

Une cuisine théâtrale au cœur des bois

CRÉATION

Un restaurateur, un cuisinier à domicile et une metteuse en scène de théâtre organisent des soirées gastro-artistiques dans un refuge du Jorat.

DAVID MOGINIER

Il se sont mis à trois pour proposer des soirées qui se veulent magiques, par les surprises que réservera le menu et par les interventions théâtrales qui rythmeront les repas. Le tout dans un refuge bucolique des bois du Jorat, entre forêt et champs.

Les trois acolytes sont bien connus pour leur entrain à proposer des événements souvent hors du commun. Marielle Pinsard est comédienne, dramaturge n'hésitant pas à sortir des sentiers battus. Gabriel Serero est cuisinier à domicile et prof de cuisine, entre autres. Romano Hasenauer tient l'Auberge du Chalet des Enfants, pas très loin du refuge.

Les deux premiers avaient proposé, en 2005 à l'Arse, *Les 7 repas du petit-fils du rabbin du Maroc et de la bâtarde de Lausanne*, une création qui mêlait théâtre et dégustation. Devant le succès de ce concept, Romano Hasenauer leur avait proposé de créer quelques soirées dans son restaurant des hauts de Lausanne deux années de suite. L'an dernier, en découvrant le refuge des Saugealles, qui mêle matériaux traditionnels et architecture moderne, Romano Hasenauer est tombé sous le charme, d'autant que les repas



ODILE MEYLAN

MAGIQUE Gabriel Serero et Romano Hasenauer devant le refuge des Saugealles, à proximité du Chalet-à-Gobet, où auront lieu les soirées gastronomico-théâtrales. L'architecture du refuge, mêlant contemporain et tradition, est le reflet des repas qu'ils vont y proposer.

proposés par Gabriel Serero participent de cette même démarche: réinventer le terroir vaudois par une cuisine imaginative, utilisant des techniques moléculaires pour s'amuser. Car, oui, le tout n'est pas intello, mais très ludique. «Il n'y a qu'à voir le nom des plats (*lire ci-dessous*) pour comprendre qu'on s'éclate», explique Gabriel Serero. C'est une sorte de performance, avec une grosse structure sur peu de temps.

C'est des petits plaisirs qu'on s'offre alors que, d'habitude, on est plutôt au service des désirs du client. Là, on propose quelque chose.»

Mystère, mystère...

«Attention, ce ne sont pas des soirées type *Meurtres et mystères*, prévient Romano Hasenauer, mais bien des repas mis en scène.» Le mystère, lui, est dans les plats que va créer le chef, dans une microcuisine.

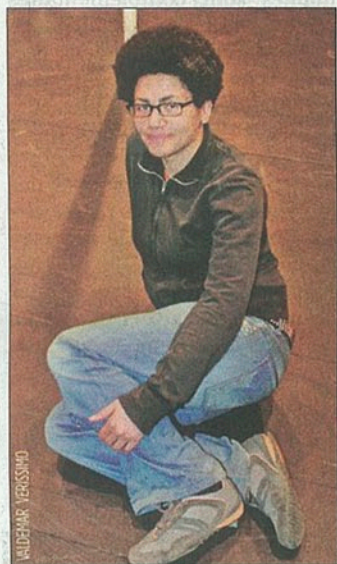
«Ça fait partie du défi», s'enthousiasme Gabriel Serero. Mais il n'en dira pas plus, histoire de préserver le suspense. Mais on connaît assez sa passion à, par exemple, décliner le papet vaudois dans des créations déstructurées pour imaginer que les surprises seront dans les assiettes. «On veut susciter la curiosité de façon ludique, explique le restaurateur. Mais ces *Retours autour du terroir* sont toujours typiques, soit dans les produits utilisés, soit dans les préparations.» Mystère aussi sur les interventions scéniques de Marielle Pinsard, qui doivent rester secrètes pour ne pas faire tomber le soufflé...

Vu la taille du refuge, le nombre de places est limité à trente par soir. Et il n'y aura pas de supplémentaires. «C'est trop de boulot, et le refuge est déjà réservé par la suite par d'autres personnes», affirment les organisateurs, qui tiennent à ce que cela reste éphémère, surtout que la préparation et l'organisation sont lourdes. «Si on avait voulu faire de l'argent, on aurait fait ça sur six mois, mais ça n'est pas le but», conclut le cuisinier. ■

» Le menu

- Apéritif comme à la forêt avec le bâton taillé au bout.
- Assiette «je vous en prie non après vous», pour amuser la bouche.
- Tartare de féra fraîche du Léman fumée minute et le caviar de sa propre chair à la louche.
- Filet de truite de Guidoux acidulée au lard et clin d'œil de Tahoon Cress de l'Himalaya, cultivé par des Hollandais.
- Soupe des Brigands du Jorat *Maggi* QUE.
- Papet vaudois, saison 3: le retour.
- Porcelet d'Omarlingen à pattes roses et truffe noire de La Côte, légumes jadis oubliés.
- Raclette revisitée ©B. R.
- Chocolat, lait et safran du «Sommet des vignes».
- Module de tarte à la raisinée (Modul av kakan raisinée Modul of raisinée pie).
- Café, mignardises,

Les 28, 29, 30 et 31 janvier, les 4, 5, 6 et 7 février, dès 19 h, au refuge des Saugealles, route des Saugealles, Lausanne. Prix: 180 fr. sans les boissons, 220 fr. avec une sélection de boissons.



Marielle Pinsard aime surprendre ses spectateurs.

Renseignements et réservations par mail à info@2suisse.com