



CUISINE. Valérie Sieurac, établie à Agen depuis six mois, propose ses talents culinaires haut de gamme chez les particuliers. Il suffit de mettre les pieds sous la table et de savourer des plats haut de gamme

Un chef à domicile

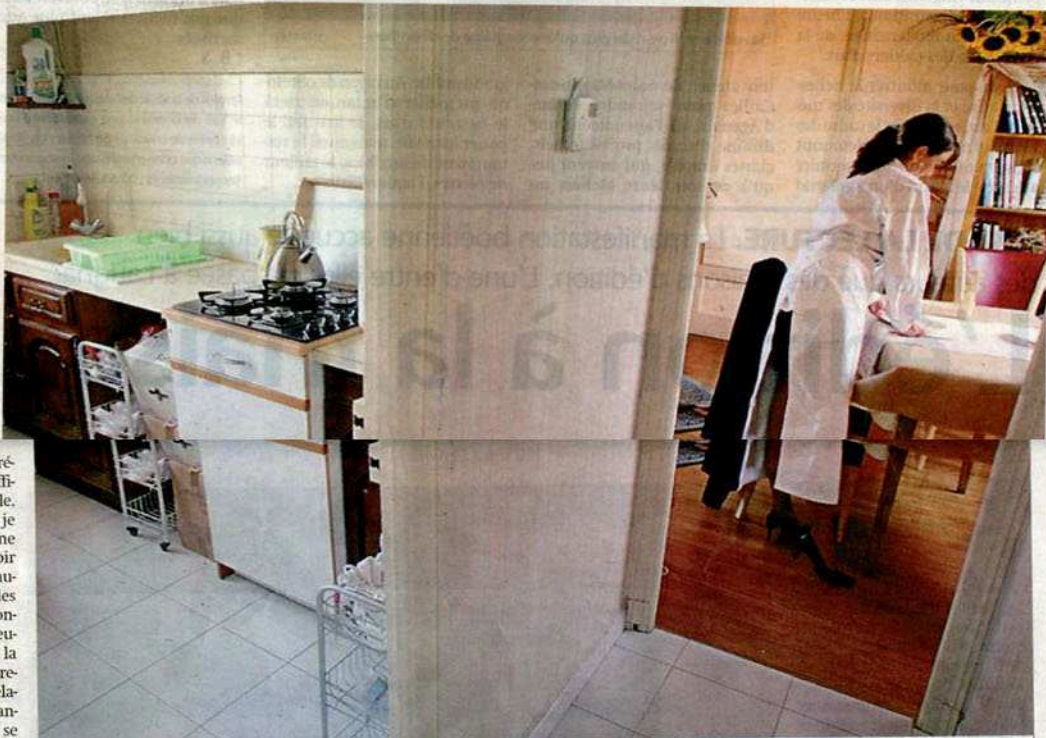
de Jean-Marc Lernoald

Ce n'est peut-être pas un hasard si Valérie Sieurac a élu domicile rue Mozart, à Agen, car la jeune dame a su affirmer très tôt ses talents... au piano. C'est-à-dire aux fourneaux. Issue d'une famille de cuisiniers, elle affiche dès 10 ans une pancarte sur sa porte : « Restaurant ». Une bonne entrée en matière, suivie par une solide expérience de service en salle au Colombier du Touron, à Brax, un restaurant réputé. Mais, désormais, Valérie Sieurac est son propre chef, et « votre » propre chef, puisqu'elle a mis la main à la pâte.

Elle s'est lancée dans un créneau inédit dans la région : offi-

main à la pâte. Elle s'est lancée dans un créneau inédit dans la région : officier en tant que chef à domicile. « Je fais les courses, la cuisine, je sers à table, je range la cuisine après le repas. Cela n'a rien à voir avec un traiteur car je mise beaucoup sur le contact avec les clients, tout en sachant me montrer discrète. Les gens qui ne veulent pas ou ne savent pas faire la cuisine ne sont plus obligés de recevoir leurs amis ou leurs relations au restaurant, mais tranquillement, chez eux, et sans se soucier des horaires. » Le seul effort des clients consiste à mettre les pieds sous la table. Quant au rayon d'action du chef, il concerne globalement les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées soit... quarante départements.

A la carte. Ceci dit, Valérie Sieurac ne cache pas qu'elle vise haut, bien que sa gamme soit très large. Son expérience lui permet de travailler avec des chefs d'entreprise pour leurs repas d'affaires clés en main, mais elle se rend aussi chez des particuliers qui reçoivent famille ou parents, ainsi que dans des gîtes ou chambres d'hôtes. Le tout à la carte.



Valérie Sieurac. Elle se déplace chez les particuliers ou dans les entreprises pour faire la cuisine de A à Z

PHOTO THIERRY SURE

Le prix d'appel est un menu à 32 euros avec salade de saumon grillé aux noix et aux poires, mousse crémée de morue, carpaccio de saumon, moules farcies aux amandes, terrine de queue de bœuf aux légumes de pot-au-feu aux noisettes, salade d'oignon rôti et boudin en cake salé aux pruneaux. Mais il ne s'agit là que des entrées ! D'autres menus sont alléchants pourvu qu'on en ait les moyens, dont le fameux « Cuisine en trilogie » qui propose quatre assiettes pour 70 euros : on aura le choix entre

foie gras en folie, frémissement de saumon, huitres en élogé, passion chocolat, huitres en gelée de pomme au camembert, etc.

Le chef pousse le vice jusque dans ses derniers retranchements en proposant des cours de cuisine (comment faire la lamproie à la bordelaise, cuisiner la truffe ou les cèpes, et bien sûr une prédilection pour le foie gras et le canard en général). On peut y ajouter des soirées à thème comme des dégustations de vin ou des repas gastronomiques, voire des week-ends comprenant

cours de cuisine, repas régional et gastronomique.

Dégustation de vin. A partir de 90 euros, on peut profiter d'une soirée dégustation de vins dont voici un exemple de menu : apéritif aux pruneaux (vouvray brut) et amuse-bouche, terrine de bœuf au foie gras cru au sel, compote d'oignons au madiran et au floc de Gascogne servi avec berticot et duras moelleux, foie gras de canard frais poêlé, mouillettes de pain d'épices et poire au vin servis avec tariquet, filets de

daurade laqués au miel au thym sur lit de tagliatelles fraîches avec vin de duras, minute de chocolat coulant, pommes safranées et glace au miel parfumé : carte non exhaustive.

Valérie Sieurac propose un repas ou un dîner, à manger pour deux jours ou pour une semaine complète, pour 4 ou 20 personnes, des brunchs ou des buffets : une très large gamme. Il faut certes pouvoir se payer ses services, mais pour un événement exceptionnel, le jeu en vaut un dîner aux chandelles...

Collection de 90 Photocards

les photocards

By jenifer

Collectionne vite les 90 PHOTOCARDS DANS TON ALBUM COLLECTOR

l'album

PANINI

© 2004 ITI - Crédits Photos Philippe Wajsbil, Renaud COROILLER

Le chef propose

La jeune Agenaise peut être contactée au 142, rue Mozart, à Agen, ou jointe au tél. 05.53.68.37.53 ou 06.30.82.34.66.

On peut également consulter son site : www.votrechefchezvous.euro.st et lui laisser un e-mail (valerie.sieurac@wanadoo.fr).

Le chef se déplace dans un rayon de 20 kilomètres autour d'Agen (au-delà, un tarif aux kilomètres est calculé). Les tarifs : menus à 32, 49, 64, 70 et 90 euros. Pour les gîtes, menu à partir de 24 euros. Cours de cuisine : 40 euros par heure.