

Mickaël Lequeux est chef-cuisinier à Francfort.  
Son nom de scène, c'est Mile Chef.

Mile Chef commence notre année 2023 avec le meilleur chiffre d'affaire de sa carrière, et avec une clientèle française et une clientèle allemande sur lesquelles il peut compter.

Comment expliquer qu'un chef-cuisinier connaisse un tel engouement alors même que deux années de pandémie ont décimé le secteur de la restauration ?

Mile Chef a le sens du contact. En février 2020, Mile Chef, chef privé brutalement privé de tout, refuse tout simplement de se couper de ses clients. Avec ses économies, il fait le pari de monter sa société, en en changeant la forme au fur et à mesure qu'il rencontre le succès. Mile Chef crée un site internet sur lequel il propose quelques plats qu'il livre lui-même à domicile. Il a l'excellente idée de faire restaurant à la maison. En pleine morosité collective, cette présence suscite un ravissement général. Au téléphone, Mile Chef est à l'écoute des contraintes et des désirs de ses clients, et présente toujours l'origine de ses produits, il raconte comment il a dégoté un très bon poulet, un excellent foie gras. Il prête les verrines, programme le four, donne des conseils. Les particuliers apprécient tout de suite la rapidité avec laquelle il répond, ainsi que la complicité qu'il entretient avec chacun, dans toutes les langues. La confiance est le premier ingrédient de la réussite de Mile Chef.

Mile Chef incarne une cuisine française haut de gamme et authentique. Il refuse tout ce qui masque les saveurs, tout ce qui décore à outrance. Les Français et les francophiles reconnaissent dans ses recettes les caractéristiques de leur terroir : pot-au-feu, blanquette de veau, poisson qu'il cuisine avec son savoir-faire de Breton, tartes au citron, meringues ou cannelés. Cette connaissance de son pays fait de lui le pâtissier de référence dans notre calendrier, auprès duquel nous commandons nos bûches de Noël, nos galettes des rois, nos crêpes de la Chandeleur. Entre deux confinements, Mile Chef devient le cuisinier indispensable des associations et des écoles françaises. L'authenticité française est le deuxième ingrédient de la réussite de Mile Chef.

Mile Chef est enthousiaste et créatif. Il convertit les commandes les plus inattendues en données logistiques et comptables raisonnables, et sans jamais perdre sa joie de vivre. On l'emploie pour animer, au salon, en live cooking, un flying-buffet pour 50 personnes : Mickaël est ravi. On lui demande de se plier à des contraintes de budget, d'espace, de matériel : Mickaël s'en fait un défi et un jeu personnel. On le filme souvent, parce qu'il passe bien à l'écran : alors, dès le début de la pandémie, Mickaël ouvre une chaîne YouTube et démocratise la cuisine en famille, avec des cours online. Un enthousiasme communicatif, voilà le troisième ingrédient de la réussite de Mile Chef.

Pour réussir, il faut davantage que trois ingrédients, évidemment, et Mile Chef en a certainement mille. Mais sa sincérité, son exigence et sa créativité sont des denrées tellement rares que nous avons envie de les rappeler. Pendant ces longs mois difficiles, Mile Chef nous a soutenus gastronomiquement et amicalement. Il nous a régalerés et ravis : qu'il en soit remercié.