

# G

5 Sens

TEXTE MARTINE MEIER

# ABRIEL SERERO

The Taste of Life

120

Une forte relation affective au goût et des débuts précoces ont mis Gabriel Serero très tôt sur sa voie: Il est déjà commis de cuisine à 5 ans! Dans l'hôtel où son père, psychiatre, emmène des patients en vacances, il passe son temps dans la cuisine. Il trempe les biscuits dans le chocolat, pèle les oeufs et commence à se passionner pour la nourriture. Il aide à servir les petits-déjeuners et est fier d'être traité comme un grand. Bientôt il reçoit sa veste de cuisinier et sa plaquette de commis. Plus tard, comme adolescent, il cuisine pour ses amis et réalise très tôt que faire à manger rime avec aimer. Sa vocation est née. Pour y répondre tout en lui donnant un bagage solide, ses parents l'envoient à l'Ecole Hôtelière. Il gagne sa vie d'étudiant en faisant preuve de toute sa créativité pour des banquets, des mariages et pour le plus grand plaisir de ses amis.

L'école hôtelière est suivie par des stages avec des grands chefs, puis dans une pâtisserie artisanale, où il apprend tout, tout, tout sur la boulangerie, la pâtisserie et la chocolaterie. Il fait l'expérience du décalage social amené par les horaires en cuisine ou par les horaires de nuit dans la boulangerie. Il ne sera donc pas cuisinier et il n'aura pas de restaurant, car cela représente maintenant une prison. Il cherche du travail dans le monde du service et après 8 mois de chômage, il décide de monter son affaire: il sera chef à domicile. Il se lance avec un pactole de Frs. 20'000 emprunté et un lot d'assiettes et d'argenterie hérités. Le succès vient vite, ainsi que l'intérêt des médias, la demande augmente.

Gabriel s'intéresse plus particulièrement à une nouvelle tendance: la cuisine moléculaire. Il fait ses premières expériences avec la cuisine à l'azote liquide et s'investit dans ce domaine. Il se forme en gastronomie moléculaire, une approche scientifique permettant de comprendre les réactions physico-chimiques de la cuisine et tout ce qui est impliqué dans la notion de goût. Chose dite chose faite, il pratique maintenant la cuisine moléculaire à domicile et... intervient à l'Université de Neuchâtel, à la chaire de gastronomie moléculaire présidée par Marc Heyraud, pour les démonstrations et applications en cuisine.

Lorsque l'on demande à Gabriel ce qu'est le goût, il prend une grande inspiration avant de commencer à parler. Le goût ne se résume pas uniquement à ce qui se passe par les papilles, c'est tout un ensemble de sensations, de ressentis situés à divers endroits de notre corps, une expérience multiple. Le goût est tout d'abord un mélange de saveurs ou flaveurs (n'existe pas dans le dictionnaire, néologisme?) et se passe au niveau des papilles, au niveau rétronasal avec en plus la sensation somesthésique c'est à dire le ressenti physique de ce qui se passe dans la bouche, des réactions au piquant, au juteux, à la texture. Essayez donc votre plat préféré, des crevettes à l'ail par exemple, sous forme de purée et vous comprendrez!

Parlons tout d'abord textures: moelleux, croquant, croustillant, craquant, fondant, granulé, sablé, propulsé, contrasté (chaud/froid), contraste intérieur/extérieur (moelleux au chocolat), gélatineux etc.,

etc. La texture est ce qui fait que l'on ne s'ennuie pas en mangeant. La raison pour laquelle, par exemple, une glace est toujours la bienvenue, même après un énorme repas: une glace présente des textures diverses, solide, puis liquide lorsqu'elle fond, croquant des noisettes, contraste de température et plaisir des mouvements musculaires qui accompagnent son parcours buccal.

La façon d'introduire la nourriture dans la bouche change aussi la perception des saveurs. La propulsion de yogourt sous la langue à l'aide d'une seringue, puis sur la langue et enfin le tartinage (tartinage n'existe pas essayer badigeonnage?) des gencives, donne la sensation particulière de l'astringent du yogourt.

Et puis le goût est aussi influencé par ce que saisit l'œil, par le "packaging" de l'aliment dégusté, par les couleurs, les formes. Un support original, un tube, par exemple vous donnera une autre perception d'un potage que s'il est servi dans une assiette à soupe conventionnelle.

Les oreilles aussi participent à votre expérience du goût: mangez un bonbon avec du sucre effervescent avec les oreilles fermées et cela créera une résonance au niveau de ce que vous mangez et changera la façon donc vous vivrez le son. Pensez au craquement des chips!

Le toucher enfin ajoute encore à la palette des plaisirs procurés par le goût: manger avec les doigts, oublier les protocoles et casser les schémas

Gabriel Serero  
Conte-Goûts  
Ch. du Liaudoz 62  
1009 Pully  
Tél. 0041 (0) 76 564 12 77  
Fax 0041 (0) 78 634 47 10  
Gabriel.serero@conte-gouts.ch  
www.conte-gouts.ch

# Le goût

donne une nouvelle dimension "fun" et ludique, ouvre à la créativité de chacun et à une nouvelle noblesse qui quitte le figé conventionnel pour devenir individuel et spontané.

Le goût de la vie pour Gabriel Serero: elle a le goût du temps qui passe alors que les oeufs durs... Oui, l'humour est aussi permis en cuisine. Tout est y permis, qui nourrit aussi bien l'âme que l'estomac. Car dans notre société bâtie sur l'opulence, aux sens saturés et désensibilisés, la nourriture a perdu son sacré.

Le goût préféré de Gabriel: celui qui vient de l'équilibre, avec un faible pour l'amertume. Un aliment très émotionnel: la cervelle, un plat servi dans sa famille dans des occasions spéciales et une spécialité marocaine, un héritage familial également: la semoule.

Le plus beau moment de son métier: goûter sur un coin de table et être lui-même surpris du goût qui se présente là. Son conseil: oser et doser. Car cuisiner c'est toucher les gens de l'extérieur et de l'intérieur et cela demande créativité et doigté.

C'est tous ces éléments subtils qui forment le goût que vous retrouvez dans la cuisine moléculaire de Gabriel. Il a de nombreux projets pour communiquer son enthousiasme et redonner sa noblesse et son sacré à l'art de se nourrir et de manger, au plaisir de manger: enseigner en institution, lutter contre l'obésité par un programme dans les classes et aussi allier gastronomie et théâtre, gastronomie et design. Rencontrer et écouter Gabriel met l'eau à la bouche et donne le goût et l'appétit de la Vie!

