GASTRONOMIE. Valérie Sieurac, chef cuisinier à domicile, propose des cours collectifs à la rentrée

Le chef met les bouchées doubles

■ « J'ai envie de me diversifier, j'y pense depuis un an et demi », avance le chef Valérie Sieurac. Traiteur pour de nombreux repas, mariages, réceptions... Après des débuts difficiles et bientôt deux ans de bons et loyaux services, les cours collectifs ont commencé en avril dernier à Monflanquin dans une ambiance très bon enfant. « Je n'avais plus de voix, mais je me suis éclatée. C'était comme dans un loft, il y avait le gaffeur, le bon élève, etc... », se souvient-elle. Parmi ses disciples, des bons vivants qui aiment bien manger mais leur métier leur en empêche. Des apprentis cuistots d'Agen, Marmande et Mont-de-Marsan qui ont dû le temps d'une journée mettre la main à la pâte et élaborer des recettes en duo.

Rareté. S'ils sont très à la mode à Paris, ici, les cours de cuisine ne courent pas les rues. Alors, pour ceux qui l'ont manqué, rebelote en octobre et novembre pour deux leçons de maître. « Pour le salé, on peut être créatif mais pour les pâtisseries, il ne faut pas trop bouger les quantités », recommande la toquée du fourneau.

La cuisine a toujours été une passion pour cette ancienne restauratrice qui a baigné dans le milieu depuis toute petite : « J'étais sans cesse fourrée aux fourneaux, mais je ne voulais pas en faire mon métier », raconte la Braxoise. Lasse d'être dans l'ombre, elle se lance dans l'aventure, en solo : « J'avais envie de gérer à la fois la convivialité du service et le professionnalisme de la cuisine ». De Mimizan à Pau, en deux ans, sa clientèle a doublé.

Valérie Sieurac manie fouets et couteaux depuis sa tendre enfance PHOTO THIERRY-DANIEL VIDAL

« Ce sont mes recettes, j'ai envie d'une cuisine artistique, qui me ressemble : elles doivent m'intéresser pour que je puisse leur donner envie. Je vais en tester petit à petit ». Tournedos de magret sauce aux épices et crème brûlée au foie gras, Jolie Poire à la badiane sur son pain d'épices, crème pralin sauce chocolat... Voilà des plats qui vont éveiller plus d'une papille. Un conseil : amener une planche à découper, un couteau, et une balance.

: Carine Caussieu

De 9 h à 12 h 30, Dimanche 22 octobre et 26 novembre. Renseignements au 06.30.82.34.66 ou au 05.53.68.37.53.

Le fait du jour. Banquets, repas d'affaires, Valérie Sieurac, chef à domicile, est sollicitée. Sa carte inventive est infinie jusqu'aux recettes médiévales.

Un château, dame Valérie et les troubadours

C'était un joli pari relevé voilà plus de deux ans pour l'Agenaise Valérie Sieurac qui voulait faire ses gammes en solo devant le piano des cuisines comme chef à domicile. Une aventure semée parsemée les sollicitations sont nombreuses, entre séminaires, mariages, particuliers, repas d'affaires et même restaurateurs qui font appel à ses services. Habitée par une redoutable énergie qui lui fait entourer seule des mets pour jusqu'à 150 convives, avec une farandole de plats à donner le vertige. Vaillante séduit par son professionnalisme et sa prestation qui comprend les courses, le dressage avec sa batterie de casseroles,

La jeune femme s'est lancée à présent dans l'élaboration de menus médiévaux pour épouser le thème de la soirée de vendredi, au prestigieux château de Goudourville, en Tarn-et-Garonne (près de Valence d'Agen).

Valérie Sieurac (debout, au centre) sert les mets qu'elle a mitonnés. Photo DDM, Marie Vert

la cuisine et le service en salle. En plus, elle est capable d'évoluer dans un mouchoir de poche. Une véritable faculté d'adaptation et surtout une armada de recettes recherchées et exquises en bouche, élaborées en faisant honneur à la grande gastronomie. Sans cesse en quête de nouvelles expériences culinaires, la jeune femme s'est lancée à présent dans l'élaboration de menus médiévaux pour épouser le thème de la soirée qui s'est déroulée vendredi, au prestigieux château de Goudourville, en Tarn-et-Garonne (près de Valence-d'Agen). Un dîner en présence des troubadours Joël-et-Germain «Les Marins Papes» dans le cadre sablonneux et riche en passé historique de la forteresse médiévale du XIe siècle où le roi Henri IV a dépensé les 22 derniers écus de sa cassette personnelle avant de monter sur le trône de France.

Dans les cuisines, Valérie Sieurac a relevé le challenge l'automne et Dame Valérie Gourgues aux. Elle a commandé sur internet un costume d'époque de taverne et a fait sécher des pains ronds déposés sur une ardoise pour imiter les tranches dans lesquelles les gens mangeaient directement au Moyen Âge. Ce fut aussi le cas vendredi. Même si la coutume voulait que l'on boive au goulot et mange avec les mains, le chef a réadapté le service au monde moderne. Des convives des fêtes s'intéressent à la manifestation qui devrait faire des émules dans les demeures et châteaux du département.

C.Se.-P.

Menu tiré des «viandiers» de l'époque

Traité vendredi soir en amuse-gueule, le repas médiéval pourrait être revu à la baisse en septembre, mois choisi par la châtelaine de Goudourville, à la tête des «viandiers». Livres de recettes d'époque ainsi baptisés, les connaisseurs ne sont ici autres que Valérie Sieurac et son équipe qui se proposent pour l'entrée une salade d'oignons rôtis, une tourte à l'oie et une escabèche de tourteau. Le tout pour ensuite être suivi par une salade rôtie, une purée de lentilles au safran avec des champignons aux épices et enfin une cuisse de poulet [illegible] Le tout accompagné d'un vin médiéval, l'hypocras, a été servi avec une omelette à l'orange. « La quantité de mets, la longueur du repas et la variété sont la particularité du banquet médiéval », souligne le chef. Pas de serviette pour s'essuyer mais des rince-doigts, c'est aussi encore cette passionnée et alchimiste des saveurs qui...

Pour des raisons financières, Valérie a mis au point une carte sophistiquée de brasserie pour les déjeuners d'affaires pris sur le pouce en entreprises. Les repas à thème sont également courants.