



Bougeoirs, porte-savons, dinette d'enfant: tout inspire Gabriel Serero pour servir un repas gastronomique dans une ambiance ludique.



Bonne humeur garantie avec un jus servi dans un tortillon de verre.

## Gabriel Serero: Un chef, avec brio mais sans domicile fixe

Diplômé de l'École hôtelière de Lausanne, Gabriel Serero ne se destinait pas à travailler en cuisine. Mais en 2002, après une période de chômage, il décide de faire de sa passion un métier. Avec très peu de moyens, mais beaucoup d'imagination, il lance sa petite entreprise et devient «chef à domicile».

Gabriel Serero est un chef sans cuisine et sans CFC. Son lieu de travail: votre domicile. Son bagage: un diplôme d'économiste d'entreprise de l'École hôtelière de Lausanne, quelques stages en cuisine (dont un de six mois au Restaurant Le Toqué de Normand Laprise à Montréal), une passion innée pour la gastronomie et beaucoup d'humour.

Sa formation terminée en 2002, le jeune Lausannois s'est retrouvé au chômage durant plusieurs mois. «Je m'intéressais à la perception des goûts et je me voyais bien devenir une sorte de chercheur en gastronomie.» Point de poste à sa convenance sur le marché traditionnel de l'emploi. Gabriel Serero décide alors de se créer un emploi sur mesure et il s'autoproclame «chef à domicile». Une fonction encore rare en Suisse, qui lui permet de cultiver son esprit curieux et indépendant.

Pour convaincre ses nouveaux clients, beaucoup de charme et un peu de bluff. «Je dis volontiers que j'ai travaillé chez Girardet, ce qui est vrai, même si je n'y ai fait qu'un

stage de trois semaines lorsque j'avais 14 ans!» Une fois sur place, c'est le talent de ce cuisinier atypique qui opère et les hôtes conquies activent le bouche-à-oreille.

Gabriel Serero explore volontiers des terrains inconnus et ose de nouvelles combinaisons de saveurs: canette rôtie au grué de cacao, nigri de papaye verte avec anguille fumée et caramel de soya, glace au foie gras à l'hydromel et miel. Le tout servi avec délicatesse sur des supports inhabituels, tels que bougeoirs, porte-savons ou dinette d'enfant, qui font du repas



Sorbet ananas basilic et poivre, tuile au sésame à l'encre de seiche.

une expérience ludique et inoubliable.

### Un chef à domicile n'est pas à confondre avec un traiteur

Attention, un chef à domicile n'est pas à confondre avec un traiteur. Gabriel Serero cuisine pour 2 à 12 personnes au maximum et 90% du repas est réalisé chez ses hôtes. Sa clientèle se compose de quelque 70% de privés et 30% d'entrepris-

### Truffles, foies gras et huiles insolites chez Conte-Goûts

Raconter les goûts et éveiller les papilles en proposant de nouvelles combinaisons de saveurs, tel est le but que Gabriel Serero s'est fixé en créant sa société, Conte-Goûts. En collaboration avec le confiseur lausannois Nicolas Noz, il vient ainsi de développer deux collections de six truffes au chocolat numérotées aux arômes inattendus. Pour la première: basilic, fenouil, safran, thym citronné, olive noire et miel piment. Pour la seconde: morilles, poivre noir, thé

fumé, curry, garam masala et huile de truffe blanche. Conte-Goûts propose aussi huiles et foies gras insolites. [www.conte-gouts.ch](http://www.conte-gouts.ch)



Une truffe au basilic ou aux morilles. Surprenant, subtil et raffiné.

### Bizarre

#### Une paire de bas, sans crème et sans sucre

Des soucis de silhouette avant l'été? La caféine est, semble-t-il, un bon remède anti-cellulite. Mais il ne s'agit pas d'ingurgiter des litres de Coca-Cola pour lutter contre la culotte de cheval. Il existe un moyen bien plus ciblé: des bas imprégnés de caféine. Ce n'est pas une blague! La marque Elbeo parle d'une perte de deux centimètres de tour de cuisse après trois semaines d'usage intensif.



Nouveau: des bas à la caféine.

ses. Ses tarifs, de 180 à 275 francs par personne, comprennent les courses, le menu de cinq à douze plats, le service, le nappage, le couvert et la décoration florale, de même que le nettoyage et le rangement. «La cuisine est parfois plus propre à mon départ qu'à mon arrivée!», constate Gabriel Serero avec le sourire.

Lancée avec très peu de moyens, la petite entreprise de Gabriel Serero a vite connu le succès. Aujourd'hui, elle lui laisse à peine le temps de se consacrer à ses mille et un autres projets, dont une pièce «gastro-théâtrale» (voir «Expresso» 1-2/05) et la création de sa nouvelle société, «Conte-Goûts» (voir encadre ci-dessous).

[catherine.chapuis@gastrometes.ch](mailto:catherine.chapuis@gastrometes.ch)