

Bonne table à la maison

CUISINE La meilleure des adresses gourmandes? Chez soi, voyons! A condition de laisser faire un pro... Femina a testé les spécialités de Gabriel Serero et s'en lèche encore les babines.



Le travail commence au marché...



... et se poursuit dans la cuisine de l'hôte.

Vous aimeriez faire plaisir à vos amis en les conviant à un repas de folie, mettant les petits plats dans les grands. Mais voilà, pour vous, la cuisine est une science obscure. La parade? Le chef à domicile. A la mode outre-Manche et outre-Atlantique, cette tendance démarre dans nos grandes villes. On a eu envie de tester. Seize plats ont ainsi débarqué, lors d'une des dernières soirées agréables d'été, sur mon balcon, pour mes amis et moi. Le virtuose de la poêle Teflon responsable de ce miracle n'est autre que Gabriel Serero, sorte de Trouvout de saveurs inédites, diplômé

de l'Ecole hôtelière de Lausanne et passionné de gastronomie moléculaire. A son compte à la tête de Conte-Goûts, il vient chez les privés et mijote, avec leurs casseroles, des trucs à faire pâlir les grands chefs. Récit d'une journée succulente.

PRÉPARATIFS

On commence au marché, tôt le matin, place de la Palud à Lausanne. Choix de produits de qualité, de la tige de ciboulette à la coquille saint-jacques en passant par le sel noir de Hawaï, rien n'est laissé au hasard. «C'est la meilleure partie de la journée, après c'est la bourre!» lâche le chef en riant. C'est pas moi qui dirai le contraire. Les courses faites et la voiture emplies de saveurs, direction le local du maître où il élabore la plupart de ses préparations. Dans l'intervalle, je fonce chez moi, empoigne un aspirateur et tente de redonner forme humaine à ma cuisine. C'est qu'il y a un pro, de surcroît un homme, qui va investir mon domaine. Par égard pour la gent féminine dont je fais partie, il est impératif que je planque les pizzas surgelées et les yogourts périmés.

CHEF EN ACTION

Le cuisinier, son second, les achats du matin plus des tas d'ustensiles arrivent à 14 heures dans mon petit appartement. Très vite, ma modeste cuisine disparaît sous les couleurs et les senteurs que Gabriel manie avec dextérité. Je suis muette d'admiration, moi qui croyais être une championne de la lasagne... Une multitude de questions existentielles se bousculent dans ma tête: les poêles sont-elles propres, le frigo? Mon Dieu, pourvu qu'il n'ouvre pas le congélateur! Six heures de travail sont nécessaires à la préparation du menu





Du papet vaudois dans une coquille d'œuf: Gabriel Serero est un adepte de cuisine moléculaire.

dégustation de ce soir. La cuisine chauffe, ma hotte de ventilation ne tient pas ses promesses. L'appartement se nimbe petit à petit d'un fumet délicat qui laisse présager le meilleur. Pendant cette phase, Nicolas, étudiant à l'École hôtelière de Lausanne et notre majordome pour la soirée, s'attaque à la décoration de la table entièrement fournie par Conte-Goûts. Sur une nappe immaculée se retrouvent, dans une joyeuse farandole, piments rouges, gigantesques bâtons de cannelle, kumquats dodus ainsi que fruits et fleurs exotiques. Un bonheur pour les yeux. Je me sens soudain l'âme du loup de Walt Disney salivant devant les trois petits cochons...

A TABLE!

Avec le début de l'apéritif, il s'avère que Gabriel n'est pas uniquement un cuisinier, mais un créateur s'intéressant à la texture des aliments, à leurs propriétés biochimiques, dans le seul but de sublimer les goûts par des associations inattendues. C'est ainsi qu'il prépare sous nos yeux ronds un cocktail rhum-orange à l'azote liquide. Excusez du peu: on ne voit plus la table, enfouie sous l'épais nuage échappé d'un bowl où le chef fait sa préparation à grands coups de fouet. Tom Cruise peut aller se rhabiller: même dans *Cocktail* il n'a jamais réussi à faire fumer le rhum! Notre petit comité de gourmets s'efforce de la jouer nonchalante mais ne peut s'empêcher d'ouvrir des mirettes éberluées. On se croyait chic avec des fraises au poivre? Un truc de novice! Nous autres gens d'avant-garde les dégustons en soupe froide à l'huile d'olive et basilic. Le foie gras? C'est sous forme de glace qu'il se savoure... Tout le monde est sous le charme et la conversation se limite à «mmmh!», «ahhhh!» et «ohoh!», ce qui veut absolument tout dire, croyez-moi! >



La cuisine comme une expérience: jus d'ananas et vin de noix en serpent, anguilles fumées et niggrî de papayes verte, déco exotique.

QUE DU BONHEUR

Tout au long de la soirée, les plats se succèdent dans un service impeccable. Et comme maîtresse des lieux, je dois avouer que le sentiment est assez valorisant: comme si tout ce talent, toute cette valse de saveurs tenaient un peu à moi. Hé, c'est que c'est mon four à moi qui a cuit ça! Je savoure être chez moi, entourée de

mes invités et de n'avoir rien à faire. Exit le jonglage entre les convives et la cuisine, le stress de dernière minute: «Ai-je assez salé? Vont-ils aimer?» Pour une fois, je peux suivre les discussions dans leur intégralité et apprécier pleinement la soirée. Le spectacle n'est d'ailleurs pas uniquement le contenu, mais aussi le contenant. Tantôt c'est avec une seringue qu'on s'in-

jecte un jus de tomates jaune pimenté dans la bouche, tantôt c'est sur une plaque de granit noir que se succèdent des foies gras plus étonnants les uns que les autres. Soucieux du détail, le jeune chef dessine lui-même certains éléments et les fait réaliser chez un souffleur de verre, ce qui ajoute encore une touche d'originalité. Le repas se prolonge jusque tard dans la nuit, accompagné par les vins de notre cave. Car c'est aussi un des avantages de Conte-Goûts, vous pouvez fournir les vins vous-même, ce qui diminue nettement les coûts, comparé à une sortie au restaurant.

Nos coups de cœur



ALBAN: Sorbet orange-rhum à l'azote liquide

«C'est surtout l'aspect visuel qui m'a plu, je suis photographe. C'est aussi l'aspect inventif du truc, je ne savais pas qu'on pouvait mélanger de l'azote à de la nourriture. C'est tellement étonnant que ça me ferait peur de l'utiliser! C'est osé, visuel,

une super bonne présentation... Gabriel soigne le spectacle, ça ajoute au fait d'avoir quelqu'un à la maison.»

CÉLIANE: Sorbet gaspacho et jus de tomate pimenté à la seringue

«Au début, la seringue et son côté médical m'ont un peu impressionnée, mais finalement, j'ai pris mon courage à deux mains et ai tenté l'*injection* du jus pimenté dans ma bouche. La bonne surprise a été l'apaisement provoqué par le gaspacho glacé à la tomate. J'ai trouvé cette mise en scène très ludique, ça a apporté du piquant à la soirée.»



STÉPHANIE: Papet vaudois revisité, sot-l'y-laisse et saucisse aux choux virtuelle

«C'est la saucisse virtuelle qui m'intrigue, je n'ai toujours pas compris comment il avait fait. En plus manger du papet vaudois dans un œuf à la coque, ce n'est pas banal. Un plat traditionnel revisité de A à Z avec une présentation vraiment originale et un goût irréprochable, j'ai adoré!»



MANU: Glace à l'ail

«Cette idée de faire une glace à l'ail... Comme tout bon épicurien romand, j'apprécie le goût de l'ail, mais surtout dans la fondue, et ce soir pas la moindre trace de caquelon sur la table... A peine la première cuillère avalée, une incroyable et surréaliste saveur d'ail sucré a pris possession de ma bouche, de mon palais et m'a retourné le cerveau. Ensuite, le goût s'est estompé comme un tigre dans un spectacle de Siegfried et Roy. Magique!»



FIN DE SOIRÉE

Arrivent les douceurs et je me promets de ne plus jamais servir de la glace vanille en dessert, même à mon pire ennemi. Le café est servi avec des truffes maison, élaborées en collaboration avec la confiserie Noz à Lausanne. Quoi? Du chocolat aux morilles? C'est pas infâme ça? Eh bien, non. Une fois en bouche se dégage un parfum à la subtilité insoupçonnée. Mais le meilleur est à venir. Ce dont aucune ménagère n'ose rêver se réalise là, sous mes yeux: le chef et son second s'activent pour ranger et nettoyer ma cuisine! Lorsqu'ils quittent mon appartement vingt minutes plus tard, tout est impeccable. Oubliée la corvée de nettoyage dont la perspective gâche une soirée sympa. Décidément, cette expérience restera inoubliable à tout point de vue, qualité et originalité des plats ainsi que du service, et surtout impression extrêmement agréable de voyager tout en restant chez soi.

Stéphanie Milliquet

Photos: Alban Kakulya/Strates

Conte-Goûts, Gabriel Serero, rue Marterey 9, 1005 Lausanne, tél. 076 564 12 77, www.conte-gouts.ch.

Prix: de 200 à 300 fr. par personne, de 2 à 12 personnes. Repas d'affaires.

AUTRES ADRESSES

(gastronomique) Les Gourmandises de Jean-Pierre Ziegert, Genève, tél. 076 403 68 35, www.lesgourmandises.ch

Prix: 195 fr par pers. Minimum 8 pers.

(méditerranéenne) Gastronomie à domicile, Jérôme Hernot, Versoix, 079 668 19 26.

Prix: de 60 à 180 fr. par pers.

(méditerranéenne) Jean-Marc Mathez,

Genève, 022 301 20 49. Prix: 100 fr. par pers.

(cuisine française) helpchef.com, Reigner-

Esery (France) et Veyrier (GE). Prix: 70 fr. de

l'heure (4-5 heures) + marchandises,

peu importe le nombre de convives.