

**Les Eyzies-de-Tayac →** Depuis 23 ans, Jacky Delmont est cuisinier traiteur à domicile. Un métier qui le passionne toujours autant et qu'il a bien l'intention de pratiquer encore longtemps.

# Du restaurant au traiteur à domicile

**“J”** ai toujours connu l'ambiance des cuisines d'un restaurant, explique Jacky-Delmont. L'œil brillant de plaisir à la seule évocation du mot cuisine. Ma mère tenait un restaurant à Mouzens, “Chez Jeannette”, et je peux donc dire que j'ai toujours traîné plus ou moins dans sa cuisine. » Il est alors facile de comprendre pour quoi le jeune Jacky a été tout de suite entouré d'odeurs rivalisant en délicatesse et finesse. « J'ai très vite eu envie de faire ce métier. J'ai donc repris en gérance l'affaire de ma mère, dès que j'ai pu le faire. Mais je me suis vite rendu compte que le métier de restaurateur ne me suffisait pas. J'avais réalisé trois ou quatre mariages sous la formule de traiteur à domicile, plus pour rendre service qu'autre chose. Mais j'ai alors vite compris que le métier de traiteur à domicile pouvait être plus intéressant que d'être simplement restaurateur. Tout d'abord, le contact est plus direct avec les clients. En second lieu, le chiffre d'affaires réalisé en étant traiteur est bien plus important qu'en restauration. En un samedi soir de mariage, par exemple, je réalisais un

et quelques expériences, j'avais pris la décision de développer cette activité, sans pour autant laisser tomber le restaurant. C'est comme cela que tout a démarré. »

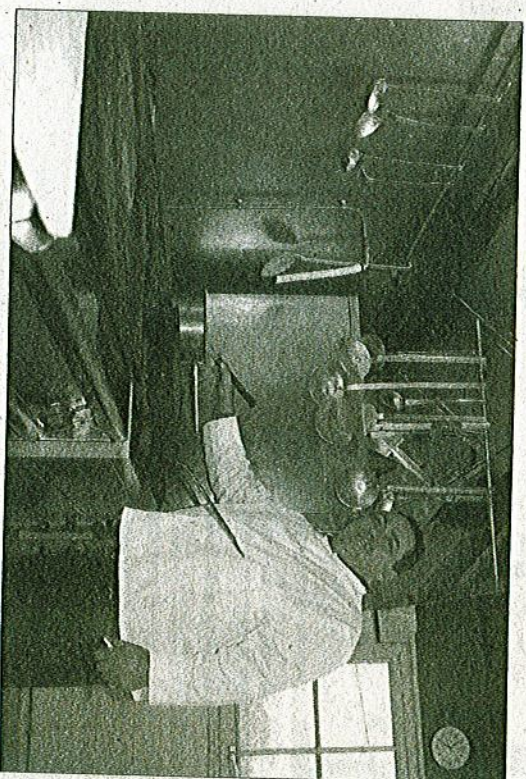
## Pris pour un fou

Le jeune Jacky décide donc de devenir traiteur à domicile tout en menant en parallèle son activité de restaurateur. Mais le restaurant de Mouzens, même s'il ne manque pas de charme et est fortement chargé de souvenirs, est trop petit pour le projet, né il y a peu, mais qui ne demande qu'à grandir. À 26 ans, Jacky Delmont et son épouse décident de créer un restaurant aux Eyzies. « Je voulais créer quelque chose de grand et de très fonctionnel pour pouvoir mener de front la partie restaurant et l'activité traiteur à domicile. Aucune banque de la région n'a voulu me suivre dans ce projet qui était, il faut bien le reconnaître, très ambitieux. Un directeur de banque m'a même dit que j'étais complètement fou. C'est une banque parisienne qui m'a suivi. C'était en 1993. J'ai ainsi pu faire construire le restaurant “Le font de Gaume” avec, en particulier, deux très vastes cuisines : une pour le restaurant et une

avoir rendu ma voiture » et se lance définitivement dans l'aventure. Bien lui en a pris, puisque 23 ans plus tard, le bilan est très largement positif. « Mon plus gros coup, cela a été les championnats du monde de canoë-kayak. Nous avons servi 8 500 couverts (petits-déjeuners, repas de midi et du soir). Cela a représenté environ 1 000 personnes servies chaque jour. Inutile de vous dire que les nuits ont été courtes pendant cette période. C'est extrêmement fatiguant, mais en même temps extrêmement excitant. Le challenge est à relever pour chaque service. Cela a été un très gros travail. Mais, quand tout est fini, bien sûr on est fatigué, mais on se sent aussi très fier de ce que l'on a pu faire. Pour ce genre de défi, il y a intérêt à avoir une équipe parfaitement soudée et décidée, elle aussi, à relever le challenge. »

## Deux métiers différents

Que préfère Jacky Delmont ? Restaurateur ou traiteur à domicile ? « Ce sont deux métiers totalement différents l'un de l'autre. Quand je suis au restaurant, je ne sais jamais combien de couverts je



Jacky Delmont dans une des deux cuisines de son restaurant “Le font de Gaume”. (Ph. Réussir le Périgord)

voir prévoir. C'est donc compliqué en cuisine et tout aussi compliqué en service. Combien faut-il prévoir de personnel, pour quels postes, combien de temps ? Cette saison, par exemple qui n'a pas été très bonne pour moi, j'ai embauché trop de personnel. Mais je n'ai pu m'en rendre compte qu'à la fin de la saison. La saison précédente, cela a été l'in-

pagne, je vois mal des personnes faire plusieurs kilomètres parfois pour venir chercher cinq ou six menus. En revanche, pour le réveillon, je marche plutôt bien. Je travaille essentiellement pour des associations type comités des fêtes, amicales laïques ou clubs sportifs. Cette année, j'ai six à sept cents repas de mariage. C'est un très bon chiffre.