

Foie gras et pralinés aux saveurs ébouriffantes

GASTRONOMIE Le chef Gabriel Serero lance une gamme aux goûts insolites.

Basilic, fenouil, morilles, olive noire, thé fumé. Autant de saveurs que l'on n'associe habituellement pas avec le chocolat. Curry, vanille, cacao: en voici d'autres que l'on n'attend pas lorsqu'on déguste un foie gras ou une huile d'olive. Et pourtant. Gabriel Serero s'est mis en tête de bousculer nos habitudes. Le jeune chef lausannois qui officie à domicile, qui depuis près d'un an exerce sur demande ses talents gastronomiques itinérants, vient de créer (avec quatre amis) Conte-Goûts. La société a lancé trois premiers produits aux saveurs ébouriffantes.

Gourmands à l'esprit aventureux

«J'ai envie de raconter les goûts, d'inciter de manière ludique les gens à mener une réflexion sur la gastronomie», explique Gabriel Serero. Le Lausannois de 27 ans, bourré d'idées (il prépare un spectacle gastro-théâtral pour début 2005), commence bien sûr toujours par tester ses recettes dans sa cuisine. C'est là qu'il élabore ses foies gras au miel et à l'armagnac, au poivre de Java, à la vanille et au porto ou encore au cacao et Bayley's. «Il ne s'agit pas de faire de la concurrence au foie gras classique que continueront de privilégier les puristes, mais d'offrir une option créative à ceux qui ne craignent pas de s'aventurer hors des sentiers battus», commente Gabriel Serero.

Ses huiles d'olive aromatisées au thym citronné, au curry, à la vanille, à l'olive noire, il en a eu l'idée lors d'un stage au Toqué à Montréal, chez le chef québécois



Le chef gastronomique à domicile Gabriel Serero (à g.) a pu établir un partenariat avec Anne-Lise et Nicolas Noz pour produire et distribuer ses spécialités chocolatières, tout comme ses divers foies gras.

Pénélope Henriod

Normand Laprise. Quant aux truffes de Conte-Goûts, elles résultent d'un partenariat avec Nicolas et Anne-Lise Noz, les pâtisseries-confiseurs

«J'ai envie de raconter les goûts, d'inciter de manière ludique les gens à mener une réflexion sur la gastronomie»

Gabriel Serero,
Cuisinier

(et boulangers) réputés de la rue Marterey, à Lausanne. Enfant (et habitant) du quartier, Gabriel Serero a commencé par demander au boulanger de lui faire des pains spéciaux pour ses repas à domicile. Le chocolat, la spécialité de Nicolas Noz, a suivi. Résultat: après un an d'essais et de mises au point, le chocolatier et son épouse viennent de mettre sur leurs rayons deux collections (automne/hiver et printemps/été) de douze truffes aux arômes insolites: morilles, poivre noir, thé fumé, curry, garam masala et huile de truffe blanche pour la première; thym citronné, basilic, olive noire, fenouil, miel, piment et safran pour la se-

conde. La présentation (chaque truffe est numérotée) et l'emballage (une planchette) font partie du concept. Etonnant!

Si le goût des morilles nous a paru indécidable et celui de l'huile de truffe blanche trop marqué, les arômes curry, masala, poivre noir, thé fumé, entre autres, procurent à chaque fois une surprise savoureuse. Pour leurs créateurs, pas question d'avoir la grosse tête: «Il ne s'agit pas de révolutionner le chocolat, juste de le faire découvrir autrement.»

FRANCINE BRUNSCHWIG

UTILE

Produits Conte-Goûts en vente chez Noz, rue Marterey, Lausanne