



GABRIEL SERERO. Sa cuisine est très inventive. Surprises et finesse garanties.

LE CUISINIER SHOWMAN

GABRIEL SERERO. Véritable prestidigitateur des saveurs, Gabriel Serero transforme ses dîners en spectacles. Ce chef à domicile de 27 ans aime inventer chaque jour de nouvelles recettes et de nouvelles présentations. Une passion de longue date. A 5 ans, il se faufile dans les cuisines d'un grand hôtel pour apprendre à faire de la pâte d'amande. C'est le déclic. A 15 ans, il réserve une table chez Girardet avec l'argent gagné à la loterie.

Il enchaîne par un stage chez l'illustre chef de Crissier et apprend la pâtisserie la nuit pour régaler ses amis. Il termine ses études à l'École hôtelière par un séjour de quelques mois auprès du chef normand Laprise, à Montréal, qui l'initie à une gastronomie haute en couleur et sans limites. Créativité, démesure et raffinement vont désormais résumer le style de Gabriel Se-

rero. Lui aussi organise des repas pour ses amis, quand un article dans la presse fait démarrer sa carrière de chef à domicile. Il estime que le rire et l'humour font aussi partie de la gastronomie. Si vous voulez être enfumé devant votre sorbet à l'ail, alors patience. C'est complet jusqu'à Noël.

Un dîner à domicile comporte combien de plats?

Entre 5 et 16 services en fonction des demandes. Plus il y a de plats et plus les portions sont petites et on va vers de la dégustation. Récemment j'ai fait une glace à l'ail confit qui se glisse à merveille entre deux mets.

Vous aimez prendre des risques...

Tout le monde n'est pas réceptif. Mais j'offre une palette assez large qui va du classique à l'audacieux et même au complètement déjanté. J'ai un nigiri fait de papaye verte, surmonté d'anguille fumée et nappé avec un caramel d'épices. J'ai fait réaliser une assiette qui permet de dissimuler une noix de neige carbonique. Quand l'assiette arrive sur la table, elle fume pendant que le client mange. J'appelle ça «Anguille fumée, client enfumé». Evidemment ça dynamise, il y a celui qui veut mettre son doigt et qui se brûle, ceux qui essaient de chasser la fumée. Les gens en parlent, il y a du show.

Le goût a-t-il aussi de l'importance?

L'effet spectaculaire ne sert à rien si la qualité du repas n'est pas irréprochable. La créativité a un prix et elle doit se doser. Sinon le client a l'impression de perdre ses repères. Le maître mot, c'est l'équilibre. Bien sûr il y a des menus fous, mais les chefs d'entreprise m'appellent aussi parce qu'ils en ont marre du pain surprise et du filet de bœuf. J'aime inventer, mélanger. Par exemple, j'ai une petite soupe de chou-fleur blanche, dans laquelle je verse des morceaux de moelle et que je saupoudre abondamment de cacao. C'est un plat magnifique, mais il ne fait pas toujours mouche. Parfois, c'est moitié scepticisme, moitié enthousiasme.

Le déchet ne vous fait pas peur?

C'est toujours angoissant d'avoir des restes d'assiette, mais c'est toujours l'hôte

qui choisit le menu. Pour le reste, je m'inspire de certains chefs, comme l'Espagnol Ferran Adrià ou Marc Verra.

Il y a également le chimiste Hervé This, qui s'intéresse à la gastronomie moléculaire. Il a inventé les sorbets à l'azote liquide qui gèlent en une minute à -196 degrés. La texture est étonnante et la confection s'effectue dans un grand dégagement de fumée.

Est-ce que tout est préparé dans la cuisine du client?

J'apporte tout sur place. Les assiettes, les couverts, le linge de table. Des chips de légumes aux décors, tout est fait sur place. Un boulanger me prépare des pains spéciaux au piment doux, aux myrtilles, au curcuma, à l'encre de sèche et au cacao. Ils ont beaucoup de succès. Je passe chez le fleuriste. J'aime les fleurs décalées ou tropicales, le bois de cannelle.

Mais je n'ai que quelques heures pour transformer la salle à manger. C'est un service clés en main, de l'apéritif au café jusqu'au nettoyage de la cuisine. J'arrive chez le client à 13 heures. Le serveur arrive plus tard et le repas commence vers 19 heures.

Les desserts sont-ils faits sur place?

Oui. Notamment la catelle de porcelaine à lécher. Une réminiscence de mon enfance: quand j'étais petit, je léchais avec délectation mon assiette...

C'est mal élevé, mais vous en avez fait un concept...

Je fais une réduction de fruits rouges et vinaigre balsamique, dont je laisse une grosse traînée sur l'assiette. Il y a ceux qui apprécient et ceux qui ne peuvent pas tirer la langue.

Quel est le prix d'une prestation?

De 200 à 300 francs par personne, selon le nombre de plats. Il y a les apéritifs, le serveur. Les vins ne sont pas compris. Beaucoup de clients piochent dans leur propre cave et sortent de vieilles bouteilles qu'ils conservent parfois depuis cinquante ans. [...]