

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 bonbons 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 pëï 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 péï. 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'Orange, 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 Grillanoo, 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.