

Circée, la magicienne de la cuisine locale et bio à Montpellier

il y a 4 jours

1

MORGANE MASSON



TWITTER

2

Elle cuisine, recycle, innove et regorge de bonnes idées. Circée, aka Céline dans la vraie vie, mène une vie bien remplie aussi sur la toile, avec un blog cuisine ingénieux. Bienvenue dans la cuisine de Circée.

Céline est une femme active, sur tous les fronts. Entre une vie familiale bien remplie et une vie professionnelle de courtier en crédit dans une boîte de gestion de patrimoine, pas de temps mort. Pourtant elle arrive à cuisiner. Exit les plats surgelés ou autres conserves industrielles. Et son modèle est un exemple. Un exemple qu'elle a donc décidé de prôner à travers son blog de cuisine, qui milite pour le manger vrai.

Céline nous a donc ouvert les portes de sa cuisine pour collaborer avec [Croc'citanie](#), et concocter des douceurs, aux lecteurs de *Midi Libre*.

La cuisine de Circée a vu le jour en 2008. Mais à l'époque, Céline était déjà loin d'être une débutante en la matière. Son site a en effet succédé à un précédent, davantage axé sur les loisirs créatifs. Son histoire avec Internet remonte elle, bien avant, à la fin des années 90.

Circé avec un "e"

Céline s'était à l'époque inscrite sur un site de messagerie instantanée, qui nécessitait donc un pseudonyme. "Dans un bouquin de mythologie, j'ai choisi Circé. J'aimais bien l'histoire de cette sorcière qui changeait les hommes en cochons". Circé est devenue Circée, faute d'accent possible sur le site en question.

"Je voulais que l'on sache que j'étais une fille". Donc, pour ne pas lire Circe, elle est devenue "Circee", et c'est resté. Aujourd'hui, si son blog de cuisine ne lui permet pas d'arrondir ses fins de mois, elle le fait par passion. "J'ai toujours baigné dedans, mon grand-père était cuistot".

Militante de la bonne-bouffe

Puis l'engagement pour une cuisine saine, éthique est venue naturellement. Chez elle, le compost nourrit les plantes, et les poules la fournissent en oeufs frais. Le petit potager lui donne quelques légumes. "Consommer local et de saison, bio si possible", voilà le message que Circée veut faire passer entre les lignes de son blog.

"Je voyais que beaucoup de gens se nourrissaient mal, persuadés que cuisiner maison coûtait cher. C'est un blog militant, pour la bonne bouffe". Circée propose donc une multitude de recettes inspirées, allant du plat mijoté à la conserve, en passant par la salade de saison, car "oui, même au mois de mars, on peut manger une belle salade composée".