

Des yachts au Cantal: retour aux racines pour la cheffe baroudeuse Elsa Rispal

Anthropologue de formation, cheffe par passion, Elsa Rispal a posé ses couteaux dans le Cantal. À Velzic, elle cuisine le monde avec sincérité.

À 40 ans, Elsa Rispal, originaire du Cantal, n'a jamais suivi un parcours linéaire. Anthropologue de formation, elle découvre très tôt que la cuisine est un formidable lien social. Dès 2009, pendant ses études, elle embarque comme cheffe privée sur des yachts. De saison en saison, jusqu'en 2019, elle cuisine pour des équipages et une clientèle internationale, de Majorque à Madagascar. « Cuisiner et régaler est devenu une passion addictive », confie-t-elle.

Un métier appris sur les flots et à l'IFPP

Autodidacte, Elsa affine sa technique culinaire pour de richissimes et exigeants clients. Un accident de voiture en 2016 l'oblige à s'arrêter: elle en profite pour valider un CAP cuisine en 2017 à l'IFPP. Puis elle repart en mer jusqu'à sa dernière saison, en 2019, juste avant le Covid.

Le confinement marque un

tournant. Sans travail à Majorque, elle rejoint ses parents dans le Cantal. « J'ai surtout eu envie de rester pour ma famille ». Le retour aux sources devient une évidence.

Franquette & Francette, une cuisine à deux visages

Imaginée dès 2019 à Majorque, Franquette & Francette devait d'abord voir le jour à l'étranger. Tout est annulé en 2020. Après un passage comme cheffe au Lioran, Elsa relance définitivement son projet en 2022.

Traiteur événementiel et cheffe à domicile, elle propose deux gammes: Franquette, une cuisine généreuse et sans chichi, et Francette, plus élaborée et recherchée.

Buffets, cocktails, mariages (désormais toute l'année), baptêmes ou événements d'entreprise: elle s'adapte aux envies et

aux budgets, avec une attention particulière portée au visuel, qui fait sa signature sur son site et Instagram.

Créativité, produits locaux et touche d'ailleurs

Installée à Velzic depuis mai 2025, après avoir loué un local à Vic-sur-Cère, Elsa a aménagé son laboratoire au rez-de-chaussée de sa maison. Elle se déplace dans tout le Cantal, pour des prestations de traiteur à domicile.

Et si elle privilégie les produits locaux, elle revendique aussi une cuisine métissée: influences mexicaines, japonaises, sauces pimentées: « J'ai beaucoup voyagé, et ça se sent dans mes plats ».

Et demain ? Carte blanche et tables d'été

Entourée d'une équipe fidèle et renforcée récemment par Ka-



Elsa Rispal est cheffe à domicile et traiteur. Emilie Févre

rine, une salariée en CDD, Elsa aspire aujourd'hui à moins de sur-mesure contraint et à davantage de carte blanche créative.

Dans ses projets: des menus de création et des tables d'été à

Velzic, avec des soirées à thème sur un terrain mis à disposition par la mairie. Une nouvelle façon, encore, de rassembler autour de la table.

● Marie Boudon

■ Contact: www.franquette-francette.com,
Instagram, Facebook,
mail: info@franquette-francette.com,
tél. 06 73 27 62 95.