

Chef à domicile, chef traiteur privé... Quand la gastronomie sort des restaurants pour faire battre le cœur des petits et grands événements

Oubliés les traiteurs d'antan, les salades insipides et les plateaux de charcuteries froides pour 300 personnes... Aujourd'hui, les consommateurs sont en quête de goût, de produits de qualité et de recettes conçues et mises en œuvre dans une logique d'exception.

Après avoir parcouru le monde et dirigé les cuisines de restaurants aux styles variés et exigeants, le chef Philippe Lescot créait en 2016 la [Table d'Azur](#), un service de chef gastronomique à domicile. Pour répondre aux demandes des particuliers et entreprises souhaitant profiter d'un service gastronomique pour leurs événements, il lance aujourd'hui, à l'occasion du premier anniversaire de la Table d'Azur, son activité de traiteur intimiste.



Table d'Azur

Chef Gastronomique à Domicile

Table d'Azur, Chef gastronomique à domicile, lance son activité de Traiteur intimiste

Mariages, anniversaires, baptêmes, soirées d'entreprises... Que l'on soit particulier ou professionnel, chaque événement porte ces enjeux : être à la hauteur des attentes et des espoirs, étonner, ravir les yeux et les papilles, en bref, marquer les esprits des convives. C'est pourquoi les clients sont aujourd'hui à la recherche de chefs traiteurs sachant allier savoir-faire, rigueur, écoute, créativité et professionnalisme.

Pour satisfaire la forte demande de clients toujours plus exigeants, Philippe Lescot, fondateur-dirigeant de la Table d'Azur, chef gastronomique à domicile, étoffe sa gamme de services en créant un nouveau concept de traiteur intimiste.



Traiteur intimiste : un chef gastronomique pour les événements privilégiés

Pour que chaque événement soit un moment unique, où les convives partagent avec plaisir et envie des mets délicieux, travaillés à partir de bons produits et aux saveurs raffinées, [Table d'Azur](#) associe talents et savoir-faire tant techniques qu'artistiques. Afin de garantir une qualité de prestation et de service qui corresponde à sa philosophie, Philippe Lescot a pour cela imaginé un concept original de traiteur intimiste.

Le chef gastronomique explique,

Je souhaite offrir à mes clients des réceptions où la restauration est parfaitement orchestrée, où le bon et le beau s'harmonisent idéalement. Pour cela, j'ai fait le choix de lancer une activité traiteur spécialement pensée pour des événements intimes et/ou privilégiés, avec des prestations allant jusqu'à 100 personnes maximum.

Amoureux des beaux produits et animé d'une créativité débordante, Philippe Lescot est assurément le traiteur nouvelle tendance, dont les services et les mets enchantent les événements et ravissent les invités !



A chacun ses envies, à chaque événement sa formule traiteur

Pour satisfaire tous les goûts et toutes les envies, Table D'Azur offre à ses clients, particuliers comme professionnels, une gamme étoffée et qualitative de services traiteur :

- **Garden Party** : une formule, sous forme d'ateliers pour faire « voyager » les invités, particulièrement adaptée pour les événements de 50 personnes environ.
- **Barbecue Gourmand** : une formule à partir de 20 personnes, pour conjuguer gourmandise et convivialité autour d'un barbecue entre amis, en famille ou pour les affaires.
- **Paella** : une formule qui s'adapte à toutes les occasions, privées ou professionnelles, avec au choix de délicieuses paellas, classiques ou royales.
- et aussi, les **Brunchs**, **Cocktails déjeunatoires** ou **dînatrices**, **Pièces cocktail**, **Réceptions intimistes...**



Ils ont fait appel aux services de la Table d'Azur...

"Nous avons passé une excellente journée grâce à la joie de vivre de nos amis mais aussi grâce à un excellent buffet préparé avec énormément de minutie, de calme et de professionnalisme. J'ai pris plaisir à vous recevoir ainsi que vos serveuses. Bravo vous êtes une équipe agréable, efficace et très professionnelle. Sans vous, notre événement aurait été beaucoup moins réussi."

Sophie

"Philippe did a great job for us, he was discrete, industrious and provided us with a lovely supper. I would recommend Philippe without hesitation."

Edward

"Merci encore de nous avoir organisé ce repas juste parfait pour le baptême de notre petit Edouard ! Les plats, la trilogie de desserts, tout est aussi beau à regarder que délicieux pour les papilles ! Nous recommandons les yeux fermés ce super chef très sympathique. Un grand merci encore en attendant de déguster d'autres spécialités pour notre future crémaillère."

Isabelle et Cyril

"Thank you again for an amazing birthday dinner. It was definitely the highlight of my stay in France! The evening flowed like a dream and we were all amazed by the delicious menu. If ever in Los angeles area, please look me up !"

Stan

Philippe Lescot, un chef voyageur, passionné et créatif

Toujours là où l'on ne l'attend pas, avide de nouveaux horizons et de nouvelles saveurs à découvrir et à imaginer, surnommé par ses pairs « l'excité de la cuisine », Philippe Lescot n'a qu'une envie : surprendre.

Tout commence en 1989. Apprenti-cuisinier à L'hôtel restaurant « Gilg » à Mittelbergheim (Bas Rhin), Philippe Lescot obtient son CAP cuisine en 1991 et, la même année, gagne la Médaille d'Argent du concours culinaire de Strasbourg. Après avoir cuisiné pour sa région natale, successivement à « La cloche à fromages », « Aux armes de Strasbourg » et à l'hôtel restaurant « Mercure » (Ostwald), il quitte l'Alsace et embarque en 1995 pour la Polynésie. A Tahiti, Philippe Lescot devient second de cuisine dans le restaurant « Côté Jardin », puis chef de cuisine au restaurant italien « le Venezia » pendant cinq ans. En 2003, toujours en Polynésie mais avec une cuisine « tex mex » il participe à la création et à l'ouverture du « Western Grill ».



De retour en Métropole en 2005, le chef embarque avec la Compagnie Croisieurope. Il vogue notamment sur le Rhône, la Seine et même le Danube en proposant une cuisine bourgeoise et gastronomique. En 2006, il remet un pied à terre dans les Pyrénées Orientales, au restaurant gastronomique « le Globe » à Saleilles, où de chef de partie, il devient responsable de la brasserie de luxe. L'année suivante, il commence le travail saisonnier à Canet en Roussillon à « la Maison bleue ». C'est ensuite au fil des saisons que Philippe Lescot continue de rythmer sa cuisine : l'été au restaurant « Le Bar Plage » à Porto-Vecchio ; l'hiver au « Montana » et à « l'Epicurien », tous deux à Val Thorens, en Savoie.

En 2009, Philippe Lescot démarre une nouvelle aventure au « Kilina » à Porto-Vecchio, où il est en charge de deux espaces restaurations : la cuisine de l'hôtel et celle du restaurant du bord de piscine cuisine semi-gastronomique. Il pratique une cuisine faite de métissage, d'une pointe d'arrogance et d'originalité. L'année 2009 se conclut par son arrivée au « Plan des Mains » à Méribel où, séduit par le concept brasserie et sandwicherie haut de gamme, il prend à cœur de relever ce qu'il qualifie de défi durant deux hivers.

Toujours prêt pour de nouveaux challenges, Philippe Lescot lance en 2011 un cabinet conseil et recrutement en hôtellerie restauration, Tout-culinaire, et dans le même temps, part s'occuper de la création d'un restaurant français en Russie (www.pinot-noir.ru/). En 2012 il conseille les hôtels du groupe Perseus Capital situé en Savoie afin de mettre en place une politique de restauration et crée les cartes et menus, puis prend également en charge la cuisine de la Piazza à st Germain en Laye, véritable institution.

Et comme si cela ne suffisait pas... Philippe Lescot crée en 2016 Table d'Azur, un service de chef gastronomique à domicile pour les particuliers & entreprises. « Dans les restaurants, je délègue beaucoup à mes adjoints. Mais pour ce service de chef à domicile, je prends plaisir à être dans la cuisine et à réaliser cette prestation » confie le Chef d'un air amusé.

Pour en savoir plus

Site web : [http:// www.tabledazur.com](http://www.tabledazur.com)

Contact presse

Philippe Lescot

Mail : tabledazur@gmail.com

Tél. 06 67 89 62 89