

## «Aromatisé, le foie gras séduit les palais aventuriers»

**LUXE** | Un foie gras pour les fêtes? Le lieu commun est légion en fin d'année. Les spécialités de Conte-goûts, dirigée par Gabriel Serero et Julien Lerouxel, se veulent étonnantes avec ce petit goût de reviens-y caractéristique. Pari réussi.



© PATRICK MARTIN | Julien Lerouxel et Gabriel Serero proposent dix spécialités pour les fêtes de fin d'année, dont les foies gras au saké et algues Nori (à gauche) et celui au poivre de Tasmanie (à droite). LAUSANNE, LE 17 NOVEMBRE 2008

ANNICK CHEVILLOT | 21.11.2008 | 00:01

«Des foies gras, il y en a plein partout!» Un constat qui n'a pas empêché Gabriel Serero, de la petite entreprise lausannoise Conte-Goûts, de se lancer sur ce marché saturé.

«Mais une fois aromatisé, le foie gras séduit les palais aventuriers», poursuit-il. Et il faut avoir des papilles très réceptives pour craquer pour l'un des dix mélanges concoctés par les chefs. Si le fumé, confectionné à partir de foie gras cru de canard du Gers, salé, poivré, arrosé de quelques gouttes de porto et fumé aux copeaux de bois, ne va pas trop bousculer les palais, le saké & algue Nori surprend par ses notes iodées.

### En apéro avec du saké

«Le fumé développe des arômes de saucisses, sourit Gabriel Serero. Le second est plus spécial avec sa composition de bière de riz non filtrée et d'algue, donnant au final une saveur à la fois astringente et iodée, dont l'aspect graphique et la texture s'avèrent audacieux.» Déconcertant, il a plus sa place en apéro dans l'ordonnancement d'un repas – à servir avec du saké tiède – qu'en entrée. «Ça, c'est aussi un sujet intéressant: le foie gras est le plus souvent présenté en entrée avec un vin blanc doux, souligne le jeune homme. Mais c'est une hérésie que de boire un tel alcool en début de repas. C'est trop chargé.»

Ainsi, un Whisky & café est à déguster en mignardises à la fin du repas. Idem pour un Cacao & Baileys et pour un Miel & Armagnac.

L'Ephémère, la spécialité qui ne durera que cet hiver, explose, lui, littéralement en bouche. Un étonnement gustatif qui se prêterait bien à un rôle de «Trou Normand». Il est enrobé de poivre de Tifda népalais de type séchuan.

### **A manger vite**

Tous les mélanges sont composés artisanalement et sont fabriqués à la commande. «Nous allons commencer la production la semaine prochaine, avance Julien Lerouxel, cuisinier français ayant rejoint Conte-Goûts il y a tout juste un an. Je commence toujours par dénervier la pièce crue et ensuite je l'assaisonne en fonction du mélange à obtenir. L'opération effectuée, le tout est mis en sac sous-vide et poché dans l'eau frémissante (60 degrés) maximum dix minutes.»

Une pasteurisation partielle qui invite le consommateur à déguster très vite son foie gras une fois à la maison: «Il se conserve tout au plus deux semaines après la production», avertit Julien Lerouxel.

La petite entreprise qui propose dix spécialités luxueuses pourrait connaître une fin 2008 assez tendue: «La crise nous touche certes, concède Gabriel Serero. Certaines sociétés actives dans la finance ont tout simplement annulé leurs fêtes de fin d'année. Cela va nous affecter dans 10 à 15% des cas. Comme nous produisons à la commande, nous nous adapterons.»

Foies gras Conte-Goûts.

Le lingot de 300 g coûte 66 fr.

A commander directement aux producteurs

Tél. 076 564 12 77

[www.conte-gouts.ch](http://www.conte-gouts.ch)

Ou à Midi 20, rue du Midi 20, à Lausanne, tél. 021 312 71 41 et

la Confiserie Noz, rue Marterey 11, à Lausanne, tél. 021 323 39 76.