



Lagny-sur-Marne :
de nouvelles
inondations prévues p. 23

Bailly-Romainvilliers : l'unité
de méthanisation sera-t-elle
construite ? p. 27

La Marne

actu.fr
édition Marne-la-Vallée

Mercredi 3 février 2021 - N° 3920

1,60 € • 8, place Henri IV, 77100 MEAUX • Tél. 01.60.23.35.00 • redaction@journal-lamarne.fr

**ABONNEZ-VOUS
ET RECEVEZ
UNE CARTE CARBURANT**

d'une valeur de
30€

TOTAL
Just before

Chelles, Vaires, Torcy...

Où sont les pistes cyclables ?



Il existe déjà 183 km de pistes cyclables dans le secteur. L'agglomération veut en construire plus et les relier. p. 29

Seine-et-Marne
Centres commerciaux :
qu'y a-t-il d'ouvert ? p. 8



Collégien
Une fête libertine
en plein couvre-feu p. 4

Lagny-sur-Marne
Une première, des lunettes
pour les daltoniens p. 24

Champs-sur-Marne
Les étudiants veulent
retourner en cours p. 30

Chelles, Vaires
De grands chefs cuisinent
chez vous p. 32

Claye-Souilly
530 logements à construire
au Bois des Granges p. 33

01 60 23 35 00 - 1,60 €



BYM CAR77



BMW SERIE 2 ACTIVE TOURER
A PARTIR DE 25 900€*

31 Bis avenue Saint Germain des Noyers
77 400 St-Thibault - 01 60 35 40 40

*Voir conditions en concession

■ CHELLES, VAIRES-SUR-MARNE

GASTRONOMIE. Ces chefs à domicile s'installent dans votre cuisine

Si vous ne pouvez plus vous rendre dans les restaurants pour déguster les plats de chefs, faites venir le chef chez vous ! Voilà ce que proposent deux chefs à domicile, Yann Oudni avec Toquéo situé à Chelles, ainsi que Maï Sayachack avec Mimosa de Paris qui se situe à Vaires-sur-Marne.

Les recettes imaginées avec le client

À travers Toquéo, Yann Oudni propose ses services de chef à domicile et de traiteur sur mesure aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels. Pour un événement important ou chez soi pour un repas avec quelques amis, il répond aux demandes. Il explique : « Les recettes sont imaginées avec le client. Ils m'expliquent leurs demandes et attentes, ce qu'ils aiment ou non. Ensuite, c'est à moi de proposer un plat sur mesure, en fonction de la saison et de l'événement, qui saura répondre à leurs exigences ».

À cause des confinements, Yann Oudni a dû adapter son activité en suspendant les cours de cuisine. Il a mis en place un service de livraison à domicile, proposant des plats tel que le



Ces chefs cuisiniers se sont adaptés aux confinements et couvre-feux en allant cuisiner chez leurs clients. ©La Marne

colombo de poulet ou encore le rougail saucisses. « Avoir une petite structure et être seul a été une chance pour moi, j'ai pu m'adapter rapidement. Sans ça, avec la situation actuelle, je serais mort », révèle-t-il.

Pour ses produits, il privilégie les commerces de proximité, travaillant avec la fromagerie Plateau de Terroirs à Chelles ou encore avec la Saumonerie de Vaires. « Les produits sont peut-être déjà connus des clients mais je leur apporte une plus-value. Par exemple, sur un fromage, je vais faire

un insert à l'abricot qui sera ensuite accompagné d'un crumble croustillant et servi avec un vin qui se marie parfaitement » confie-t-il.

Autrefois chef de projet informatique, il a tout quitté pour sa passion de toujours, la cuisine. Il a passé son CAP de cuisine à l'école Ferrandi-Paris, et fait sa première expérience chez le chef étoilé Éric Sapet. Il a ouvert Toquéo au printemps 2019 : « Je voulais être mon propre chef pour pouvoir m'exprimer pleinement dans ma passion et la partager avec d'autres ».

Le menu est unique

Le partage et la passion, on les retrouve chez Mimosa de Paris. Maï Sayachack est chef, et anime aussi des ateliers et du coaching culinaire. Maï explique : « Je voulais partager ma passion pour la cuisine avec les autres et je trouvais que le rôle de chef à domicile était idéal. Le menu est unique, il est réalisé sur mesure avec le client et pour le client, selon ce qu'il aime et selon son budget ».

De nouvelles saveurs

Avec la crise sanitaire, elle a développé un service de plats à emporter le vendredi. « Quand je me suis lancée, je ne pensais pas mettre en place ce type de service mais ça a été une réussite. J'ai eu le temps d'expliquer mes plats aux clients et eux, de découvrir de nouvelles saveurs », raconte-t-elle. Avec des influences asiatiques, elle propose des plats comme le classique bo bun ou le moins connu tonkatsu, « un filet de porc enrobé d'une panure panko qui est ensuite frit permettant que

l'extérieur soit croustillant, et l'intérieur fondant ».

Cette cheffe autodidacte a lancé son activité en février 2020 après avoir quitté un poste de responsable dans un grand groupe de la finance. « Je voulais retrouver du sens dans ce que je faisais, prendre du plaisir dans mon activité mais aussi donner du plaisir aux autres à travers ma cuisine ».

■ Yann Oudni, « Toquéo », contact@toqueo.fr, Toquéo.fr

■ Maï Sayachack, « Mimosa de Paris », contact@mimosadeparis.com