

« ALEXANDRE GUIGARD UNE CUISINE À

Sur la côte sud des Landes, Alexandre Guigard a lancé, en février 2021, Les pieds sous la table by Alex. Une prestation de cuisine à domicile bistronomique, généreuse et décontractée à la fois, qui lui vaut un démarrage sur les chapeaux de roues.

Par Nelly BÉTAILLE

Les photographies publiées sur sa page Instagram donnent le ton... Pour Les pieds sous la table by Alex, Alexandre Guigard propose à domicile une « cuisine d'amis, avec de très bons produits de producteurs locaux, généreuse sans être gargantuesque ».

À 41 ans, après 10 ans passés dans le cabinet comptable qu'il a créé à Bordeaux, ce Lyonnais désormais installé à Capbreton, a choisi de quitter l'univers du chiffre pour renouer avec les saveurs de son enfance distillées par sa mère et sa grand-mère. D'elles, il a hérité une cuisine du terroir avec ces plats qui mijotent longuement pour confire une souris d'agneau aux épices et au miel, fondante et juteuse, un bourguignon moelleux ou une joue de bœuf qu'il accompagne de foie gras poêlé. « Une cuisine à l'ancienne qui demande du temps et que l'on ne prend plus le temps de réaliser », observe-t-il. Avant de décliner avec délectation les recettes de ses ravioles de gambas enveloppées d'un bouillon crémeux, ses variations autour du homard, ses tartares de bar revêtus d'un coulis de piquillos et de framboise, de son saumon de l'Adour agrémenté de mangue et de fruits de la passion... ou de ses inspirations glanées au fil de ses voyages en Italie, en Grèce, à Londres, en Chine ou au Japon. Prochain défi : un repas végan destiné aux lauréats d'un concours lancé par le groupe



de magasins bio l'Eau Vive. Au menu : gaspacho pastèque-fraise, curry de légumes à l'indienne et, en dessert, un blanc-manger coco -sans œuf- avec un coulis de mangue, basilic, citron vert.

Autant de mets concoctés à partir d'un premier rendez-vous dans la cuisine de ses clients qui lui permet de découvrir le lieu dans lequel il va travailler et le matériel de cuisson, tout en échangeant sur leurs préférences culinaires. « C'est une autre manière de voir la cuisine, sans être caché derrière les fourneaux. Le jour J, il faut être présent sans être omniprésent, discret au moment



NE D'AMIS DOMICILE

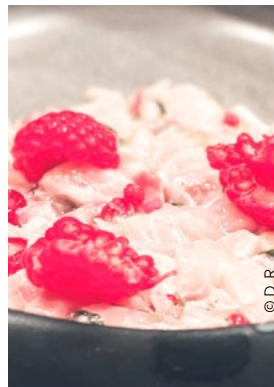


© D.R.

du service, tout en faisant découvrir les saveurs », résume-t-il.

Et avec une cinquantaine de prestations pour six à 16 convives, depuis le lancement de son activité en février dernier, la réussite de la formule dépasse toutes ses espérances. Ses adeptes ? « Des gourmets qui souhaitent se faire plaisir chez eux, dans un décor souvent luxueux, en accompagnant le repas des vins de leur cave, pour des réunions familiales, amicales, des anniversaires et même des enterrements de jeune fille. »

Si l'activité a forcément bénéficié en début d'année de la frustration suscitée par la fermeture des restaurants pendant la période de couvre-feu, au cours de l'été, le rythme des prestations s'est encore accéléré, auprès de ses clients locaux devenus des fidèles, comme auprès des touristes. Il compte bien capitaliser sur l'accalmie automnale pour intensifier sa communication, et se penche déjà sur ses prochaines dégustations mets et vins ou ses recettes d'hiver, autour des chapons et dindes made in Landes pour les fêtes de fin d'année.

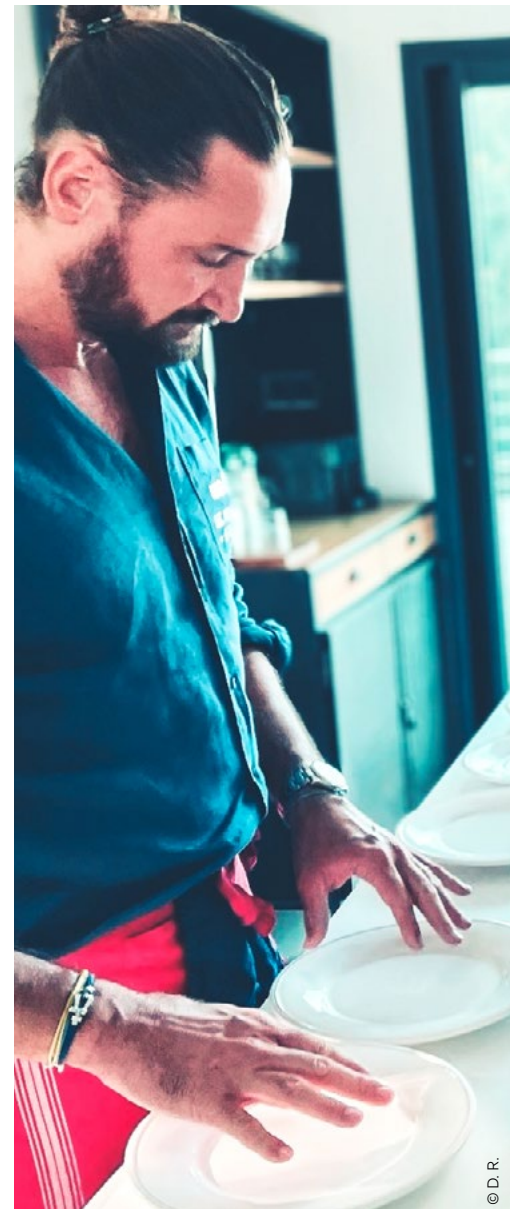


© D.R.



© D.R.

« Une autre manière de voir la cuisine **sans être caché derrière les fourneaux** »



© D.R.



« J'AURAIS DÛ SUIVRE PLUS TÔT MES RÊVES D'ENFANCE »

LES OUTILS DE COMMUNICATION

« Avec ma sœur, spécialiste du digital, j'ai développé ma page Instagram qui me permet de mettre en avant photos et vidéos. Je suis présent sur le site « La belle assiette », le Airbnb des chefs à domicile, et dans « Le guide des Landes et du Pays basque ». Les liens noués avec les conciergeries haut de gamme, comme My Exclusive Lodge de Martin Vibert, Maison Hossegor de Marie Boyer, la conciergerie Landes Nature d'Ophélie Cormon ou Le Collectionist sont particulièrement précieux pour rencontrer de nouveaux clients. »

UNE DIFFICULTÉ SURMONTÉE

« Ma première prestation élaborée autour d'une entrée, d'un plat et d'un dessert impliquant des cuissons de dernière minute, pour 14 convives auprès desquels j'assurais également le service. J'ai juré qu'on ne m'y reprendrait plus. Mais les hôtes du dîner ne m'en ont pas voulu et sont même devenus des amis. »

LE SOUTIEN

« Ma reconversion et la réussite de ce nouveau projet n'auraient pu être possible sans les encouragements et l'appui permanent de ma femme. Je ne la remercierai jamais assez de croire en moi. »

SON CONSEIL

« Ne pas écouter les autres. Toute ma vie, j'ai écouté. J'aurais dû suivre plus tôt mes rêves d'enfance. Les conseillers ne sont pas les payeurs et il vaut toujours mieux avoir un échec que des regrets. »

© D.R.