

GABRIEL SERERO VOUS MET LES SENS SANS DESSUS DESSOUS

Offrir un repas gastronomique à ses amis sans aller au restaurant ni mettre la main à la pâte mais bien les pieds sous la table, c'est possible! Gabriel Serero, jeune chef à domicile lausannois, vous amène le restaurant à la maison. Sa spécialité? Surprendre ses clients. Dans la lignée créative des nouvelles tendances de la gastronomie, ce magicien des saveurs détourne aussi bien le contenu que le contenant, l'air de rien. Qui a osé dire que la gastronomie n'était pas de l'art? Goûté et approuvé.

BARBARA MOOR

Lorsqu'il débarque dans votre cuisine en début d'après-midi, vous êtes encore bien loin d'imaginer ce qui vous attend. Quelques heures plus tard, vous savez que vous ne regarderez plus jamais un sorbet ou du foie gras de la même manière... Gabriel Serero titille vos sens avec humour et élégance, transforme votre dîner en véritable spectacle. De l'amuse-bouche au pousse-café en passant par les couverts et la décoration de la table, l'œil frise et l'estomac frétille. En l'espace de quelques heures, vous aurez délaissé vos a priori sur certains mélanges, bu des liquides en dehors de vos verres habituels, goûté des ingrédients dont vous ignoriez même l'existence, mangé des plats... sans plats, et surtout, vous en redemanderez.

Cet amour de la table, Gabriel Serero le cultive depuis l'enfance. A cinq ans, il trempe un biscuit dans du chocolat et c'est la révélation. A dix ans, alors que ses copains reçoivent des voitures électriques pour leur anniversaire, il demande des couteaux de cuisine. A treize ans, il réserve une table chez Girardet et invite sa sœur avec l'argent gagné à un jeu télévisé. Puis ce sera l'Ecole hôtelière, des stages chez les grands chefs à New York, à Montréal, et la création de sa société Conte-Goûts.

A l'affût des saveurs les plus surprenantes, il s'amuse à tromper vos sens. En collaboration avec le confiseur lausannois Noz, il développe une gamme de truffes insolites: fenouil, olive noire, thym citronné, morilles, curry, garam masala... Effet garanti. Mais Gabriel Serero ne conçoit pas son art sans le partager. Il enseigne les nouvelles tendances de la cuisine aux étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne et les professionnels lui font de l'œil. Et pour ne pas s'endormir sur son métier, cet insatiable curieux cherche à mêler la gastronomie à d'autres arts. Toujours dans le but de stimuler les réflexions qui touchent à la nourriture, c'est sur les planches d'un théâtre – en collaboration avec la metteuse en scène Marielle Pinsard – qu'il a posé ses marmites. Expérience concluante et prochainement renouvelée!

Alors, si votre cuisine a la taille d'une boîte d'allumettes et que votre four appartenait à votre grand-mère, n'ayez crainte. Cet alchimiste à l'œil rieur est capable de vous préparer un dîner



■ «LA NOUVELLE TENDANCE DE LA CUISINE, LA CUISINE DITE ÉMOTIONNELLE, SE VEUT EFFECTIVEMENT LUDIQUE. ON NE SE CONTENTE PLUS DE MANGER, ON VEUT VIVRE UNE EXPÉRIENCE. EN MATIÈRE DE GASTRONOMIE, ON NE PEUT PAS SÉPARER LES SENS ET LA PERCEPTION, C'EST UN TOUT.»



pour six personnes sur une machine à laver, d'improviser un dessert en une minute trente et de remplacer au pied levé ses chocolats posés trop près du radiateur...

Un dîner à la sauce Serero? On en prendrait volontiers encore un peu.

La gastronomie ou «l'art de la bonne chère»... c'est un peu vague comme définition, non?

Je dirais que la gastronomie c'est l'approche de la nourriture avec le plaisir. C'est autant le fait de manger naïvement que de vouloir comprendre ce qu'on mange. Une saucisse aux choux avec un papet vaudois, c'est de la gastronomie.

L'apport de la science dans la cuisine est une chose à laquelle vous êtes très sensible?

Oui, c'est une approche qui m'intéresse beaucoup. Comprendre la texture des aliments, leurs propriétés biochi-

miques, ce qu'est une émulsion... La gastronomie moléculaire est un outil supplémentaire pour la création, ce qui ne veut pas dire pour autant qu'on renie le passé. Ce n'est pas parce que certains chefs utilisent de l'azote liquide pour faire leurs sorbets que la sorbetière n'est plus au goût du jour.

On a tendance à fustiger l'entrée de la chimie dans la cuisine, or la simple cuisson d'une carotte est de la chimie! Dans les années septante, le passage de la cuisine classique à la nouvelle cuisine était très critiqué et suscitait déjà des peurs. Le marché a malheureusement formaté nos goûts et les héritages de la cuisine nous ont dicté quelques principes. Mais finalement, pourquoi ne pas mélanger le sucré et le salé? Pourquoi devrait-on boire du vin rouge avec le fromage? C'est important de considérer la cuisine dans son ensemble et non d'une manière égocentrique. L'avenir de la cuisine, c'est déjà accepter l'évolution.

Vous utilisez des supports peu communs: porte-savons, catelles de salle de bain, tubes à queue de cochon, seringues...
La cuisine n'est plus seulement une affaire de goût?

La nouvelle tendance de la cuisine, la cuisine dite émotionnelle, se veut effectivement ludique. On ne se contente plus de manger, on veut vivre une expérience. En matière de gastronomie, on ne peut pas séparer les sens et la perception, c'est un tout. L'important, c'est le polysensoriel. Aujourd'hui, on ne s'intéresse plus seulement au goût qu'ont les aliments mais à l'émotion que le goût va procurer. C'est pour moi une différence fondamentale. Proposer des nouveaux mélanges, des nouvelles manières d'intégrer la nourriture participent à l'étonnement et à la réflexion de l'expérience gustative.

Cuisiner chez quelqu'un est un acte très intime...

Oui, non seulement on rentre dans l'appartement des gens mais aussi dans leur estomac! Le rapport avec les clients est totalement différent d'un repas au restaurant. Il y a une proximité, un échange qu'on ne pourrait pas avoir dans une grande infrastructure. Pouvoir partager son art d'une façon plus directe et immédiate, c'est un privilège.

Combien d'heures de travail pour un repas?

Entre la prise de contact et la facturation, il faut compter >>>



une trentaine d'heures de travail. Ce sont les courses qui prennent le plus de temps...

Les retours d'assiette, c'est une angoisse?

Ca arrive. Il ne faut pas oublier qu'une seule personne choisit le menu pour ses invités. Si un convive n'aime pas le café et qu'on lui sert des gambas et son cappuccino de cèpes au café, il sera moins séduit. Dans une approche culinaire créative, on quitte les références traditionnelles. Si je vois que les clients sont à mi-chemin entre les deux types de cuisine, je proposerais de l'audace mais de manière dosée. Dans ce cas, je contrebalance toujours une nouveauté avec une référence.

Comment naît l'idée d'un plat ou d'une association de goût?

Ca peut partir d'une sensation, d'une inspiration, d'un souvenir d'enfance ou d'une idée. Par exemple, je me suis demandé comment reproduire la sensation rafraîchissante d'un verre d'eau quand on a mangé très piquant. J'ai alors imaginé un jus de tomate pimenté et un sorbet gaspacho pour se rafraîchir. La recherche de nouveaux produits est aussi très importante. J'achète tout ce que je ne connais pas et je fais des essais. Certains produits seront inadaptés, d'autres demanderont une transformation pour les rendre convaincants.

Toute association de saveurs est donc possible?

Les tabous en cuisine n'existent pas. Tout peut se faire. C'est à travers la recherche qu'on réalisera si telle association est pertinente ou pas. Mais il ne faut pas se limiter en se disant que la

courgette ne va pas avec le chocolat. Après, c'est une question de goût et d'acceptation de la part de la clientèle. Je suis convaincu que certaines associations que l'on n'imagine pas peuvent donner de belles choses. La question à se poser est : le problème est-il au niveau de l'association ou de l'équilibre des arômes? Derrière chaque aliment il y a une réflexion.

Justement, quelle est la part de réflexion et de spontanéité dans votre créativité?

Beaucoup de mes plats sont nés par hasard, grâce à des mélanges qui ne devaient pas se faire et qui se sont avérés très heureux. Mais plus j'avance, plus ma réflexion se construit autour d'un objectif. Il y a d'abord une part de naïveté dans la recherche d'idées, puis une réflexion qui permet de donner une cohérence aux plats. Ce qui est important, ce n'est pas tellement de savoir faire un ravioli liquide, mais plutôt de se demander ce que l'on va en faire. La réflexion autant que la spontanéité sont nécessaires dans la cuisine.

La formule

De deux à douze personnes cinq menus à choix.
Le nombre de plats varie entre cinq et quinze.
Les vins sont sélectionnés dans la cave des clients.
Prix d'un menu: de 230.- à 300.- par personne,
350.- pour un menu tête-à-tête.

www.conte-gouts.ch