Revue de Presse – Cheffe Pauline Billaud

Revue de Presse – Cheffe Pauline Billaud

Cheffe consultante pour la box culinaire
La Fine Gastronome (2020)

Lien vidéo

Portrait et cuisine dans les
vignes vendéennes (2021)

Lien vidéo

Revue de Presse – Cheffe Pauline Billaud

.5

Recettes pour un picnic sain (2018)

Lien

CCI FRANCE

Reconversion professionelle
et école Ferrandi (2022)

Lien reportage vidéo

ouest france

Vendée (2021)

Elle donne aux produits locaux un parfum d'Asie

Brétignolles-sur-Mer — De la robe de juriste à la toque de cuisinière, Pauline Billaud a radicalement changé de voie. Vivant entre Bretignolles-sur-Mer et Paris, la cheffe à domicile a diversifié son activité.

Rencontre

« Pendant dix ans, j'ai été juriste dans la publicité, spécialisée dans la propriété intellectuelle et puis mon dernier poste a été très stressant, j'avais un boulot monstre. À un moment, on n'en peut plus. »

Pauline Billaud pense d'abord rester dans sa voie, dans un autre type d'industrie. Mais la jeune femme aime aussi cuisiner. **« Mes parents cuisinent tous les deux et ma grand-mère tenait une boucherie. J'étais sans cesse derrière les fourneaux. »** Alors, après avoir quitté son emploi, elle fait un stage de trois semaines dans la prestigieuse école de gastronomie Ferrandi. **« Au départ, c'était pour m'amuser mais ça a été le déclic. J'ai su que je voulais faire de la cuisine tout le temps, plus seulement le week-end pour les amis. »**

Pauline Billaud est cheffe à domicile depuis 2018 après avoir été juriste pendant dix ans. | Photo : Ouest-France

Chine, Japon et Vietnam

Après six mois de CAP chez Ferrandi en 2017, l'amoureuse de l'Asie s'envole pour un voyage à travers la Chine, le Japon, le Vietnam... **« J'ai vécu plein d'expériences incroyables, appris des techniques auprès de chefs asiatiques, par exemple auprès d'un maître sushi avec sa fille qui faisait l'interprète en anglais. J'ai appris avec des femmes qui cuisinaient dans la rue. J'étais comme un poisson dans l'eau. »**

En mars 2018, elle retourne à Paris avec cinq valises chargées d'épices et de graines de variétés asiatiques qu'elle cultive en France... Et lance son activité de cheffe à domicile. **« Je cuisine chez les particuliers ou les entreprises, je propose des menus gastronomiques, j'ai une activité de traiteur et j'ai cuisiné pour des millionnaires pendant quelques semaines en voyageant avec eux. »**

Création de recettes, mélanges d'épices

Mais depuis le premier confinement, elle est obligée de se diversifier. **« Je vis la plupart du temps à Brétignolles dans la maison de mes parents désormais car je ne peux plus organiser de repas à Paris et j'aime la vie ici. Je fais pas mal de choses en visio, comme des cours de cuisine pour particuliers ou entreprises ou du consulting culinaire pour une entreprise qui vend des box de produits avec des recettes. »**

Car la cheffe cuisto a toujours le cerveau en ébullition. **« J'adore créer alors je me suis lancée dans la création de mélange d'épices, en ce moment je travaille sur une huile agrume-piment. Et puis je rencontre les chefs vendéens, je partage avec eux. Je réalise des recettes pour Cooking university qui diffuse des vidéos de recettes simples réalisées par des chefs. La Vendée a un terroir extraordinaire, avec la terre et la mer, j'adore. Et je peux associer ses produits avec les épices d'Asie. »**

Claire GIOVANINETTI.

Les Sables Vendée Journal

Le Pays de Saint-Gilles (2021)

BRÉTIGNOLLES-SUR-MER

CUISINE À DOMICILE. Pauline Billaud, cheffe pour les palais curieux

C'est dans le cadre de l'opération « La Vendée se sublime » qu'à lieu l'improbable rencontre avec Pauline Billaud, cheffe à domicile. Depuis Brétignolles-sur-Mer, elle vient chez vous mettre en scène des saveurs pour les palais curieux, elle met en œuvre les produits locaux avec ce qu'il faut d'exotisme pour une invitation au voyage, elle réinvente pour vous le déjeuner du dimanche ou le tête-à-tête amoureux…

Pauline n'était pas destinée à la cuisine. Elle grandit dans l'est de la France, à Nancy, dans une famille d'intellectuels attachée aux études « La première bachelière de France était de la famille de papa ! » Et elle suit la lignée, devient juriste, spécialisée dans la propriété intellectuelle, une vie active intense « **dans laquelle je n'étais pas heureuse** ». Elle garde alors en elle le beau souvenir de ce qui était le loisir familial, le retour à la nature pendant les vacances, la pêche, la cueillette de champignons, le potager paternel.

Et puis, un déclic, un retournement de conscience, elle fait un stage de trois semaines en cuisine… Et c'est la révélation. « **La chose la plus évidente de ma vie…** » La jeune femme décide alors de changer complètement d'orientation, d'aller, plus ou moins secrètement pour ne pas décevoir son entourage, vers ce qu'elle aime vraiment. Elle passe un certificat d'aptitude professionnelle en cuisine, puis elle voyage pour se sentir plus proche des produits utilisés, pour revenir à un sens intuitif de la création culinaire. Elle s'envole à la découverte de saveurs vers la Chine, le Japon, le Vietnam, elle apprend près d'un maître sushi « **des rencontres humaines qui n'auraient pu avoir lieu en France** ». Puis elle rentre, emplié de ces parfums lointains « **parfaitement adaptés aux produits de cette perle rare qu'est la Vendée entre terre et mer** ».

Pauline Billaud, cheffe à domicile.

Une passion devenue son travail

Aujourd'hui, Pauline est une jeune cheffe épanouie, qui déploie peu à peu toutes les possibilités d'une profession qui la comble. Douée d'une créativité infuse et d'une aptitude à la relation et au goût, elle imagine dans sa cuisine ses propres recettes d'épicerie fine « Le comptoir à épices », elle mijote, elle goûte, elle explore tous les chemins de son talent. Elle est désormais à la tête de sa propre société, elle travaille sans entraves et en toute liberté et elle cultive cette originalité de venir cuisiner à domicile. Elle propose sur son site divers menus mais peut aussi s'adapter à tous les goûts de tous ceux qui ont recours à elle. Elle vient chez vous développer et faire découvrir tout son savoir-faire.

Mais l'aventure est encore longue à écrire au regard de tant d'énergie. « **Il y a mille métiers dans le même, cuisiner bien sûr chez les gens mais faire aussi du consulting culinaire, créer de nouvelles saveurs et apprendre à utiliser leur rareté, aller vers le zéro déchet…** » Tout est comme si Pauline s'amusait en travaillant, dans le souvenir du potager de papa… Elle le dit : « **Je suis pressée le matin de commencer à travailler, je dors bien parce que je suis bien dans ma liberté de création… Vraiment les planètes pour moi se sont alignées.** »

Contact : Food de toi : www.fooddetoi.fr ou pauline@fooddetoi.fr

Revue de Presse – Cheffe Pauline Billaud

Consulting pour la box culinaire
La Fine Gastronome (2020/2021)

KISS MY CHEF
La gastronomie en France

Lien

ToutesLesBox

Lien

Revue de Presse – Cheffe Pauline Billaud

Recette mettant en valeur les produits vendéeens (2021)

Lien

Quand d'un break professionnel naît un projet de reconversion (2020)

Lien podcast

Revue de Presse – Cheffe Pauline Billaud

Vendée moi du rêve

Pauline, Foodtrotteuse et chef privé à domicile, nous fait voyager (2021)

Lien

DIG RADIO

Impossible n'est pas vendéen (2021)

Lien podcast