

# Elle, c'est le goût

■ **Armée de son fouet... électrique, Christine Buchert partage, depuis avril 2009, son savoir faire culinaire auprès d'amateurs gastronomiques. Que ce soit lors de cours particuliers ou durant une réception privée, les ingrédients restent les mêmes: une pincée de patience, un soupçon d'improvisation et, surtout, un zeste de folie.**

L'horloge du salon vient d'afficher 19 h. La trentaine de convives attendue franchira le pas de la porte d'entrée de votre domicile dans moins d'une heure et vous n'avez toujours rien préparé. Curieusement, le stress ne semble pas vous envahir. Vous êtes même serein. Pourquoi s'alarmer alors que Christine Buchert s'affaire en cuisine?

## Formule clé en main

Cette Mulhousienne de 45 ans, installée à Didenheim depuis avril 2009 en tant qu'autoentrepreneuse sous l'enseigne Christine cuisine, prend tout en charge lors de vos soirées privées ou lors de cérémonies plus imposantes comme les communions, les mariages ou les anniversaires. En concertation avec vous, elle élabore le menu, s'occupe de la décoration - elle propose la location de nappes et de vaisselles, concernant l'arrangement



Peu importe le niveau, Christine Buchert dispense ses cours de cuisine avec pour ingrédient principal : le plaisir. (Photo DNA)

floral, elle a recourt aux services d'un fleuriste avec qui elle est associée - et, assistée d'extras, assure le service. «*Cette formule clé en main permet aux gens de profiter pleinement de ce qui est l'un des moments les plus importants de leur vie. Ils peuvent se reposer sur moi en toute confiance. Je ne laisse rien au hasard*», assure-t-elle.

Les talents de cette ancienne étalière en boucherie-charcuterie ne se limitent pas aux fonctions de traiteur mais s'étendent à celle d'enseignante. Depuis septembre, elle propose, principalement sur le Haut-Rhin, des cours de cuisine à domicile. D'une durée de trois heures par séance, elle essaie de réaliser

un menu complet avec l'élève. «*Chez eux, les gens ont leurs repères. Je m'adapte à leurs matériels, comme ça ils peuvent refaire seuls le menu. Je donne aussi des cours en groupe, quatre personnes maximum, mais je préfère les leçons individuelles car les gens sont plus à l'aise pour poser des questions ou prendre des initiatives*», explique celle qui a appris à cuisiner en observant, petite, son père mais aussi en expérimentant seule des recettes.

De la mère de famille qui désire concocter des plats plus sophistiqués à la jeune célibataire qui désire étoffer son savoir faire culinaire en passant par celle qui veut juste s'organiser mieux derrière

les fourneaux, les demandes de ses élèves sont variées. «*J'ai de nombreuses jeunes filles qui se mettent en ménage et désirent donc apprendre à réaliser de bons petits plats pour leur compagnon. Elles me disent que leurs mères ne leur a inculqué aucune notion de cuisine. Avec l'émancipation féminine, le passage générationnel mère-fille ne s'est pas fait. J'ai aussi des mères quadragénaires qui me demandent de les aider pour rattraper leurs filles qui, grâce à Internet, multiplient les expériences en cuisine !*», note-t-elle avec humour.

Sa clientèle s'étend aussi à la gent masculine. «*J'ai aussi des hommes qui veulent faire plaisir à leur copine ou qui veulent épater leurs amis lors d'un dîner. Ils sont moins organisés que les femmes mais c'est sympa de les voir s'émerveiller devant des choses simples*», déclare-t-elle.

Dernière corde à son arc, Christine Buchert assure aussi des commandes ponctuelles et spécifiques. Pour les fêtes, elle a réalisé 44 kg de Bredala, 10 kg de foie gras et ne compte plus le nombre de kougelhops qu'elle a préparés.

**Inès Lazibi**

► **Vous pouvez contacter Christine Buchert au 06 22 80 56 57. Plus de renseignements sur son site : [www.christine-cuisine.fr](http://www.christine-cuisine.fr)**