

# Stéphane Pahon : une autre manière de recevoir

Faire un métier de l'une de ses passions... Stéphane Pahon franchit le pas en développant le concept de cuisinier à domicile. Pour les gourmets désireux de profiter d'un repas en gardant les pieds sous la table.

Parfum d'épices mâtiné de citron et voilà que s'aiguise l'appétit, si ce n'est l'appétit... Comme une mise-en-bouche, les odeurs qui flottent dans le chaleureux petit appartement de Stéphane Pahon font imaginer que le meilleur va naître en cuisine. Ses amis le savent, l'homme est doué pour sublimer une viande, un poisson, travailler de frais petits légumes, donner corps au moindre ingrédient... et ainsi mettre en émoi les papilles. Alors, sans rien abandonner de tout ce qui fait la richesse de son passé, et surtout pas sa palette d'artiste peintre, il joue désormais d'autres couleurs et coiffe, pour le bonheur de ceux qui ont la bonne idée de faire appel à ses services, la toque de "cuisinier à domicile".

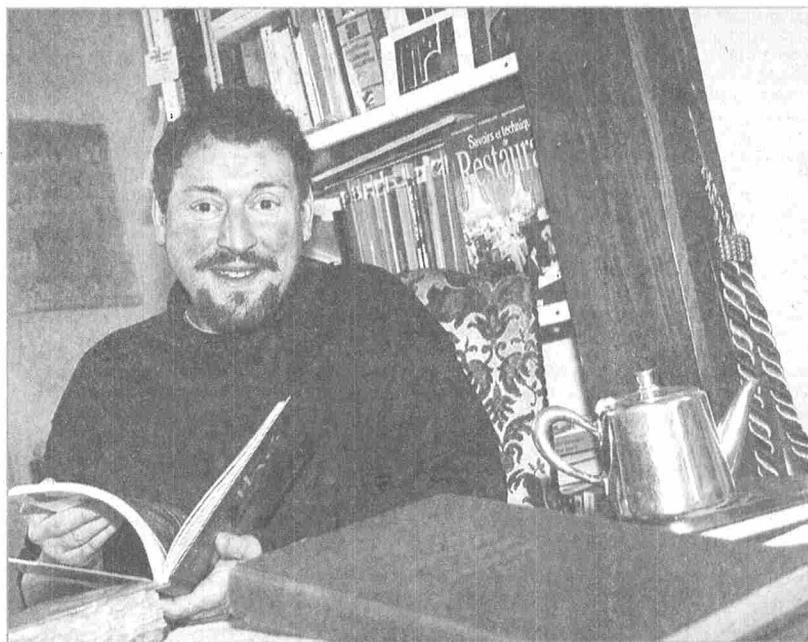
*"Dans ma famille, la cuisine est une notion très forte culturellement. J'ai toujours cuisiné pour le plaisir mais depuis une dizaine d'années, j'aborde les choses de manière plus rigoureuse, plus pointue."* Les livres qui garnissent sa bibliothèque parlent pour lui... De Curnonsky "prince des gastronomes" à Loiseau, de Pellaprat à Perret ou d'Escoffier au plus vieux volume dont il feuillette avec soin les pages en papier chiffon - "La cuisinière de la campagne et de la ville" (1844) - toutes les sources sont des mines d'inspiration pour étoffer ce que l'inné se plaît déjà à déposer sur le plan de travail ou au fond d'une casserole.

## Tranquillité d'esprit

Autour d'un thé vert à la rose et à deux pas d'un buffet d'office qui regorge d'épices odorantes, Stéphane Pahon explique qu'il n'impose rien. *"Les gens qui font appel à moi me disent ce qu'ils veulent, puis, en apportant idées*

*et conseils, j'ajuste leurs désirs en fonction des possibilités."* La taille de la cuisine, la configuration des lieux, le budget envisagé entrent forcément en ligne de compte, mais toujours, le maître queux trouve le terrain pour satisfaire ses hôtes. Cuisine française, orientale ou asiatique, simple ou gastronomique, pour un tête-à-tête ou un banquet... tout est possible. *"C'est une sorte de partenariat"*, si bien construit qu'il permet aux personnes qui reçoivent de profiter pleinement de leurs invités, autant que d'une attention et d'une finesse auxquelles, dans leur propre demeure, elles ne sont pas forcément accoutumées et qui plus est... en oubliant totalement ce qui se passe du côté des fourneaux. Après un premier inventaire des lieux, *"j'arrive avec mon tablier, éventuellement quelques cou-teaux puis je travaille avec le matériel existant..."* La valse des saveurs peut alors débiter, elle qui naît de produits dénichés par ses soins chez les meilleurs producteurs ou sont choisis par la maîtresse de maison elle-même *"mais toujours, j'axe mon travail sur la qualité et me refuse à employer des choses toutes faites, précise-t-il en stipulant aussi que limiter les frais fait aussi partie de ses priorités "il vaut toujours mieux un bon poulet fermier qu'un mauvais canard et si le prix du veau peut constituer un frein, qu'à cela ne lie, on peut faire des choses merveilleuses avec du porc !"*

*"Je fais la cuisine et la vaisselle mais je peux aussi faire le service ou développer à la demande de petits services qui font la différence - trouver un chapiteau, une nounou, un musicien..."* "C'est une autre façon de recevoir", sourit le jeune entrepreneur, conscient de surfer sur une vague très tendance qui met le plaisir au centre des petits moments de répit



Passionné de bonne cuisine depuis toujours, Stéphane Pahon coiffe depuis quelques semaines la toque de cuisinier à domicile. Pour vous servir !

que nous offre le rythme effréné de notre société. Une tendance certes, mais pour laquelle, à aucun prix, Stéphane Pahon ne

vendrait son âme au diable.

**Frédérique MONGEL-  
BEDEL**

Contact : Stéphane Pahon, tel. 03 29  
56 14 08 ou 06 88 05 21 ou  
stephane.pahon@orange.fr

## "Une couveuse d'entreprise"

Stéphane Pahon a pu monter son projet grâce au concours de PACELOR et de la "couveuse d'entreprise" que cette structure lorraine offre aux personnes désireuses de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale.

Les créateurs potentiels - ayant déjà travaillé leur projet - bénéficient ainsi de "compétences humaines pour un appui renforcé, d'une logistique administrative et comptable ainsi que d'un hébergement juridique et physique" qui

leur permettent, sur une durée maximale de douze mois et grâce à la signature d'un Contrat d'appui au projet d'entreprise - CAPE - de tester leur projet par le biais d'une expérience grandeur nature. *"J'ai pu bénéficier de conseils, de formations et le suivi est réel"*, souligne le néocuisinier à domicile également ravi des prestations apportées en Déodatie par le cabinet Alexis, outil régional d'accompagnement à la création d'entreprises.