



**SAINTE-LIVRADE-SUR-LOT**

# Le restaurant se déplace à la maison

Patricia Richer, cheffe nomade, propose de cuisiner chez les particuliers en Lot-et-Garonne et dans la région

Après avoir passé quatorze ans au Costa Rica, où elle a régalé les papilles de ses saveurs françaises, la cheffe Patricia Richer s'est installée à la fin de l'été à Sainte-Livrade. La nouvelle arrivée compte y développer son concept de « chef nomade », pour faire venir le restaurant au domicile des Lot-et-Garonnais, entre autres. « Nous travaillons tous les deux dans la restauration depuis plus de trente ans », indique son époux, Gérald, qui l'accompagne au service lors de ses prestations.

Parmi leurs objectifs : proposer des événements uniques autour de la gastronomie dans le département. « Cela s'adresse à tous ceux qui ont envie de faire venir le restaurant à eux. On se déplace avec tout le nécessaire : couverts, décoration, ustensiles. On fait les courses, on cuisine au domicile des gens, on fait le service, et quand on repart, tout est propre, rangé, nettoyé. On peut aussi proposer des cours de cuisine à ceux qui souhaitent régaler leurs proches », indique Patricia Richer.

**Fêtes ou dîner en amoureux**

Les prestations proposées en la matière peuvent concerner de deux à douze personnes environ. Pour Noël, pour des anniversaires, et pour toute occasion. « Y compris pour offrir un cadeau original, un dîner à deux à la maison. Ou même si l'on n'a pas envie de sortir ou de cuisiner. Si l'on a envie de profiter de ses proches plutôt que de s'affaïrer en cuisine pendant que les amis sont à table », précise Gérald.

Si le rôle de « chef privé »



Patricia Richer et son époux, Gérald, proposent des repas de deux à douze personnes. DR

semble encore un peu novateur sur le secteur, le couple est très enthousiaste de le faire mieux connaître. « Il y a tout à faire ou presque, on part quasiment

peur, bien au contraire », soulignent les époux. « Pour le prix d'une sortie au restaurant, tout est là, chez soi. Hormis le vin, que l'on peut acheter soi-même. »

**Deuxième vie pro**

Disciple d'Escoffier, Patricia Richer a aussi eu à cœur d'écrire des ouvrages sur la gastronomie. Elle a notamment réalisé un carnet de route gustatif, « Esencia », inspiré de son passage au Costa Rica, et qui a été nommé au Salon mondial du livre de cuisine. La cuisine de la cheffe livradaise, originaire du Var, a par ailleurs été mise en avant dans le guide « Tables et auberges de France ».

Après une maîtrise d'histoire de l'art et une expérience de manager dans une agence de location de voitures, c'est en ouvrant son premier établissement, à Sarnay-sur-Mer, que la cuisinière a révélé tout son potentiel et commencé à séduire les palais. Parmi ses dernières expériences de cheffe, son idée de créer « des tables VIP » dans une maison datant de 1927, au Costa Rica.

Elle s'est désormais rapprochée de sa famille, et notamment de sa fille, et s'évertue à développer le concept de « restaurant éphémère à domicile. »

**Christelle Creton**

Contacts : 07 81 39 19 70  
ou [chef.patricia.frenchcuisine@gmail.com](mailto:chef.patricia.frenchcuisine@gmail.com)

« Il y a tout à faire ou presque, on part quasiment d'une page blanche et c'est cela qui nous motive »

d'une page blanche et c'est cela qui nous motive. On l'a déjà fait ailleurs, dans le Sud, et à travers le monde. On a déjà relevé plusieurs défis, ça ne nous fait pas

