

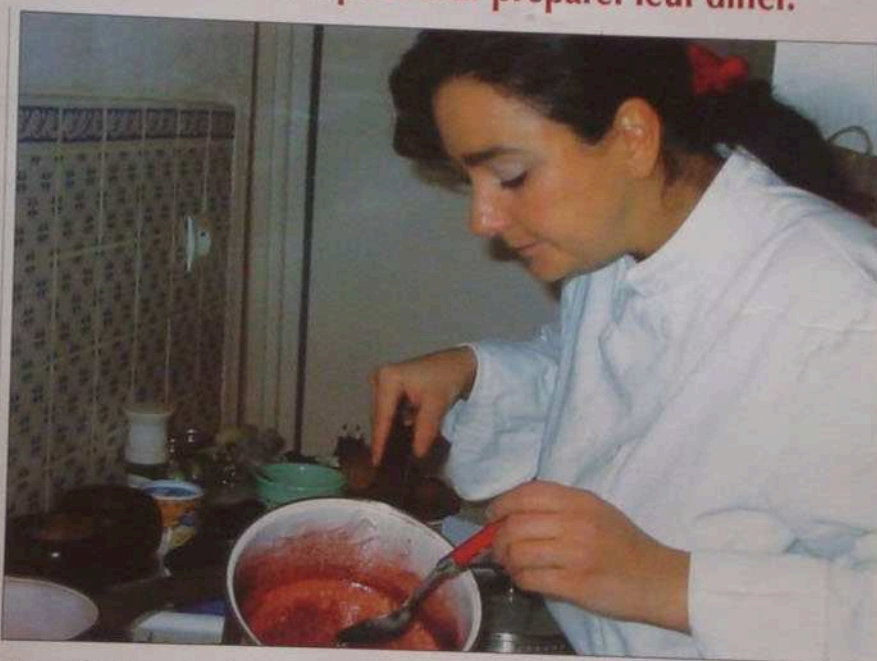
Toque blanche à la maison

Valérie Sieurac est un chef cuisinier nouvelle formule : elle se déplace jusque dans les cuisines de ses clients pour leur préparer leur dîner.

« J'ai grandi au milieu des fourneaux du restaurant de mes parents. Cuisiner était ma destinée. » Valérie Sieurac ne vit que pour respirer les odeurs délicates émanant de ses casseroles. Et après une longue période de sa vie à arpenter les tables pour servir les clients, elle s'est lancée depuis octobre dans le monde fermé des chefs cuisiniers. Ce petit bout de femme ne voulait pas faire comme tous ses prédécesseurs : « attendre que le client franchisse la porte de mon établissement, c'est plutôt déprimant. »

Alors elle a décidé de devenir chef à domicile. La formule est simple : Valérie vient à la maison, investit la cuisine avec ses casseroles et ses ustensiles de professionnelle et concocte un menu de roi à déguster chez soi : « J'ai choisi cette formule car je ne voulais pas me couper de ma clientèle. Lorsque l'on est chef cuisinier classique, on a rarement l'occasion de recueillir les impressions de ceux qui mangent vos plats. Je trouve cela plutôt frustrant. »

Des courses jusqu'au service, Valérie se charge de tout une fois les plats du menu établis : « Lorsqu'un client me contacte, je me déplace pour le voir. On discute de ce qu'il veut manger. Même si je fais des suggestions de menu, il reste



libre du choix des plats dans la mesure où ils s'accordent. C'est important d'établir une confiance mutuelle avec le client. Il m'ouvre sa maison et surtout sa cuisine, un endroit très personnel surtout pour la maîtresse de maison. »

La touche de Valérie

Le matin du jour J, Valérie part faire son marché pour être assurée d'avoir des produits frais à cuisiner. Chez elle, tout est fait maison, à sa façon : « Je ne recherche pas l'originalité à tout prix. D'un plat traditionnel, je fais autre chose de plus

créatif. Mais je prends garde à ce que l'odeur qui se dégage d'une assiette corresponde bien à ce qu'elle contient. » Sur une banale tarte au citron, Valérie y ajoute une poêlée de framboises au miel et une part de glace au Mascarpone. Elle accompagne un foie gras frais de fraises confites au balsamique ou d'un confit de poivrons et tomates au basilic... Elle s'est fait quelques clients de renom comme Francis Cabrel qui a fait appel à elle lors du lancement de son vin : « Je trouve du plaisir à faire plaisir aux autres. A dix ans déjà, je

cuisinais pour mes parents. Le côté plus d'un chef à domicile, c'est qu'il ne cuisine que pour vous, qu'il n'est là que pour vous. Je souhaiterais que faire appel à un chef chez soi devienne aussi naturel que de se rendre au restaurant un soir de week-end. »

Valérie Sieurac, votre chef chez vous, 142 rue Mozart à Agen.

Téléphone : 05 53 68 37 51

Pour les menus et les formules voir sur le site internet : votrechefchezvous.euro.st