



CAMILLE ROBADEY

LE TRAITEUR QUI FAIT DU FEU UN ART DE VIVRE AVEC

LOBSTER'S
on-the-road barbecue



Issu d'une famille de restaurateurs bien connue à Dijon, Camille Robadey a fait évoluer son activité bien au-delà du simple métier de traiteur. Avec Lobster's, il propose aujourd'hui de véritables expériences culinaires autour du feu de bois, mêlant brasero, barbecue texan, décoration vintage et animations sur mesure.

Une approche originale qui séduit aussi bien les mariés que les entreprises ou les organisateurs de festivals.

La restauration, Camille Robadey est tombé dedans tout petit. « J'ai grandi dans l'univers de la restauration. Mes parents ont tenu *La Fringale* à Dijon pendant 35 ans, c'était une institution. Mon oncle et ma tante avaient

également *Les Marronniers* à Arc-sur-Tille. » Une immersion précoce qui le conduit naturellement vers les fourneaux à l'âge de 20 ans. Après avoir lancé un food truck à Dijon, il crée son entreprise Lobster's il y a huit ans. D'abord tournée vers les particuliers, l'activité s'est progressivement orientée vers l'événementiel haut de gamme. « Aujourd'hui, je fais essentiellement du traiteur pour les mariages, baptêmes, séminaires ou événements d'entreprise. »

LA CUISINE COMME SPECTACLE

Sa spécialité ? La cuisson au feu de bois. Avec son brasero, les préparations se déroulent directement devant les invités. Viandes, légumes ou pièces de bœuf sont cuits en direct, dans une ambiance conviviale où le produit reste la star. « Beaucoup de choses sont préparées sur place. Je travaille des produits bruts, simplement mis en valeur. Une côte de bœuf tranchée avec de la fleur de sel ou des légumes relevés d'huile d'olive peuvent suffire quand le produit est de qualité. » Attaché aux circuits courts, il privilégie au maximum les producteurs locaux pour la viande, les fruits et les légumes.

UN FUMOIR TEXAN DE SIX MÈTRES

Pour répondre à la demande des grands événements, Camille Robadey a fait fabriquer au Texas un impressionnant barbecue-smoker de six mètres de long, directement inspiré des modèles utilisés dans les grands concours et rassemblements américains. « Nous avons aujourd'hui deux

systèmes de cuisson : le brasero et le smoker. » Véritable pièce maîtresse de son dispositif, ce fumoir XXL fonctionne selon la tradition américaine du « low and slow », une cuisson lente au feu de bois pouvant durer de trois à quinze heures. Pulled pork, brisket ou travers fumés trouvent ainsi leur place dans une offre qui séduit aussi bien les entreprises que les organisateurs de festivals. En septembre, Lobster's sera notamment présent au Golden Coast Festival à Dijon.

AIRSTREAM ET CITROËN TYPE H : L'AMBIANCE EN PLUS

Chez Lobster's, l'expérience ne s'arrête pas à l'assiette. Passionné par les États-Unis depuis son enfance, Camille Robadey a entièrement restauré une authentique caravane américaine Airstream. Avec sa silhouette en aluminium poli et son look rétro, elle sert aujourd'hui d'espace lounge lors des événements. « Je la propose comme espace chill, dans un esprit surf et vintage. Cela complète les animations et apporte une vraie identité visuelle. » Il avait déjà investi dans un autre véhicule emblématique : un Citroën Type H. Transformable selon les besoins, il peut devenir bar à vin, comptoir à tapas, espace cocktails ou encore food truck d'appoint. « On peut en faire ce qu'on veut. Il permet de proposer différentes ambiances et de compléter l'offre, de 20 personnes à plusieurs centaines d'invités. »

Lobster's – Camille Robadey - Savolles (Côte-d'Or)
07 66 19 11 18
lobsters.fr