



CARNAVAL

Les enfants ont fait la fête, hier, à Bourtzwiller

Photo L'Alsace/Jean-Marie Valder

Page 22



SALON

Auto, moto, vélo... la roue dans ses états au Parc-Expo

Archives L'Alsace/Vincent Voegtlin

Page 23



LIVRE

La « fraternologie » selon Roger Winterhalter

Photo L'Alsace/Darek Szuster

Page 28

GASTRONOMIE

Le traiteur passe à table...

Jérôme Cagnina vient d'ouvrir son entreprise de traiteur à domicile à Riedisheim. Un projet qui mijote depuis cinq ans et qui l'a conduit dans de nombreuses entreprises de restauration mais aussi en Suisse, dans l'industrie, pour autofinancer J.Cuisine. Ce jeune père de famille originaire de Habsheim passe à table...

Textes et photo : Laurent Gentilhomme

Jérôme Cagnina, depuis le 1^{er} février vous avez ouvert votre entreprise de traiteur à domicile J.Cuisine. Vous avez déjà une longue expérience dans cette branche.

Comme je suis originaire de Habsheim, j'ai fait mon apprentissage chez Freyburger, un traiteur, avant de passer mon

brevet professionnel chez Jules à Zimmersheim, comme chef de partie. Puis je suis parti chez Eckert, un traiteur à Hégenheim. Je suis ensuite revenu comme chef de partie à Zimmersheim avec l'ouverture du P'tit Jules avant de rejoindre La fourchette à Schlierbach puis de revenir, à nouveau dans le domaine du traiteur, chez Eckert.

Et puis vous décidez de quitter les fourneaux pour l'industrie suisse ?

En fait, il y a eu la naissance de mon premier enfant (NDLR : Jérôme est papa actuellement de deux enfants) et, surtout, depuis cinq ans, l'envie de me mettre à mon compte. Mais je n'ai personne dans ma famille qui est dans le métier, aucune possibilité donc de reprendre un restaurant. Alors j'ai décidé d'aller travailler en Suisse, dans une usine d'emballage, pour pouvoir mettre de l'argent de côté et entièrement autofinancer mon entreprise. Je ne voulais pas non plus avoir le couteau sous la gorge en sollicitant les banques.

Et en même temps vous décidez de bâtir les fondations de J.Cuisine tout en travaillant en Suisse ?

Il y a un an et demi, j'ai créé mon autoentreprise. La semaine, je travaillais en Suisse et, le week-end, je proposais mon activité de traiteur pour les mariages, les anniversaires, les baptêmes... En même temps, j'ai commencé à transformer le garage de la maison en cuisine. Avec mon épouse on a tout fait, les murs, les sols...

Les travaux ont duré six mois et on a investi 15 000 €, tout en autofinancement. L'avantage en travaillant à domicile, dans cette cuisine indépendante, c'est que je n'ai pas de loyer à payer. Et mon épouse qui a aussi un brevet professionnel en cuisine peut me donner un coup de main en cas de besoin.



Jérôme Cagnina dans sa toute nouvelle cuisine. Il s'agit du garage de sa maison qu'il a entièrement réaménagé avec son épouse.

Photo L'Alsace

La recette

Voici une recette proposée par Jérôme Cagnina : le carré de veau basse température, cannellonis aux champignons.

Carré de veau (1 kg)
Sortir la viande 1 h 30 avant la cuisson, préchauffer votre four à 100 °C. Faire saisir le morceau sur les deux faces puis assaisonner.

Mettre la viande dans un plat et mettre au four à 80 °C pendant 2 h (température à cœur 60 °C).

Cannellonis aux champignons : cuire les cannellonis en les gardant croquant. Les refroidir rapidement.

Pour la farce, émincer les champignons grossièrement, faire sauter à l'huile d'olive avec ail, persil, échalote. Faire sécher la masse tout en remuant sur le feu. Farcir les cannellonis, mettre dans un plat et finir au four 10 minutes avec le jus de cuisson du rôti de veau.
Bon appétit !



Le résultat final. DR

L'idée de départ, c'est d'être chef à domicile. Mais aujourd'hui, la palette des services proposés est plus large.

Chef à domicile, c'est toujours d'actualité. Pour un forfait de 30 à 40 € par personne, je viens cuisiner chez les particuliers, je m'adapte à leurs demandes tout en ne travaillant que des produits frais. C'est comme au restaurant mais à la maison ! Mais en plus, chaque jour, je propose une formule midi à venir chercher chez moi ou avec possibilité de livrer mais uniquement dans le secteur de Habsheim, Rixheim et Riedisheim. J'ai une formule à 8,60 € entrée-plat ou plat et dessert et à 11 € entrée-plat-dessert. Il suffit de commander

24 heures avant. Actuellement, après seulement une quinzaine de jours d'ouverture, je livre une quinzaine de repas par jour et je travaille déjà avec plusieurs entreprises. Donc c'est plutôt positif et le bouche-à-oreille fonctionne bien. Et, évidemment, je continue les repas de mariage, les anniversaires...

Gastronomiquement parlant, la touche J.Cuisine, ça ressemble à quoi ?

Disons que pour un mariage, la traditionnelle tomate provençale et l'incontournable fagot de haricots verts, je trouve que l'on peut s'en passer... J'aime bien sortir de l'ordinaire, proposer par exemple un sandre avec une

choucroute safran et miel, ou un carré de veau basse température accompagné d'un risotto. Mais par exemple, je dois faire prochainement un mariage d'une centaine de personnes avec un tout petit budget. J'ai proposé une paella pour 12 € par personne, et comme je cuisine sur place, ça fait même une animation ! Sinon comme j'ai des origines asiatiques, j'aime beaucoup cette cuisine. J'innove, je crée en fonction de la saison. Ma touche, c'est peut-être de pouvoir m'adapter à tous les goûts et toutes les bourses.

PLUS J.Cuisine, 343, rue de Bâle à Riedisheim, tél.06.61.31.87.69; traiteur.j.cuisine@outlook.com, www.traiteurjcuisine.com

Cours de cuisine

Dès le vendredi 1^{er} avril, l'entrepreneur Jérôme Cagnina va aussi lancer des cours de cuisine, dans son local du 343, rue de Bâle à Riedisheim.

« Je débute par un cours une fois par mois, pour des groupes de 6-8 personnes maximum, à chaque fois sur un thème particulier. »

Le principe sera, pour 60 €, de profiter de 2 h 30 de cours de cuisine pour préparer un repas dégusté ensuite sur place avec tous les élèves.

Chaque samedi avec mon journal



Mon magazine **femina**

Un cahier régional encore plus proche de vous