



BÉZIERS

Nadia Peter, cheffe cuisinière itinérante, voyage avec ses clients

BISTRONOMIE

À Béziers depuis presque 30 ans, la cheffe rejoint ses clients et leur prépare des repas à domicile. Elle vient de recevoir le label "Table bistronomique" de Tables & Auberges.

Lola Thierry
lthierry@midilibre.com

Nadia Peter propose un café et dépose, délicatement, des petits biscuits à côté. « *Déformation professionnelle* », s'amuse celle dont la cuisine rythme le quotidien.

Depuis quatre ans, elle est cheffe cuisinière à domicile. Elle accompagne ses clients, souvent des familles, dans des lieux d'exception, pour s'occuper de tous les plats. En France, mais aussi à l'étranger : Maroc, Sardaigne, Suisse, Portugal... Avec l'objectif de cuisiner local, selon les traditions du pays mais aussi des diverses confes-

sions.

Sa première mission, une famille russe à Courchevel

Nadia s'est formée en autodidacte, à travers ses différents postes dans des restaurants, camping, paillote... Un jour, alors que le chef n'était pas là, elle s'est retrouvée derrière les fourneaux. C'était le début. « *J'avais une passion pour la cuisine, mais elle était personnelle, pour la famille, les amis* », confie celle qui a été élevée par sa grand-mère, sourde et muette, qu'elle voyait cuisiner tout le temps. « *La transmission se faisait par le goût, les odeurs.* » Alors, quand on lui a demandé de remplacer un traiteur à domicile, elle n'a



pas hésité. « *J'ai toujours aimé le défi* », se rappelle Nadia. Mais cette soif de nouvelles aventures n'effaçait pas le « *manque de confiance* ».

Il y a quatre ans, on l'appelle pour qu'elle cuisine à domicile, pour une famille russe. C'était à Courchevel et c'était sa première mission d'itinérance. Elle confie les « *doutes* » qui l'ont animée, lors de ses premières expériences. Puis tout s'est enchaîné, jusqu'à aujourd'hui. « *Maintenant, j'arrive, j'ouvre les placards, je demande les renseignements, je m'installe.* »

« Une cuisine d'antan »

Avec son équipe, les missions s'étalent d'une semaine à plusieurs mois. Menus, courses, commandes, mise en place de la table, service, nettoyage, elle organise tout de A à Z. « *Je cuisine des produits locaux et de saison* », explique celle qui tient à préparer les plats issus de la région dans laquelle elle voyage. « *Au Maroc par exemple, on ne cuisine pas d'agneau, mais du mouton, car on considère que*

la viande est riche quand l'animal est à maturité. » Elle noue

des relations avec des producteurs, pêcheurs, éleveurs sur place. Mais Nadia conserve cependant sa base, la « *cuisine d'antan* ». Celle que l'on mijote, où l'on travaille sous vide. D'ailleurs, elle garde près d'elle son livre fétiche, *La cuisinière provençale*, de Jean-Baptiste Reboul. Elle qualifie sa cuisine de « *néo-bistronomique* », à savoir « *une cuisine de grand-mère, travaillée, avec une pré-*

sentation gastronomique » (lire ci-contre).

Nadia apprend sans cesse de nouvelles cultures culinaires, dans des lieux où elle n'aurait « *jamais pu aller autrement* ». Elle apprécie les critiques, pour pouvoir évoluer. Aujourd'hui, elle est « *heureuse* » et ne s'ennuie jamais. Son métier, « *sa richesse* » comme elle aime le décrire, a réuni ses deux passions : la cuisine et le voyage.



Les deux outils indispensables pour Nadia : son couteau et son passeport.

La reconnaissance officielle des Tables & auberges

LABEL Nadia Peter a reçu l'agrément 2021 "Tables & Auberges" et son label "Table bistro 2021", une récompense officielle pour l'ensemble de sa cuisine. Tables & Auberges est un agrément d'État Qualité Tourisme. C'est la référence professionnelle, territoriale et patrimoniale dans la promotion de l'hospitalité et la gastronomie de terroir. Plusieurs catégories ont été créées, dont celle des Tables bistro. « *Ce qui m'a fait plaisir, c'est la reconnaissance, même si dans ce métier, on l'a beaucoup avec les clients. Ça m'a même surpris* », sourit la cheffe. Elle décrit ses plats « *entre de la cuisine méditerranéenne et alsacienne* », région où elle vivait avant de venir dans le sud. La « *cuisine d'antan* » est ce qui caractérise le mieux ce qu'elle propose : faire mijoter, « *laisser le temps au temps* ». Elle précise qu'elle ne fait pas de gastronomie, mais de la bistro, et même de la « *néo-bistro* ». En résumé, « *de la cuisine d'époque, de maman, améliorée pour être servie dans un restaurant, avec une présentation gastronomique.* »

Pour contacter Nadia Peter

PRATIQUE Pour plus de renseignements sur les services de Nadia Peter, il est possible de la contacter par téléphone au 06 89 22 64 76 ou par mail à litinerantsavoureux@outlook.fr. Des informations sur sa cuisine ainsi que des photos sont disponibles sur sa page Facebook "L'itinérant Savoureux, chef à domicile" ou bien sur son profil Instagram @litinerantsavoureux.