

Reception

Arnaud
François
Traiteur
Plaisir des Nets

FRANÇOIS ARNAUD
TRAITEUR

Du plaisir des yeux...
| au plaisir des sens... |



“ *D'un événement
à l'autre, laissez-vous
emporter par les
Saveurs.* ”

Avenue de la Peyrinie ZA - Bel Air
12000 RODEZ
Tél : 05 65 77 97 79 - Fax 05 65 42 77 70
Site : www.francoisarnaud-traiteur.com



PLAISIR DES METS

www.francoisarnaud-traiteur.com

De sa grand-mère avec qui il cuisinait petit, François Arnaud a hérité de son goût pour la cuisine de terroir qu'il confectionne aujourd'hui avec brio. Après son diplôme à l'école hôtelière de Souillac (Lot), il intègre aisément les rangs de célèbres restaurants et évolue aux côtés des meilleurs traiteurs de la région.

Ces prestigieuses expériences le conduisent à se lancer à son compte. Actuellement, aux côtés de 6 professionnels de la gastronomie, il élabore des recettes inédites dans son spacieux laboratoire de 350 m².

Rencontre avec François Arnaud, un traiteur restaurateur passé maître dans l'art d'enchanter les papilles des mariés et de leurs convives.

Mariez-vous : Que signifie pour vous « Plaisir des Mets » ?

François Arnaud : Derrière ce jeu de mots, j'ai voulu exprimer le plaisir des sens, du palais aux pupilles, mais aussi le plaisir de cuisiner et le plaisir de faire plaisir, qui est au cœur de notre profession !

Mariez-vous : Pour les lecteurs de Mariez-vous, pouvez-vous décrire en quelques mots votre cuisine ? Nous accordons une importance majeure à la qualité et au respect des matières premières que nous travaillons. Je dirais que notre cuisine est à la fois authentique et empreinte d'originalité. Tout en utilisant les produits de notre terroir, comme le foie gras par exemple, nous apportons une touche créative pour faire de notre cuisine un mélange surprenant entre tradition et innovation.

« nous composons le menu avec eux... »

Mariez-vous : Vous créez alors régulièrement de nouvelles recettes ?

F. A. : Oui, notre carte change tous les ans. Parmi nos dernières créations, on retrouve un grenadin de veau légèrement fumé, foie gras poêlé et son jus d'herbe, un mini rôti de filet de bœuf et son jus de viande aux arômes de truffes ainsi qu'une brochette de lotte et st Jacques, mini-mélo de légumes, basilic et fleurs de tajette et son jus d'écrevisse.

Mariez-vous : Comment composez-vous un menu avec les futurs mariés ?

F. A. : Nous partons du principe aussi que chaque couple est unique, le menu de leur mariage doit l'être aussi ! En fonction de leurs envies, nous composons le menu avec eux en prenant en compte le thème, le nombre d'invités, le lieu et le budget.

>P.L.

Le Conseil du pro

« Votre traiteur doit apporter des solutions à toutes vos interrogations. Il est recommandé de prendre contact avec lui au moins un an à l'avance afin de commencer une esquisse de menu. Il existe plusieurs prestations, du vin d'honneur classique suivi d'un menu gastronomique (entrée/poisson/trou normand/viande/fromage/dessert) au gros cocktail (composé de petits stands, de planchas, de buffet de fruits de mer) suivi d'un repas plus léger (amuse-bouche/viande/fromage/dessert). Travailler avec des professionnels vous permettra de ne pas laisser sa part à l'imprévu. D'une bonne organisation découle une belle prestation et le contentement de tous vos convives sans désagréments

Bon préparatif de mariage et beaucoup de bonheur à tous,

François Arnaud »

