



Le bistrot de la Porte des Lilas, un des 47 restaurants qui participent à cette 18^e édition de la Fête de la cuisine. (Photos David Chane).

Lucie Sioulone, blogueuse gastronome

Cuisiner est une religion et pâtisser un art de vivre. Lucie Sioulone, 31ans, s'imprègne des souvenirs de son enfance. « Je me rappelle des après-midi chez ma tante où l'on faisait des bons maniocs et cocos. Je me souviens des odeurs de pâtisserie chez ma grand-mère qui faisait sécher les tranches de papayes confites », se remémore-t-elle. bercée par cette tradition culinaire, la jeune mère de famille, aidée de son mari, concocte un blog de cuisine où elle met en avant, chaque week-end, les grands classiques de la gastronomie réunionnaise, tels que le « gâteau patate » et le « Ti' son ». « Je voulais faire découvrir à ma fille ces gâteaux péi afin qu'elle connaisse ce sentiment d'émerveillement qui était le mien », explique la jeune femme qui travaille dans la communication. Elle revisite également des « gâteaux lontan » comme le pâté créole où elle ajoute une touche festive, du foie gras local et de l'ananas victoria.

Créativité et produits locaux

Entre sucré et salé, sur le site « un week-end, une recette », la jeune mère de famille laisse place à son imagination débordante. Sa créativité est à l'image de La Réunion : métissée et diversifiée. « J'aime bien m'amuser avec de multiples saveurs et épices comme le gingembre, le combava ou le curcuma péi. Des ingrédients qu'on retrouve traditionnellement dans nos plats et que je mets dans mes pâtisseries », se régale-t-elle.

Pour la jeune Réunionnaise, la cuisine est avant tout un partage.



La dernière création de Lucie : « le petit moelleux au géranium » (Photo Philippe Chan Cheung).

« Je propose souvent des dégustations le week-end à mes amis, ma famille. Je suis ouverte à toutes critiques ». Et les recettes qu'elle mijote sont faciles à reproduire, selon elle. « Le but est de ne pas perdre trop de temps en cuisine et de profiter de ses convives ». La dernière création en date est le « petit dôme moelleux » à l'huile essentielle de géranium bourbon enveloppé de chocolat. Depuis sa création en février, le site est suivi par certains blogueurs en métropole et même au Cameroun. Aujourd'hui, Lucie veut donner plus d'ampleur à son site, notamment en nouant des partenariats avec des fournisseurs locaux.

Michèle JEAN-FRANÇOIS

www.un-week-end-une-recette.com

Les restaurants participants

Saint-Denis : Fujiya, Le Bistrot de La Porte des Lilas, L'Austin, Le Grand Régat, La Villa Angélique, Les Calumets - Oncle Sam, Le Bar à Cas, Zanzibar Café.

Sainte-Marie : Le P'tit Gillot, Les 3 Brasseurs.

La Possession : Luxor
Saint-Gilles : Au ti Marché, Le Beau Rivage Cap Homard, Bambou Bar, Le Faham, Chez Nous, Le Maloya, DCP Saint-Gilles, Le Saint-Gilles, Fuzion, Le Paille en Queue, Ice Spot, O'Casier, L'Orangeine, Planch Alizé.

Saint-Leu : La Varangue, Leu Mélanzé.

Piton Saint-Leu : La Tana del

Lupo

Saint-Paul : Chez Paul, Le Débarcadère

Plaine des Cafres : Le Grillano, Le vieux Bardeau

Le Tampon : La Fiesta

Saint-Pierre : Alizé Plage, Le Factory, Côté Jardin, Le Newport's, La Plancha, Le Rétro, Le Club Gascon, Les 3 Brasseurs.

Saint-Philippe : La Marmite du Pêcheur, Chez Moustache.

Sainte-Rose : Le Poisson Rouge
Plaine des Palmistes : Le Relais des Plaines.

Cilaos : Le Platane
Salazie : Chez Alice.

Profitez d'un menu à moitié prix

Cuisine réunionnaise, indienne ou chinoise, cette année les restaurateurs mettent « les bouchées doubles ». Ce jeudi midi et soir, 47 restaurateurs, tous membres d'un syndicat professionnel, mettront les petits plats dans les grands afin de faire découvrir aux fins gourmets une cuisine locale diversifiée. En tout, 14 communes se prêtent à l'évènement mijoté par l'Umih (l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) et l'IRT.

Cette édition a pour but de mettre en avant la gastronomie comme patrimoine réunionnais. « Quand on arrive dans un pays, la première chose qu'on demande c'est que mange-t-on ? Et est-ce qu'on mange bien ? » s'interroge Philippe Doki-Thonon, président de l'UMIH. « Il faut promouvoir notre gastronomie

et ne pas oublier que la cuisine réunionnaise est une cuisine française », renchérit Patrick Serveaux, président de l'IRT.

Des menus spéciaux (entrées, plats, desserts) seront proposés à moitié prix, l'occasion de toucher un type de clientèle qui n'a pas forcément les moyens de goûter à la gastronomie. Seule La Réunion organise cet évènement depuis 18 ans, un atout selon Philippe Doki-Thonon. « C'est un acte de promotion de la gastronomie réunionnaise et nous en sommes fiers ». L'évènement qui a connu un franc succès l'année dernière (une fréquentation complète) attend ce jeudi entre 5 000 et 10 000 gastronomes. Pour en profiter, mieux vaut donc réserver sa table en avance.

Michèle JEAN-FRANÇOIS



L'IRT et l'Umih veulent promouvoir la cuisine réunionnaise. (Photo Philippe Chan Cheung)

SIDIOT
LINGERIE FINE

LISE CHARMEL

SAINT-DENIS
79, rue Juliette Dodu
(près de la BNF)
0262 41 25 29

SAINTE-CLOTILDE
C.C. Carrefour
0262 29 58 40

SAINT-PIERRE
Angle rue
des Bons Enfants
et rue F. Isautier
0262 25 49 45

[facebook](#)

SAINT-DENIS : Fujiya, Le Bistrot de La Porte des Lilas, L'Austin, Le Grand Régat, La Villa Angélique, Les Calumets - Oncle Sam, Le Bar à Cas, Zanzibar Café.

SAINTE-MARIE : Le P'tit Gillot, Les 3 Brasseurs.

LA POSSESSION : Luxor

SAINT-GILLES : Au ti Marché, Le Beau Rivage Cap Homard, Bambou Bar, Le Faham, Chez Nous, Le Maloya, DCP Saint-Gilles, Le Saint-Gilles, Fuzion, Le Paille en Queue, Ice Spot, O'Casier, L'Orangeine, Planch Alizé.

SAINT-LEU : La Varangue, Leu Mélanzé.

PITON SAINT-LEU : La Tana del

LUPO

SAINT-PAUL : Chez Paul, Le Débarcadère

PLAINE DES CAFRES : Le Grillano, Le vieux Bardeau

LE TAMPON : La Fiesta

SAINT-PIERRE : Alizé Plage, Le Factory, Côté Jardin, Le Newport's, La Plancha, Le Rétro, Le Club Gascon, Les 3 Brasseurs.

SAINT-PHILIPPE : La Marmite du Pêcheur, Chez Moustache.

SAINTE-ROSE : Le Poisson Rouge

PLAINE DES PALMISTES : Le Relais des Plaines.

CILAOS : Le Platane

SALAZIE : Chez Alice.

Optez pour la qualité à prix direct usine !



PORTE OUVERTE USINE

Industrie

Maisons Maurice Tomi
direct Usine

STRUCTURES PRÊTES À FINIR - BOIS ET MIXTE BOIS/BÉTON

CONTACT : 0262 90 90 58 - 0692 08 87 80

www.maisonsmauricetomi.fr

SAMEDI 24 MAI
Porte ouverte usine à Saint-Pierre

Venez visiter l'usine Bourbon Bois Industrie à St-Pierre et découvrir le concept des Maisons Maurice Tomi

De 9H à 17H

Itinéraire fléché à partir du rond point de La Ravine Blanche (Cotrans)

Site : Photos non contractuelles. Informations : Second œuvre à charge client.