

Votre chef à domicile

Une toque aux fourneaux à domicile, c'est la dernière trouvaille d'un chef. À l'origine de l'initiative, une jeune femme pétrie de talents et débordante d'idées.

BD CARNOT

Christine ROTH-PUYO

La formule est loin d'être dépourvue d'attraits. Pour autant, elle n'émane pas d'une originale tombée de la dernière pluie. Valérie Sieurac est un vrai chef cuisinier. Elle propose d'intervenir sur place, à la maison, dans le gîte ou au cœur de l'entreprise pour peu que cette dernière soit dotée d'une cuisine. Sa volonté, « *c'est d'être chef, chez vous* », du piano au service le temps d'une soirée et plus si affinités. Nathalie ne s'installera pas pour autant dans le commensal, « *je gère tout de A à Z. Je prépare, je sers, je range et je m'en vais* » résume-t-elle. On peut ajouter qu'elle fait le marché, prend possession de la cuisine et conseille pour le dressage de la table. Dans le chemin de vie de cette jolie brunette de 32 ans, la cuisine est comme une deuxième peau. Derrière ses fourneaux, la grand-mère maternelle lui a beaucoup légué. Très tôt, la petite fille a « *les oreilles qui traînent* », le sens du toucher et celui de l'assemblage. Plus tard s'inscrivent les affaires de La Commanderie au Temple-sur-Lot et du Colombier du Touron de Sainte-Colombe-en-Bruilhois. À ses côtés, son mari Frédéric et le frère de ce dernier, le cuisinier. Elle est plutôt en salle mais à la faveur d'une absence elle prend la direction des fourneaux. Pour les clients, les amis et surtout Francis Miquel, l'ami de toujours, fine bouche par excellence, il n'y a pas de doute, « *elle est faite pour ça* ».

« TOUT DOIT ÊTRE EXTRA »

Aujourd'hui, Valérie persiste et signe, en solo. Son premier vrai contrat elle l'a honoré il y a deux jours à peine, chez la famille Cabrel et devant un parterre de restaurateurs étoilés (notre édition d'hier). Un test grandeur nature, un challenge. Il lui a fallu en effet travailler 20 plats différents pour 50 convives alors qu'elle a établi son seuil à 20. « *Au moins maintenant, je sais*

Repères

Valérie Sieurac est basée à Agen. Sa prestation va du simple repas de 4 à 20 personnes aux réceptions exceptionnelles (d'affaires, de famille, fêtes diverses), pour un soir, deux jours ou une semaine complète. Elle propose également des cours de cuisine toujours à la maison et rayonne sur toute l'Aquitaine et Midi Pyrénées.
Contact : 05 53 68 37 53, 06 30 82 34 66.
Site : <http://www.votrechefchezvous.euro.st>



Valérie Sieurac, un chef qui mérite d'être connu. (Photo LPB/RD)

que je peux le faire. » L'examen de passage réussi il lui reste à confirmer. Déjà se présentent quelques rendez-vous : en juillet au château de la Belle Époque à Linxe dans les Landes où, un mois durant, elle va donner des cours de cuisine avec soirées dégustation aux 25 locataires de l'édifice. Plusieurs gîtes haut de gamme s'intéressent à sa proposition.

LE MANGER ET LE BOIRE

Indéniablement, la jeune femme est une passionnée. Loin d'être figée sur les menus qu'elle propose, elle « *est en per-*

pétuelle évolution. Je fais des essais chez moi, j'invite des amis, il n'est pas rare que tous les quinze jours j'ajoute un plat à ma carte. Je ne reste pas bloquée sur une sauce, je travaille beaucoup au feeling ».

À l'écouter parler de sa cuisine, on se lèche les babines. D'évidence, il y a là envie, savoir-faire et goût du meilleur assemblage possible entre le manger et le boire. Son camarade Francis Miquel l'y aide, lui le tonnelier conseiller en œnologie. « *En matière de vins, de champagnes ou autres, le potentiel de découverte est infini. Le truc, c'est de trou-*

ver des produits top à des prix abordables » commente encore la jeune femme assoiffée de connaissance.

L'exigence de la qualité est là. Au point d'ailleurs que la dame n' imagine pas une seconde céder une parcelle de son travail à une petite main, qui pour la salle ou la cuisine. « *C'est peut-être un tantinet mégalo, mais tout doit être extra. C'est l'excellence que je recherche. On voit ma figure partout, les clients ont affaire à moi tout le temps. Je préfère faire petit mais donner un travail à mon image.* »

Paroles de chef! ■

À LA CARTE

De la suite dans les idées

Chez Valérie Sieurac, les menus démarrent à partir de 32 euros, 24 pour les tables d'hôtes. Ses propositions sont modulables sous condition d'harmonie. En voici un extrait. Premier menu.

Entrées Salade de saumon grillé aux noix et aux poires / Mousse crémée de morue, vinaigrette de betterave au paprika / Carpaccio de saumon confit aux épices et fleur de menthe poivrée / Moules farcies aux arômes et son flan crème citronné / Terrine de queue de bœuf aux légumes de pot au feu aux noisettes, vinaigrette à l'échalote / Salade d'oignon rôti et boudin en cake salé aux pruneaux, vinaigrette aux herbes

Plat Parmentier de canard et Feuillade croquante au foie gras / Lapereau au jus de vinaigre balsamique, olives et pignons grillés et son flan à l'ail / Pièce de bœuf grillée, beurre de roquefort aux tomates séchées, gnocchis de potiron / Cailles fermières flambées à l'Armagnac façon Bacchus, pommes de terre en gratin /



Premier test passé avec succès chez les Cabrel avec, à ses côtés, l'ami, le conseiller, le testeur, Francis Miquel.

Goujonnettes de truite, crème aux amandes et moelleux carotte courgette
Croustillant de perche au floc de Gascogne et aux agrumes, mijoté de haricots mungo
Dessert Millefeuille à la mousse de spéculoos, crème anglaise à la chicorée / Nou-

gat glacé aux noisettes et au miel, coulis d'orange aux fruits secs / Délice de reinette sauce confiture de lait et gratiné au cidre calvados / Poire pochée à l'anis étoilée sur brioche aux noix, sauce chocolat chaud à la cannelle.