



# CHEF PARISE - PARIS

Faire redécouvrir la cuisine à des salariés d'entreprise : Cyril a franchi le pas et nous explique comment **il fait de sa passion un travail**.

Issu de la restauration depuis ses 14 ans, en tant que serveur au départ, Cyril n'a jamais quitté le milieu de la cuisine. Du fast food à la cuisine semi- gastronomique : il l'a vu sous toutes ses coutures ! Le hasard de la vie l'a amené à rencontrer des personnes qui l'ont fait évoluer et aidé à développer son réseau.



Ce chef parisien aime reprendre des recettes et les revisiter à sa façon. Sa petite astuce : utiliser des plantes aromatiques ! C'est comme ça qu'il laisse parler son imagination, il fusionne les saveurs et les épices pour faire varier les plaisirs. Et c'est en étant chef à domicile qu'il y trouve son compte : moins de stress, plus de liberté.

**Il est en effet libre de créer, composer et cuisiner ses propres plats** en laissant place à ses idées : du hachis parmentier de canard à la purée de brocolis ou encore un gaspacho de betteraves sur son lit de pommes et poires telles sont ses dernières trouvailles !

Il n'y a rien de plus attrayant pour lui que de tester de nouvelles recettes et les faire apprécier aux clients. Et il est d'autant plus satisfait quand il obtient des compliments sur sa cuisine et de la reconnaissance de leur part.

Pour lui, une recette parfaite se travaille continuellement. **Le maître mot pour une cuisine réussie : la persévérance !** Recommencer, goûter, tester et corriger ses erreurs sont les meilleures façons de s'améliorer selon Cyril.

**Être chef à domicile lui permet d'être créatif, d'avoir des revenus et de proposer des plats variés.** C'est un challenge continu qu'il trouve passionnant et qu'il adore relever au quotidien.

---

**Pour en savoir plus sur Cyril et Avekapeti :**  
**marie@impulse-communication**  
**06 09 88 62 27**