

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, rebote 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 professionna-



Valérie Sieurac manie fouets et couteaux depuis sa tendre enfance

PHOTO THIERRY-DANIEL VIDAL

lisme de la cuisine ». De Mimizan à Pau, en deux ans, sa clientèle a doublé.

« 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 Causse

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 parti pris voilà plus de deux ans pour l'Agennaise Valérie Sieurac qui voulait faire ses garnitures en solo devant le piano des cuisines d'un chef à domicile. Une rencontre réussie puisque les sollicitations sont nombreuses, entre mariages, mariages particuliers, repas d'affaires et même restaurateurs qui font appeler ses services. Habitué par un redoutable mariage qui lui fait encaisser des notes pour jusqu'à 150 000 €, avec une fantaisie de plats à donner le vertige, Valérie s'est dit par son professionnalisme et sa prestation qui comprend les courses, le déchargement de la cuisine de cosmétiques,

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

la cuisine et les ingrédients nécessaires. En plus, elle est capable d'évoluer dans un manoir de poche. Une véritable fièvre d'adaptation et surtout un arsenal de recettes recherchées et exquises en bouche, élaborées en tenant compte de la grande gastronomie. Sans cesse en quête de nouvelles expériences culinaires, le jeune homme s'est lancé à présent dans l'élaboration de menus médiévaux pour évoquer le thème de la soirée qui s'est déroulée vendredi, au prestigieux château de Gaudouville, en Tarn-et-Garonne (près de Valence-d'Agon). Un dîner en présence des troubadours et de garnitures « Les Mantes Papes » dans le cadre d'un banquet riche en poésie historique de la finessence médiévale du XIIe siècle où le roi Henri IV a dépassé les 22 d'ra-



Valérie Sieurac (à gauche) sert les mets qu'elle a préparés. Photo: CC BY-SA

ches à la bibliothèque et sur des ouvrages médiévaux. « Le mariage avait été approuvé par « Les Mantes Papes » qui ont l'habitude de faire goûter des petits plats à leur public ». Elle a exécuté d'ailleurs un de ses plats avec eux cette collaboration lors de journées médiévales dont elle se voit bien assurer la partie traiteur. Le

Menu tiré des «viandiers» de l'époque

Tout à son service, le repas médiéval pour être réussi en septembre, au château de Gaudouville, il a été tiré des «viandiers» de recettes d'époque ainsi baptisées, les amuses en sont au poisson par Valérie la menuisier d'origine, une tourte à la fêta et une escalope de veau. La partie vient poursuivre par une table d'hôte, une poêle de lentilles au safran avec des champignons aux épices et enfin une entrée

miel, l'hyppocras, a été servi avec une omelette à l'orange. La quartité de mets, la longueur du repas et la variété sont la particularité de la soirée et l'objectif du chef. Pas de service pour s'occuper d'un deuxième dîner, c'est une entrée entre pasticcio et pâtisseries de la soirée. Pour les recettes, les cartes et les menus, Valérie a écrit au point une carte sophistiquée de bourse pour les dîners d'affaires et sur le pouce en entrée, les plats à l'honneur et également couron-

et manger avec les mains, le chef a réinventé le service au monde moderne. Des convives en fête s'installent à la manifestation qui devrait faire des centaines de visiteurs et d'élites du département.

C.S.-P.