

# KITCHEN CRAZE

**As prestigious as home catering may be, it's no longer the fashion. The latest trend from the United States is hiring a five-star chef to come cook for your guests in your own kitchen.**

**I**t's expensive, it's original, it's exclusive, and it's very, very trendy—all the required ingredients for a new fashion to rise like soufflé. The idea of hiring a five-star chef who will take care of the shopping and design a full course meal for your guests was born in the United States fifteen years ago. It quickly gained popularity in Great Britain, before crossing the Channel to France.

Now it is Switzerland's turn to see gourmet chefs act as hired guns for a one-off dinner at private residences. Jérôme Hernot, a self-appointed cook from Geneva with a degree in diet and nutrition, was one of the first to sense this new twist to catering five years ago. "I came in a little early. Demand is only really taking off now. But I believe it will catch on like fire." Not surprisingly, since gastronomy, like any luxury sector, is continuously on a quest for the Holy Grail of exclusivity.

Restaurants, no matter how high-class, have become too mainstream. And with the growing desire for more intimate surroundings [editor's note: see HL110, "Food for Thought"]

without compromising on quality, it will soon become de rigueur to have your own chef at home—even if it's only for one evening.

The other appeal for food lovers is watching the chef at work, observing what products he or she uses, and how they are combined. "I cook only with rare and expensive ingredients," says Gabriel Serero, a young chef from Lausanne. "My menus are sophisticated and well thought-out."

His imagination is not only limited to what he serves; it also encompasses *how* the meals are served. For his soups, for instance, Serero designed a serpentine glass for guests to drink from. He even tailors the plates





"I only cook with rare and expensive ingredients," says Gabriel Serero (below), a young chef from Lausanne who has sensed the trend towards at-home dinners prepared by gourmet chefs.

*«Je fais du gastro haut de gamme avec des produits rares et chers», dit Gabriel Serero (ci-dessous), un jeune chef de Lausanne qui a flairé la tendance des chefs à domicile.*

to match the dish: smoked glass for smoked eel, a large medical syringe for spicy gazpacho sorbet and tomato juice... "The idea is to get people to laugh—after all, they are here to enjoy themselves. I cater to those who like to eat and like to be surprised."

Behind this good-natured approach to cuisine lies a serious methodology, which was the basis of Serero's thesis at the School of Hotel Management in Lausanne: *How to encourage the acceptance of food*. One way is to amuse the client, of course, the other is to invent new flavors and textures, or turn old recipes into exciting novelties.

#### 'OLD LAMPS FOR NEW'

Jérôme Hernot, for example, offers grilled scampi with aniseed and an apple-fennel *tartare* in a crystallized chestnut sauce; Canadian red curry lobster; or a rack of lamb *en croûte* and crispy polenta, with a Provençal *tian*: eggplant, zucchini and tomatoes. "I'll admit to a preference for French dishes, but I also love the sunny Medi-

terranean flavors of Italian, Spanish and Provençal cooking. And I add a touch of Asian or Middle Eastern spices in the spirit of fusion, or world cuisine.

Gabriel Serero has even fewer qualms about mixing flavors from different corners of the

globe, traveling from Japan, with smoked eel *nigiri*, green papaya, and a caramelized soy sauce, to France, with *foie gras* and honey ice-cream, or crispy *foie gras* with pistachio and celery.

Just like in the restaurant, guests choose from a menu care-



“Fixing a meal in an unfamiliar kitchen is very motivating, but it’s a real challenge,” says Jérôme Hernot of Geneva. “People are shocked and fascinated at the same time.”

fully designed by the chef, whose greatest challenge is not to reveal too much about the various dishes so that some element of surprise remains. “When someone asks me what the ‘mousse fight with the neighbor’ is all about, I simply avoid the question,” Gabriel Serero admits. “I just tell the person that they

something big is happening in their kitchen—which I suppose is true, in a way... Discipline is key: fixing a meal in an unfamiliar kitchen is very motivating, but it’s a real challenge. You have to adapt to the size of the place and the different equipment, no matter how much of your own stuff you bring.”

The chef becomes captain of the ship, and guests are left to look on, bemused, intrigued, curious, and often entirely captivated. Those who are themselves inclined to cooking take advantage of the situation to get some advice from the chef, or even learn a new recipe or two. “I’m flattered by this attention—some people even take notes!—and I like to share what I know and what I’ve invented. I don’t keep any secrets. In any case, no two dishes are ever the same.”

This congenial atmosphere pervades the entire dinner. “It’s not like at the restaurant, people don’t expect perfection. After watching the chef at work, exchanging ideas and taking notes, everyone feels part of the process,” says Gabriel Serero. The celebration is in the symphonic explosion of old and new flavors.

For the moment, at-home dinners prepared by a personal chef are reserved for intimate gatherings, such as birthdays or anniversaries. But the business world is finding a growing interest in the concept. A pleasant way to mix business, confidentiality and gastronomy.

Odile HABEL



*«Préparer chaque fois un repas dans une cuisine inconnue est très motivant, mais c’est aussi un vrai challenge, dit Jérôme Hernot de Genève. Les gens sont à la fois surpris et fascinés.»*

have to be willing to experiment and try an old flavor presented in a completely new way—and that it’ll be worth it!”

A few hours before dinner, the chef arrives loaded with groceries bought that very morning at the market. He often brings his own pots, pans, utensils, dishes and silverware. Then he takes control of the kitchen, almost military-style.

“Sometimes I arrive with a half-dozen crates of plates, cutlery, frying pans and mixers, and people are shocked and fascinated at the same time,” says Jérôme Hernot. “They think that



## UN CHEF DANS VOTRE CUISINE

C'est cher, c'est original, c'est exclusif et c'est très branché. Tous les ingrédients sont réunis pour faire du chef à domicile la nouvelle tendance chic. Le concept, qui consiste à engager un chef pour préparer chez soi, dans sa cuisine, un repas complet, est né aux Etats-Unis et en Angleterre il y a une quinzaine d'années. Après la France, c'est au tour de la Suisse de jouer le grand jeu en mettant un chef devant ses fourneaux.

Diététicien de formation, mais gourmet invétéré et cuisinier autodidacte, le Genevois Jérôme Hernot s'est lancé comme chef à domicile il y a cinq ans. «J'étais un peu avant-gardiste, dit-il, c'est seulement aujourd'hui qu'une vraie demande se fait sentir.» Rien d'étonnant. La gastronomie, comme le secteur du luxe, n'échappe pas à cette quête du Saint-Graal qu'est l'exclusif.

Le restaurant jugé trop classique et trop formel n'a plus la cote. A la maison, par contre, l'imagination est au pouvoir avec des repas ludiques dans une ambiance chaleureuse. Le dîner devient expérience. Surtout

avec les préparations de Gabriel Serero, jeune cuisinier diplômé de l'École hôtelière de Lausanne.

«Je fais du gastro haut de gamme avec des produits rares et chers, reconnaît-il. Mes plats sont sophistiqués.» Etonnants aussi avec ses soupes présentées dans de curieux verres serpentins, son assiette fumigène à l'anguille fumée ou encore son sorbet gaspacho et jus de tomate pimenté qui se déguste à l'aide d'une seringue médicale. «L'idée est de faire rire», dit-il.

Faire rire, certes. En amusant le convive, bien sûr, mais surtout en proposant des menus innovants, surfant sur des plats classiques revisités, des saveurs nouvelles et des associations inédites de textures.

Jérôme Hernot propose, par exemple, des scampi grillés à l'anis avec un tartare pomme fenouil et son confit de châtaignes, du homard du Canada au curry rouge ou

encore un carré d'agneau en croûte d'herbes avec un tian provençal et de la polenta croustillante. «J'ai un faible pour la cuisine française, mais j'aime aussi les saveurs ensoleillées de la Provence, de l'Italie et de l'Espagne, dit-il. J'y ajoute quelques petites touches d'Orient et d'Asie dans un esprit cuisine du monde.»

Même sensibilité pour Gabriel Serero qui mélange les sources d'inspiration passant allègrement du Japon, avec un *nigiri* de papaye verte anguille fumée et caramel de soya, à la France avec une glace de foie gras au miel et hydromel ou encore un croustillant de foie gras à la pistache et au céleri.

Comme au restaurant, le client se plonge dans la carte pour choisir son menu, conseillé par le chef. Et pour celui-ci le challenge consiste souvent à ne dévoiler du plat que le minimum nécessaire. «Quand on me demande ce qu'est le "combat de mousse avec son voisin", j'élude toujours la question», reconnaît Gabriel Serero.

Quelques heures avant le dîner, l'arrivée du chef, chargé des aliments achetés le matin et parfois d'ustensiles de cuisine et de caisses de vaisselle, se déroule dans un ordre quasi militaire. Une discipline indispensable selon Jérôme Hernot. «Préparer chaque fois un repas dans une cuisine inconnue est très motivant, dit-il, mais c'est aussi un vrai challenge. Il faut s'adapter en fonction des lieux et des équipements.»

Une fois dans la cuisine, le chef devient le seul maître à bord sous le



regard curieux et admiratif des futurs convives. La plupart d'entre eux profitent de l'occasion pour glaner conseils, recettes et bonnes adresses auprès du chef. Un exercice auquel se prête volontiers Gabriel Serero. «Je ne suis pas protectionniste envers mes recettes, reconnaît-il. Certaines personnes prennent même des notes pendant que je prépare! J'aime bien cet échange.»

Cette ambiance décontractée se transmet sans peine de la cuisine, envahie par les casseroles et les bonnes odeurs de cuisson, à l'assiette. «Ce n'est pas comme au restaurant, constate Gabriel Serero, personne n'attend la perfection.»

Repas d'exception pour événements d'exception, le recours aux services d'un chef à domicile est généralement lié à la célébration d'un anniversaire important, mais le monde des affaires s'intéresse de plus en plus à cette formule.

Une manière agréable de concilier confidentialité, business et gastronomie.

Guests who fancy themselves cooks often take advantage of the chef's presence to learn some tips and perhaps a new recipe.

*Les invités, apprentis cuisiniers, profitent souvent de l'occasion pour glaner conseils, recettes et bonnes adresses auprès du chef.*

