

rencontre

Offrez-vous un maître d'hôtel à domicile

Directeur adjoint d'un grand restaurant de la banlieue poitevine, Stéphane Nadler se lance dans une nouvelle expérience : maître d'hôtel... à domicile.

Né à Lyon il y a 35 ans, Stéphane Nadler est actuellement le directeur adjoint du Château du Clos de la Ribaudière, à Chasseneuil. Cet ancien diplômé de l'école hôtelière de Lyon a appris durant 4 ans le métier de maître d'hôtel dans la Marine nationale avant de venir travailler en Poitou. Il tente aujourd'hui l'aventure de l'auto-entreprise, dans un créneau qu'il est apparemment le seul à occuper dans la Vienne : maître d'hôtel à domicile. « Ce service existe sur Paris, Bordeaux, les grandes villes... Ce qui me plaît dans cette expérience, c'est la création d'entreprise, quelque chose que j'ai toujours voulu faire : préparer la cuisine, recevoir les gens, mettre les petits plats dans les grands. »



Stéphane, 35 ans, veut mettre son expérience de l'hôtellerie au service des particuliers.

(Photo NR, Patrick Désert)

Que les gens puissent profiter de leurs invités

C'est une prestation « haut de gamme » que Stéphane Nadler propose aujourd'hui à ses fu-

turs clients (il réalisera sa première intervention mi-janvier). Il fera soit la cuisine et le service soit uniquement le service mais il peut aussi faire les courses si le client le souhaite, établir le menu avec lui... Et s'il ne cuisine pas, il peut alors accueillir les invités, faire le service, s'occuper de la coordination des plats, ou en être préparé un cocktail... Avec

toujours la même idée en tête : « Moi je me fais plaisir. Je souhaite que les gens qui reçoivent puissent vraiment profiter de leurs invités. Je réalise ici un peu un rêve d'enfance, quand je voulais être majordome dans une belle maison. »

Aujourd'hui, c'est donc en parallèle de son activité professionnelle que Stéphane Nadler se lance dans cette aventure. Si

la réussite est au rendez-vous, le maître d'hôtel pourrait alors voler définitivement de ses propres ailes.

J.-M. G.

Tarifs : 25 euros par heure du lundi au vendredi, 32 euros par heure les week-ends.
Contact : 06.21.67.13.80.
05.49.84.56.38 ou
www.stephanenadler.fr

aujourd'hui

> **Loisirsland.** De 10 h à 17 h au parc des expositions. Accès libre à tous les jeux. Tarifs : 7 € et 6 €, gratuit pour les moins de 3 ans. www.loisirsland.com

> **Permanence élu.** Jean-François Macaire, président de Logiparc et Sipea, de 9 h à 10 h à la mairie annexe des Trois-Cités.

le porteau

Danse country

L'association des Amis du Porteau propose une nouvelle activité à partir du mardi 5 janvier. Les amateurs de danse country pourront s'y retrouver pour un cours pour débutants qui sera donné par Carole Sanchez, le mardi soir de 18 h 45 à 19 h 45. Rendez-vous au 138, rue de la Grange-Saint-Pierre, face au site Michelin. Contact : tél. 06.83.06.50.74.

les vœux du maire

Le coup d'envoi de Cœur d'aggo

« L'année 2009 s'en va, mais son cortège de difficultés liées à la crise économique et sociale qui touche notre pays risque de demeurer, souligne Alain Claeys, député-maire au moment d'adresser ses vœux 2010 aux Poitevins. Si Poitiers est heureusement un peu plus épargnée que d'autres villes, nous ne pouvons nous satisfaire du présent.

C'est pourquoi, comme cette année, la Ville et l'agglomération de Poitiers vont porter à un haut niveau leurs investissements en 2010. En multipliant les marchés publics avec les entreprises, c'est directement l'emploi que nous aidons. Dès janvier, nous donnerons le coup d'envoi physique de l'opération Poitiers Cœur d'aggo en inversant le sens de la rue de la Tranchée.

Je sais que les travaux qui commencent seront lourds et parfois pénalisants pour vous. Mais pour être prête à relever tous les défis, la ville doit perpétuellement se renouveler. C'est une obligation autant qu'une chance.

Parallèlement, la Ville continuera d'être attentive à chacun tout au long de son parcours de vie en maintenant à un haut niveau toute la gamme de ses services publics, de la petite enfance au quatrième âge.

Vous remerciant encore une fois de la confiance que vous nous accordez, l'équipe municipale et moi-même vous souhaitons, ainsi qu'à vos proches, la meilleure et la plus heureuse année possible. »

NOËLS GOURMAND

SEULEMENT 1€ DE PLUS

Je m'abonne 6 mois et je reçois mon coffret gourmand

Comprenant un bloc de fêta gras de canard 130 g - Boutelle de moelleux, vin de pays du Comté Tolosan 75 cl - Terrine de magret d'oie au Moutardillac 100g - Terrine de canard aux pépites d'orange 100g - Terrine de coq au vin de Cahors 100g - Pistaché de Canard en terrine 100 g - Sachet de truffes fantaisies aromatisées, éclats de caramel au beurre salé 80g.

OUI, JE M'ABONNE 6 MOIS DU LUNDI AU SAMEDI ET POUR 1€ DE PLUS JE REÇOIS MON COFFRET GOURMAND (150 JOURNAUX + SUPPLÉMENTS)**

JE JOINS MON CHÈQUE D'UN MONTANT DE 140,50 € à l'ordre de La Nouvelle République et je retourne le coupon ci-dessous à La Nouvelle République, Service Abonnements 232 avenue de Grammont 37048 Tours Cedex 1.

la Nouvelle République
circuit de Magny-Cours :

NON/PRÉNOM _____
ADRESSE _____
VILLE _____
CP _____ TÉL. _____
E-MAIL _____
DATE & SIGNATURE _____

la Nouvelle République

* OFFRE RÉSERVÉE UNIQUEMENT AUX NON ABONNÉS NON CUMULABLE ET NON RENOUVELABLE. Offre valable en France métropolitaine jusqu'au 31/12/2009. ** Vous pouvez acquiescer le coffret séparément aux prix de 38,65 € + frais d'envoi 9,50 € soit 48,15 € par semaine hebdomadaire à l'ordre de la NRCCO. Livraison du journal et ses suppléments par porteur spécialité le matin, SANS SUPPLÉMENT DE PRIX en fonction des zones desservies ou par la poste. Renseignez-vous auprès de la ligne des abonnés au 0823 31 70 70 (0,15 euros TTC/mn). Informations et libertés : en application de l'article 32 de la loi du 6 janvier 1978, les informations demandées sont indispensables au traitement de votre demande d'abonnement. Vous pouvez être amené à recevoir d'autres offres commerciales de la NRCCO. Vous avez un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant et vous adressant à notre siège. NG1209 36 37 41 86