



FLORIAN CELLA

GIVRÉ Gabriel Serero dresse minutieusement son *cheese cake* composé de brisures de biscuits, de framboises fraîches et de fromage à la crème.

» Un soupçon d'azote et une bonne dose de fantaisie

C'est accompagné de sa bonbonne d'azote liquide de 26 litres que Gabriel Serero débarque dans votre cuisine. Il y prépare ses recettes farfelues pour une tablée de 2 à 12 personnes. Il propose différents types de menus, constitués de 5 à 15 services selon la formule choisie. Les prix vont de 230 à 300 francs (seul le tête-à-tête coûte 350 francs par personne). Courses, mise en place de la table, nappage, décoration florale, service et nettoyage sont compris dans le prix, taxes en sus.

Cœur de filet de saumon en croûte de pois verts au wasabi, caille rôtie au curcuma, plat ludique (?): les surprises ne manquent pas et 80% de ce que le chef propose est fait directement sur place. De quoi émerveiller les convives avant même de goûter aux mets, la préparation étant un spectacle en soi!

Et pour la Fête des mères? «Il faut jouer sur les couleurs et sur des plats généreux très bonne maman», explique Gabriel Serero tout en vaporisant d'azote le dos d'une casserole. Le chef verse dans le récipient ainsi refroidi un filet de Monbazillac qui durcit immédiatement. «J'appelle ça chocolat blanc de Monbazillac, mais il n'y a pas de chocolat! Ça forme des tuiles givrées, parfaites pour décorer un dessert.» Et le voilà en train d'en garnir son *cheese cake* revisité façon crumble aux framboises qu'il a monté en un temps record dans un verre étroit.

Y. T.

Pour des réservations les vendredis et samedis, il faut compter deux mois d'attente! Pour les autres jours, il suffit de tenter sa chance. Gabriel Serero, tél. 076 564 12 77.
www.conte-gouts.ch