

Noël J-5 // Portrait : AM Chef à domicile, une cuisine entre générosité et partage

Petits-fils et fils de restaurateur, Aurélien Mallia a grandi dans le milieu de la restauration. Après un arrêt précoce de sa scolarité, il fait une remise à niveau au restaurant *L'Estacade*, sous la houlette du Chef Frédéric Montemont.

À la base, je ne savais pas dans quoi je m'embarquais. Mais c'était une évidence, car la restauration avait toujours fait partie de ma vie

Lors de ces 6 mois de remise à niveau, il bosse dur, mais il se rend compte alors qu'il est, non seulement capable de travailler, même beaucoup, et qu'en plus, ce rythme lui plait. Malgré les tâches les plus ingrates qui lui sont confiés et le surnom de « *Mister fish* » dont il écope, Aurélien se sent à sa place. A la suite de quoi, il se lance dans un apprentissage.

Je me suis révélé en apprentissage !

Il obtient son CAP en 2008 et en 2009, alors âgé de 18 ans, il part en Australie. Là-bas, pour son premier emploi, il travaille sous la direction du Chef Olivier Burgos, qu'il considère comme son mentor.

Olivier, c'est mon père spirituel. C'est grâce à lui que j'ai toujours eu envie d'aller plus loin dans la cuisine.

Il reste huit mois à ses côtés avant de rentrer en France, avec la promesse faite à son chef de reprendre des études.

Ainsi, en 2010 Aurélien passe son BEP en candidat libre.

À la suite de quoi, il part travailler sur un bateau de croisière durant six mois. Parmi plus de 55 nationalités, un personnel de 800 personnes, le rythme est militaire. Il travaille sept jours sur sept. Une expérience difficile, mais très formatrice.

De 2011 à 2013, il enchaîne les emplois saisonniers dans des établissements de luxe, entre le Bassin d'Arcachon, les Alpes et la Corse.

Pas besoin de travailler dans des étoilés pour faire de la belle cuisine

En 2014, il part au Canada, où très vite, on lui propose d'ouvrir un restaurant. À 24 ans, il se retrouve donc chef de *La Barak*. « *Je fais un an là-bas, à gérer une brigade. Je rame comme jamais, mais j'y arrive. Le restaurant cartonne.* »

Jusqu'en 2019, Aurélien oscille entre saisons en France et retour au Canada où il enchaîne les expériences. Puis, en juin 2020, il est de retour en France, en pleine crise du Covid, alors que les restaurateurs ne savent pas où ils vont. C'est à ce moment-là, qu'on lui propose un poste de chef à domicile. Il réalise alors que cette nouvelle façon d'exercer son métier lui plaît particulièrement.

Le 1^{er} décembre 2020, il lance sa boîte : AM chef à domicile.

Depuis que je suis chef à domicile, j'ai acquis une énorme liberté. Tous les jours, je vais dans un endroit différent et j'ai trouvé une proximité avec mes clients inégalable. Ce qui me plaît vraiment, c'est de créer sur mesure et le partage avec les clients. Si on est généreux, on peut aller très loin dans la cuisine.

Entre menus du chef à domicile, prestations pour cocktail dînatoire, évènements sur mesure ou encore en tant que chef à demeure, vous trouverez la formule pour régaler vos papilles.

Retrouvez les différentes prestations d'Aurélien sur son site Internet <https://amchefadomicile.fr/>.



