

Cuisinier à domicile



Avec un sens aigu de l'organisation, Valérie assure les repas dans leur intégralité. Photo DDM, Repro.

Parisienne d'origine, le harsard de son parcours personnel l'a conduit en Lot-et-Garonne, puis à Agen. Valérie Sieurac propose ses services de chef cuisinier à domicile et de restauration gastronomique. Une démarche ambitieuse, mais adossée à un esprit volontaire, passionné et à une grande faculté d'adaptation. Point de grande école de cuisine, mais un atavisme familial hérité de sa grand-mère qui tenait un restaurant dans le Pas-de-Calais : « J'étais toujours dans ses jupons. Et dès que j'ai été en âge de lire, je devrais des livres de cuisine ». Elle fera ses gammes bien plus tard devant les pianos de restaurants de renom et finira par se lancer en free-lance au mois d'octobre dernier. Francis Cabrel et son épouse ont été les premiers à lui témoigner leur confiance lors d'une manifestation événement-

tielle. « Je me suis dit, sans appréhension, il faut foncer ! Je ne devais pas me loucher, car il y avait un parterre de grands restaurateurs ». Depuis, plusieurs repas privés, cocktails d'anniversaire ont été mitonnés par ses soins. Et suivront des mariages et un séjour d'une semaine en juillet dans un gîte haut de gamme pour assurer du petit-déjeuner copieux au thé gourmand et aux diners gastronomiques. Valérie Sieurac se charge de tout : des courses (que des produits frais), à la batterie de casseroles qu'elle trimballe avec des piles d'assiettes translucides, carrées et ses verrines pour une présentation raffinée. « Je m'organise en fonction des lieux même dans 5 m2. Au

besoin, j'apporte mon four ». Et cette jeune femme assure service et rangement dans la foulée. Pour parfaire les prestations, elle demande conseil à un ami œnologue, Francis Miquel, pour que l'accord mets et vins soit parfait. Les menus à la carte sont inventifs et chantent les louanges du terroir en jouant les mariages audacieux. « Je me documente et je teste mes recettes sur mes proches qui me servent de cobaye ». Les brunchs dominicaux et les mignardises sont également dans ses cordes. Simplement, elle limite ses prestations à 20-25 personnes pour les déjeuners et dîners et 70 convives pour les cocktails dinatoires,

car elle travaille seule : « Je veux privilégier la qualité et aussi ne pas marcher sur les plates-bandes des autres ». Les prix démarrent à 32 euros pour un repas et à 15 euros selon le nombre, pour les cocktails dinatoires. En guise de mises en bouche : « Foie gras frais poché au vin de Maury, fraises confites au balsamique et carpaccio poivré ; filet d'agneau aux senteurs de Provence, crème de tapenade, tian de légumes et crêpes de socca ; saumon confit aux épices et à l'orange, crème à la menthe poivrée ; délice de reinette à la confiture de lait et granité au cidre ; chocolat crémeux sur croquant et crème brûlée au carambar avec glace tagada pour les nostalgiques de l'enfance.

C.St.-P.

Renseignements: 0553683753 et 0630823466. Site: www.votrechefchezvous.euro.st