

Garonne

aux élections prud'homales. Pour l'heure, beaucoup, dont la Société pour l'étude, la protection et l'aménagement en Lot-et-Garonne (Sepanlog), se demandent quand prendra fin cette « pollution du paysage »...

UNE TOQUE À DOMICILE

Toc ! toc ! c'est l'chef !

Ses premiers clients : Mariette et Francis Cabrel. Valérie Sieurac régale à domicile

PASCAL HENG
heng@sudouest.com

« Valérie, au fond, t'es un mec avec des nichons. » Cette formule, tournée à l'hussarde, est en fait un compliment envoyé direct par un voisin en d'admiration qui voyait Valérie Sieurac soulever de grosses pierres dans son jardin de Colayrac et aller dans la foulée sa haie de laurier-sauce haute de 3 mètres. « Tu sais, parfois, j'aime bien me cuisiner en fille », avait répondu du tac au tac cette nana 100 % nature, soit dit en passant, porte bien sa toque. Sa bouille exprime joie de vivre et amour de la tambouille aux petits oignons.

Électron libre

Valérie Sieurac est chef cuisinier. Un métier qui se cherche encore, féminin dans le dictionnaire, masculin : les hommes bouffent à la lumière et se taillent la part du lion dans les médias tandis que les femmes restent des travailleuses de l'ombre », commente mi-fini-raisin, cette extraterrestre de la gastronomie.

Chef chez vous, c'est donc le rôle de la petite entreprise imaginée en 2004 par cette dame en noir, chef des artistes. Maman d'un garçon de 2 mois qui sait déjà faire miam dans toutes les langues, cette virtuose du piano de concert interprète ses propres morceaux avec un raffinement d'es-

« Traiteur autrement », Valérie aime son statut d'électron libre évolue en marge de la galaxie des fourneaux trois étoiles. Le qu'elle s'est choisi était inconnu de la région. Mariette et Francis furent les premiers à faire



Valérie Sieurac et trois de ses créations : une terrine de canard au vin noir de Brulhois et au chocolat ; des médaillons de lapereau sauce balsamique aux olives et pignons grillés et une mousse cœur de crème brûlée. PHOTO JEAN-LOUIS BORDIERE

appel à ses services. Sur la lancée, cette battante se déplace à présent avec sa batterie de casseroles partout en Aquitaine et Midi-Pyrénées.

Le concept ? Cuisiner à domicile, pour un lunch, un dîner, un mariage à trois ou 150 invités, pour deux jours, pour une semaine complète, pour un banquet de chasseurs, un congrès de labos ou un séminaire d'entreprise. . .

Dégustation de vins, buffet, brunch, cocktail dinatoire, cours de cuisine, Valérie est une véritable flèche qui a, si l'on ose dire, plusieurs cordes à son arc. C'est avec le client qu'elle élabore le menu, mais c'est dans la grande solitude du chef qu'elle effectue le marché, prépare le repas, conseille le dressage de la table, fait

« Traiteur autrement, ce chef est un électron libre en marge de la galaxie des fourneaux trois étoiles »

le service, nettoie la cuisine.

La cuisine des mémés

« Certes, un restaurant est une excellente vitrine », explique ce cordou bleu qui, dans une autre vie, avait exercé ses talents Au Colombier du Touron, à Brax. « Le problème de cette structure, c'est qu'un jour, vous pouvez faire 50 couverts et deux le lendemain. Moi

je travaille quand il y a du travail. Sans gestion indigeste, sans commis à enguirlander s'il a raté un plat. »

Et elle s'enflamme : « Je ne déteste rien tant que la nouvelle cuisine moléculaire : une véritable hérésie parce que le visuel n'est pas en cohérence avec le goût. »

Petite, Valérie Sieurac a découvert les recettes des mémés avec Germaine, sa grand-mère, qui écosait les haricots ou fabriquait son fameux gâteau à l'ananas.

« J'ai pigé grâce à elle qu'un bon cuisinier n'est pas un ouvrier de boîtes ni un assembleur mais un créateur. Le grand secret est de cuisiner avec son cœur. »

Mmm !

Pé
po
à

Auj
du
dx
per
Aus
des
(Ca
Par
ma
men
tion
365
rédu
le ré
res d

La
Ma

En p
Thé
tit th
clar
Griff
d'ab
Mar
« ma
styl
des
son
est a
deu
trou
une
grév
core
qu'a
(sau
14 es
tion

ca

Un
de
de