

GABRIEL SERERO

DE L'ART CULINAIRE AU JEU ICONOCLASTE

Chocolat aux morilles, huile au thym citronné, foie gras au poivre long de Java, glace au caramel et curcuma, cocktails à l'azote liquide, pain de toutes les couleurs... Vous n'avez pas encore goûté aux secrets de Gabriel Serero? Dommage! Vous vous êtes jusqu'ici privé de saveurs extravagantes qui affriandent les papilles gustatives, tandis que l'œil est séduit par la présentation anti-conformiste de toutes ces délicatesses.

Chef à domicile, Gabriel Serero est un lutin égaré dans les cuisines. Généreux, les yeux rieurs, bon enfant à l'imagination délirante – gastronomie parlant – il aime s'amuser avec les aliments. Dès l'enfance, ses petits doigts d'or se sont mis au service de la nourriture: «Mon père dirigeait une institution psychiatrique. Nous accompagnions les patients pour les vacances à la montagne. Je tenais à peine debout lorsqu'un jour je me suis faufilé à la cuisine. Le pâtissier m'a hissé sur une chaise et m'a fait tremper des biscuits dans le chocolat.» Le même venait d'attraper le virus de la bonne chair. Alors que les garçons de son âge jouent dans la rue, il sculpte des cochonnets et des trèfles à quatre dans de la pâte d'amande. Pour ses anniversaires, il demande des livres de recettes, et à 15 ans, il invite sa sœur... chez Girardet! Il parviendra même à suivre un stage chez le maître queux de ses rêves: «Là, j'ai vu ce qu'est vraiment la cuisine de pointe... j'ai même nettoyé des truffes à la brosse à dents!»

Il lui faudra encore quelques années pour élaborer et mettre au point ses créations personnelles. Passage par

l'Ecole hôtelière de Lausanne, stage chez un pâtissier: «Je suis un vrai bec à crème, ça me coûtait moins cher de travailler dans une confiserie!» Et puis formation à San Diego, New York, Montréal.

A son retour, il poursuit sa formation en autodidacte mais n'imagine pas travailler dans une brigade à peeler les carottes. Comme des proches lui demandent à certaines occasions de leur concocter l'un de ses menus originaux dont tous raffolent, il finit par monter sa propre affaire: «En France, le chef à domicile, c'est très snob!» Sa philosophie: «Sortir des sentiers battus.»

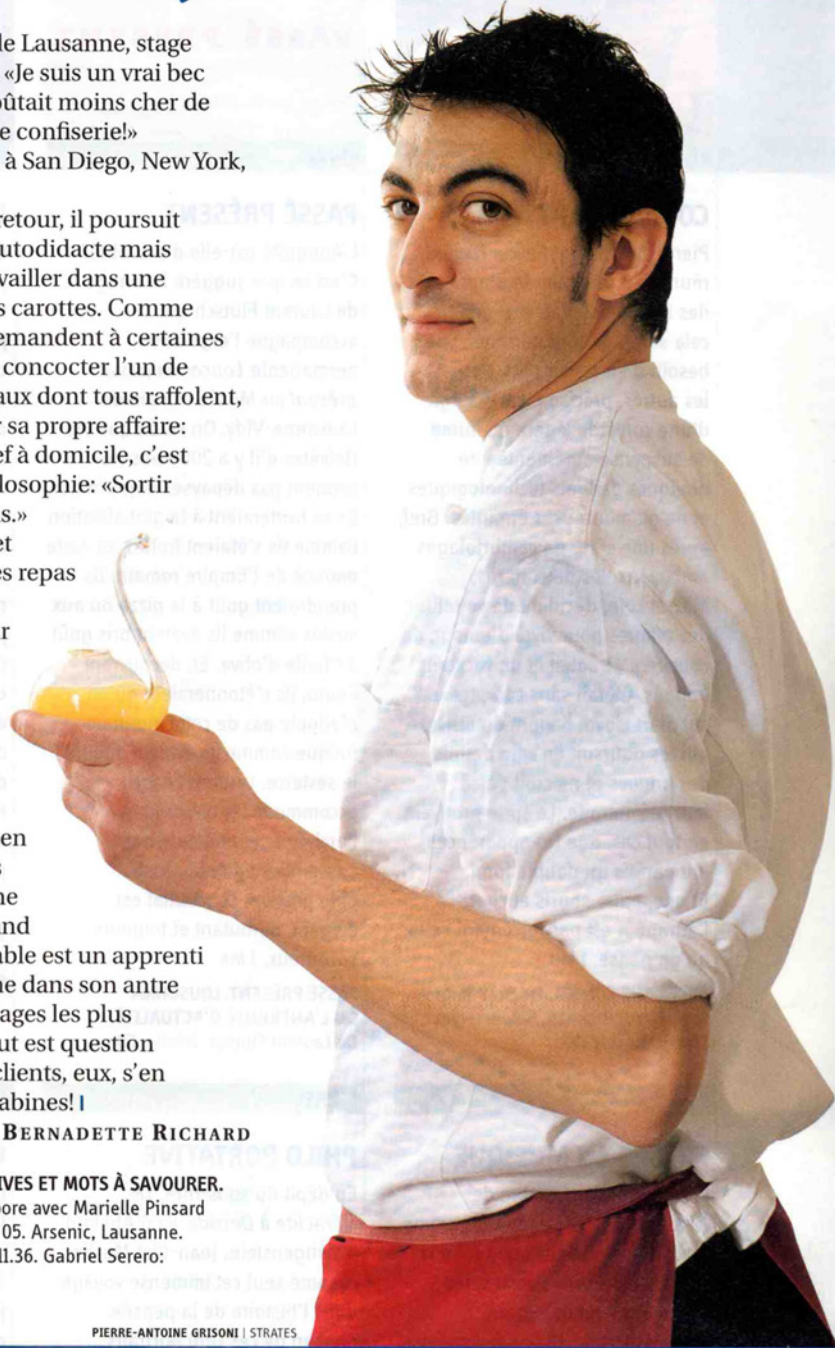
Mais avec classe et sophistication. Les repas sont toujours ludiques dans leur apparence, leurs parfums, leurs couleurs, et offerts sur des supports peu conventionnels, telles les pipettes en tortillons pour les boissons. D'origine marocaine, ce grand amoureux de la table est un apprenti sorcier qui cherche dans son antre à réaliser les mariages les plus improbables: «Tout est question d'équilibre!» Les clients, eux, s'en purlèchent les babines! I

BERNADETTE RICHARD

EXPÉRIENCES GUSTATIVES ET MOTS À SAVOURER.

Gabriel Serero y collabore avec Marielle Pinsard les 5, 6, 10 et 11 février 05. Arsenic, Lausanne.
Réservations: 021/625.11.36. Gabriel Serero:
www.conte-gouts.ch

PIERRE-ANTOINE GRISONI | STRATES



S'IL LE DIT...



«Qu'étais-je avant de rencontrer Cioran? Un bouddha de piscine qui s'était imbibé de Schopenhauer et qui avait trouvé dans la psychanalyse un remède à l'ennui.»

ROLAND JACCARD, ÉCRIVAIN, DANS SON DERNIER LIVRE *CIORAN ET COMPAGNIE* (PUF)