

RÉGION

L'ENFANT DE VIEUX-MANOIR PREND UN NOUVEAU VIRAGE

Cours de cuisine pour particuliers

Un virage à négocier dans la vie. Pourquoi ne pas créer sa société comme vient de le faire cet enfant de Vieux-Manoir, Ludovic Koscielniak ? Son truc ? La cuisine pour événementiel et des cours de cuisine pour particuliers. Retour sur un parcours entre musique et cuisine.

C'est la passion qui l'emporte. Ludovic Koscielniak est actuellement directeur de la partie discothèque de l'Exo7, mais avec la fermeture de l'établissement programmée pour la fin juin, il négocie son virage en douceur.

Originaire de Vieux-Manoir, Ludovic, dit Ludo, a toujours eu une passion pour la cuisine. La preuve, alors qu'il n'avait que 15 ou 16 ans, il était serveur dans un restaurant de Rouen. « *Au départ je voulais être cuisinier* ». Mais la passion du rugby a conduit Ludo loin des cuisines.

Musique, animation

Ensuite, le Manérois exerce différents métiers, tous liés au monde de la musique : vendeur à la Fnac, agent de sécurité, chez Universal security, il se retrouve devant les portes des loges d'artistes tels Johnny Halliday. Lors de concert, il est également runner, c'est-à-dire celui qui fait les courses pour satisfaire les besoins alimentaires des artistes.

L'animation, bien sûr, est aussi un autre atout de Ludovic. Il a déjà fait ses preuves dans ce domaine depuis longtemps. « *Pen-*

dant 10 ans, j'ai travaillé avec le Fabrice show, de RVS. Je me suis pointé à RVS. Je leur ai dit : j'ai du matos, je veux faire quelque chose. La première animation que j'ai faite, c'était au Palais des congrès de Rouen, avec Olivier Baroux, devenu célèbre grâce au duo Kad et Olivier ».

Repas d'artistes

Son envie d'entreprendre et d'animer le conduit à s'associer avec Vince Mendy pour créer la société Xtrime events. Indépendante puis l'année dernière, cette entreprise enregistrée au registre du commerce, propose de quoi assurer le confort des artistes et des équipes les entourant : le catering. Derrière ce terme anglais, se cache toute la partie cuisine traiteur qu'on peut trouver derrière chaque spectacle.

Xtrime event assure aussi l'animation et l'organisation de manifestation en proposant régisseurs, techniciens, DJ's, speakers...

Ayant travaillé avec de nombreuses productions et collectivités, Xtrime s'est doté d'une véritable cuisine ambulante, rangée dans des fly cases. Finalement



Le chef, c'est Ludovic Koscielniak

Ludo est revenu à ses premières amours.

« *C'est vrai, c'est la crise, on rame un peu* ». Comme toute nouvelle société qui se crée, Xtrime est suivie par la Chambre du commerce et par un parrain qui lui donne des conseils. Ce dernier est Frédéric Tihi, maire de Bois

l'Évêque et responsable d'Open événements.

Le partage des savoir-faire

Le 7 février, Ludo et Vince ont décidé de créer Le chef et moi, au sein d'Xtrime.

« *J'ai repéré le principe sur internet. J'ai trouvé cette idée originale* ». Ludovic s'est renseigné, et finalement a lancé le concept : proposer des cours de cuisine dans les locaux de sa société, à Sotteville-les-Rouen, ou chez ses clients, avec quatre chefs cuisiniers de l'aggloméra-

tion rouennaise.

L'idée consiste à fournir des produits frais et de les faire cuisiner par les clients, sous les conseils avisés des chefs rouennais.

Les cours durent deux heures et peuvent avoir lieu du lundi au samedi, à différents horaires. « *Au niveau des horaires, on s'adapte pour en faire pour tout le monde* ».

Ces cours s'ouvrent aussi à tous les âges, et deux tarifs existent : « *pour les enfants, à partir de 25 euros, et pour les adultes, à partir de 65 euros. Cela comprend la fourniture des matières premières pour réaliser une entrée, un plat et un dessert* ».

Tout est fourni, les particuliers n'ont qu'à venir les mains dans les poches.

Le chef et moi s'ouvre également aux comités d'entreprises. « *Nous pouvons nous déplacer grâce au matériel de catering que nous avons déjà à notre disposition* ».

Thierry Chion

Le chef et moi, 09 60 14 68 70 ou contact@lechefetmoi.com ou www.lechefetmoi.com