. Que ce soit pour un dîner intime, un événement privé ou un repas d'affaires, chaque prestation allie créativité, saveurs et élégance. Plus qu'un simple repas, mon service de chef à domicile vous permet de profiter pleinement de vos invités, transformant votre table en un véritable restaurant privé.