



Champagne... à domicile

Calculez! Une bouteille de Dom Pérignon, le champagne phare de Moët & Chandon, à 130 francs et un repas pour deux à 250 francs le menu, cela porte l'addition à quelque 600 francs et quelques bulles. Autant qu'un repas classique et un flacon du même acabit dans un palace lémanique. Fort de cette équation et frais émoulu de l'Ecole hôtelière de Lausanne, le jeune Lausannois Gabriel Serero s'est lancé depuis deux ans dans une entreprise de cuisinier (haut de gamme) à domicile. Seul d'abord, et depuis peu avec l'appui d'amis.

Un petit air d'El Bulli

Ses services, on les a testés non pas en amoureux tête-à-tête, mais dans un loft de La Côte, invité par (la) Veuve Clicquot. Le jeune chef jouait à la limite de sa capacité de maîtrise (seize convives, alors qu'il limite les couverts à douze, en principe), dans une cuisine-laboratoire normale, ouverte sur un living et sous les yeux d'une assistance choisie. Et comblée! Anguille délicatement fumée au caramel, foie gras au rare poivre de Java, caille sur émulsion de fenouil, agneau à l'huile de thé fumé, glace au curcuma frais: rien que du bonheur!

Gabriel Serero cite ses références, dont Ferran Adria et le Canadien Normand Laprise. En stage durant un an chez ce dernier, à Montréal, le jeune Lausannois a appris à cuisiner léger, avec une base de jus de légumes, et à réhabiliter les «légumes oubliés» qu'il dénêche sur les

NOTRE SPÉCIALISTE



Pierre Thomas
Journaliste vins et gastronomie
pthomas@bluewin.ch

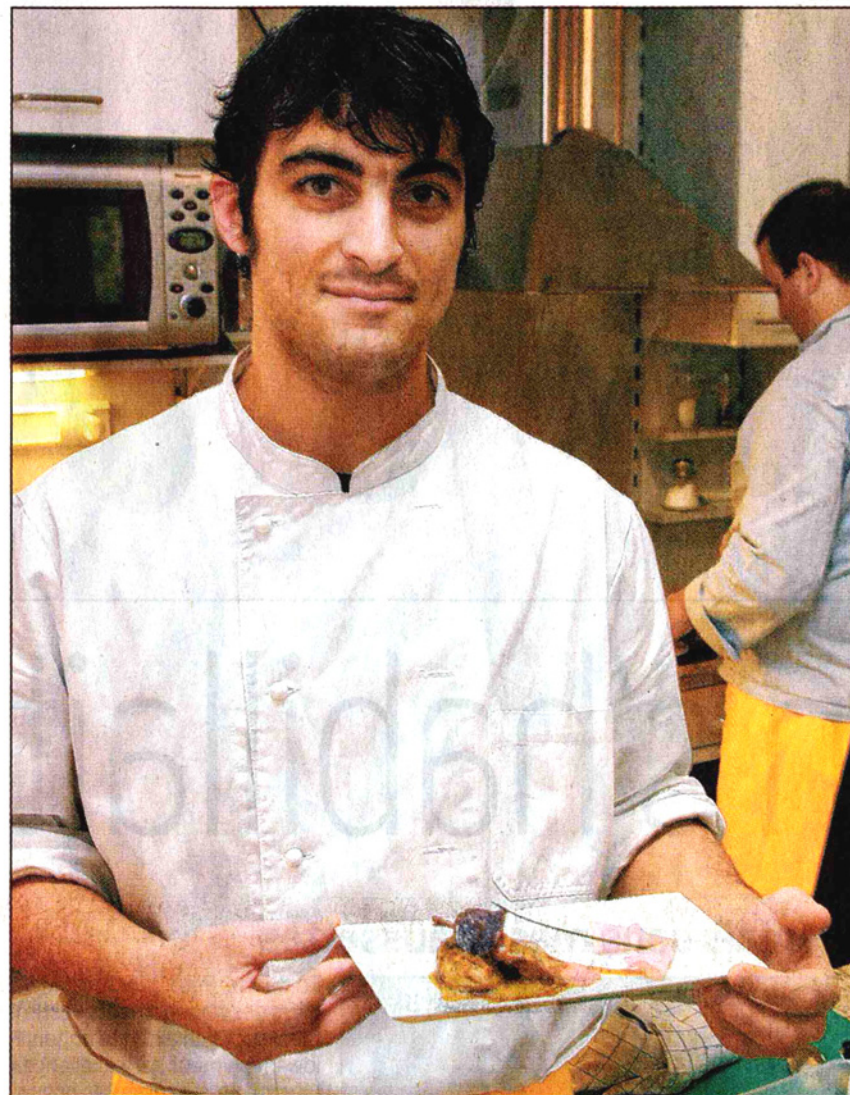
marchés de Lausanne, de Pully ou de Vevey (VD). Il pourrait citer aussi Fredy Girardet, le maître de Crissier, où, trois semaines durant, cet autodidacte a «eu le déclic pour la technique de pointe» à l'âge de 14 ans.

D'Adria, le Dali de la gastronomie, Gabriel Serero garde un souvenir plus fugitif. Certes, le jeune Lausannois cuisine au «pacojet» et à l'azote, certes, il se munit de serpents où circule un potage coloré, qui transforme une agape en partie de

rire, mais El Bulli, où il n'a mangé qu'une fois, a valeur d'exception. «J'aime beaucoup la recherche. C'est une expérience plus qu'un repas, un échange avec des plats plus qu'avec quelqu'un.» Et ses clients à lui, sur l'arc lémanique (mais il s'est rendu à Zurich, à Neuchâtel ou à Fribourg), le convoquent à leur table parce qu'ils aiment le partage. Partout, le jeune chef vise le haut d'une gastronomie «ludique» (menus à partir de 180 fr.). Il adore tant la mise en scène qu'il prépare pour le début de février à venir (du 1er au 11) les «sept repas de l'arrière-petit-fils du rabbin de Fèz et de la bâtarde de Lausanne», un feu d'artifice culinaire avec Marielle Pinsard. Promis, il y aura de l'azote à l'Arsenic!

Passez à table

Gabriel Serero, Lausanne
(ne cuisine ni le dimanche ni le lundi).
Tél. 076 564 12 77.
www.homechef.ch



Eric Aldag

HAUT DE GAMME Accueillir Gabriel Serero chez soi? Un vrai régal!