

# Chellesmag'

Mensuel Gratuit N°84 Janvier 2021 [www.chelles.fr](http://www.chelles.fr)



DOSSIER

## Grands Projets, Chelles avance !



Célia,  
pâtissière accomplie  
**p.23**



Brice Rabaste et  
l'équipe municipale vous  
souhaitent une bonne  
année 2021  
**p.15**

## Commerces

# Avec Toquéo, le chef vient cuisiner chez vous !

*En tant que chef à domicile, Yann Oudni vous propose de recevoir des proches, des amis ou même de la famille chez vous, le tout sans avoir à quitter la table pour assurer les cuissons et le service. C'est lui qui s'occupe de tout.*

### UN CHEF À VOTRE DOMICILE

C'est depuis une cuisine professionnelle située dans sa maison personnelle que Yann Oudni concocte une partie de ses plats : *« Je cuisine chez les gens, dans leurs cuisines, au moment du repas. Mais pour ce qui est des longues cuissons et de ce qui ne peut se préparer qu'à l'avance, ça se passe dans mon laboratoire. J'y perfectionne aussi mes recettes personnelles pour proposer les meilleurs plats à mes clients. »*

Pour tous vos événements, de 2 à 70 personnes, qu'ils soient personnels ou



Yann Oudni, Chef à domicile.

d'entreprise, Yann vous propose une solution traiteur adaptée : *« Pour les repas jusqu'à 8 convives, je m'occupe seul de la cuisine et du service. Je peux mettre à disposition la vaisselle, les nappes, etc. et je reste bien sûr très discret et propose un service professionnel. Au-delà de 8 personnes, je travaille avec une équipe qui a toute ma confiance afin d'assurer à mes clients l'expérience restaurant, dans la salle de leur choix. »* Les plats sont préparés sur mesure et selon vos envies. Yann, qui ne travaille qu'avec des produits

frais, se fournit principalement chez nos commerçants chellois et au marché de Chelles.

### UNE RECONVERSION PROFESSIONNELLE RÉUSSIE

Yann Oudni est passionné de cuisine depuis très jeune. Malgré cette passion qui ne l'a jamais quitté, c'est en tant qu'informaticien dans le secteur bancaire qu'il a fait la plupart de sa carrière. *« À 54 ans, j'ai voulu me consacrer entièrement à la cuisine. J'ai donc pris une année sabbatique pour suivre un CAP de cuisine avec l'école Ferrandi de Paris, puis j'ai réalisé un stage dans la brigade du chef étoilé Eric Sapet. »* Yann aime avant tout partager. Sa joie et sa bonne humeur, il les exprime à travers les plats qu'il élabore spécialement pour chaque occasion. C'est une cuisine gourmande et généreuse qu'il vous propose lors de vos événements pour le plus grand plaisir de tous.

### Toquéo - Chef à domicile

06 70 74 95 27

contact@toqueo.fr

www.toqueo.fr

Facebook & Instagram : @toqueo.fr