



BOUFFE

«PAR» Evelyne Fiorenza
CAFÉ LOUNGE DE LIMA

FANTASIES AU MENU

La rue Saint-Hubert semble depuis un certain temps reprendre vie. Boutiques, traiteurs, restaurants s'y installent. Rencontrez avec Gabriel Serero, le chef du nouveau lieu branché du quartier, le Café Lounge De Lima. Entre rires et gastronomie!

L'entrée au 6409, Saint-Hubert est très discrète. Le Café est au 2^e étage et n'a rien d'un café. C'est plutôt un endroit qui se veut branché, accueillant tout ceux qui souhaitent prendre un verre, avec ou sans un grignotage léger, le tout sur fond musical. «Expositions de photos, soirées différentes chaque soir de la semaine et cuisine bistrot originale», y annonce-t-on. Une cuisine bistrot qui repose sur l'inspiration d'un chef suisse vivant à Lausanne, Gabriel Serero, associé à Yves De Lima (propriétaire du Salon Daomé), et qui est composée de sandwiches, de bruschettas, de salades.

Vous pourrez, par exemple, goûter au «Petit Campagnard», sandwich fait de pain au lard, crème d'ail confit, lard sec, émincé de poulet poché au bouillon, balsamique réduit, mesclun et tomate. Ou bien une bruschetta au foie de volaille, échalotes, dés de tomates, basilic frais et lardons. Ou une aûtre à la confiture d'oignon, tomate séchée, chèvre frais et roquette.

Accompagnées d'un Délice de Thaïlande, une salade de papaye verte ou de manque verte arrosée d'une sauce au

citron vert, sucre de palme, piment et ail. Un menu, donc, qui mise sur la fraîcheur et l'exotisme, un peu à l'image de Serero qui, après des études à l'école hôtelière de Lausanne et un stage chez Toqué! propose des services de chef à domicile, toujours à Lausanne, avec un concept très original, (www.conte-gouts.ch). Le chef se distingue par son désir de lier intimement le rire, le jeu, l'aventure à l'acte de manger. Pour cela, il crée des repas ludiques. Pas seulement en sortant des sentiers battus des saveurs et textures connues, mais aussi dans les manières créatives qu'il propose pour les manger.

Avec la complicité de divers partenaires (souffleur de verre, pâtissier-chocolatier et autres) il met au point des ustensiles un peu fous qui deviennent couverts. Comme cette alambic en verre soufflé qui nous versera directement en bouche la soupe commandée! Ou encore, ce plat qu'il a baptisé «coup de langue» en souvenir du plaisir qu'il ressentait enfant à lécher les casseroles ou cuillères utilisées pour faire un gâteau, par exemple et qui se présente en récipient plat enduit d'une réduction de fruits rouges, de basilic et de vinaigre

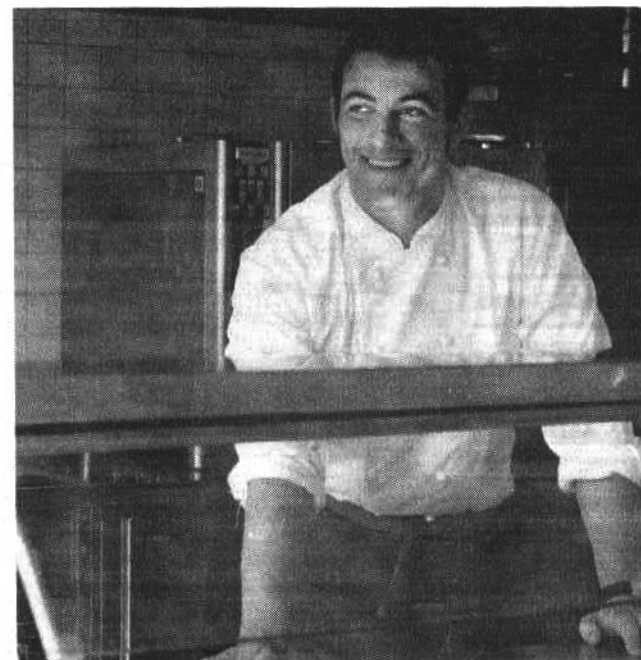
balsamique et prêt à être... léché!

En association avec Nicolas Noz, chocolatier suisse réputé, il a également créé sa ligne de chocolats représentée ici par Yves De Lima, et qui se déguste avec surprise! Chocolats à l'olive noire, au miel et piment, au thym citronné, à la morille, au curry... Certains décoiffent, d'autres séduisent de suite, d'autres encore demandent à être apprivoisés. Toute une expérience!

Dans le même esprit, Serero a voulu partager avec nous cette recette qui allie le doux à l'épicé, le confortable à la surprise et la maîtrise à l'humour. Alors, laissez-vous tenter et pourquoi pas, créez votre propre manière de la déguster... histoire de rire un peu! ▽

Bon appétit!

Pour le **Café Lounge de Lima** et pour infos sur les chocolats 6409, rue Saint-Hubert 514 282 - 8777



UNE PETITE RECETTE

SAUTÉ DE FIGUE ET DE POIRE, YAOURT AU MIEL, CAMEL DE POIVRE SZÉCHUAN

Cette recette est très appréciée en pré-dessert ou en dessert.

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 5 figues fraîches
- 3 poires
- 200 g de sucre
- 50 g de beurre
- 350 g de yaourt nature, style grec
- 2 cuillérées à soupe de miel de montagne
- 1,5 dl de crème entière (35 %)
- 1 cuillère à soupe de poivre Széchuân

Préparation

Pelez et coupez les poires et les figues en gros dés. Faites les revenir dans une poêle avec 50 g de beurre et 2 cuillérées à soupe de sucre. Ajoutez 0,5 dl d'eau et laissez cuire 10 minutes à feu doux, jusqu'à ce que le tout devienne une compote. Réservez au frigo.

Faites chauffer très légèrement le miel pour qu'il soit facile à mélanger au yaourt grec. Mélangez le miel et le yaourt puis réservez au frigo.

Dans une casserole, faites un caramel brun avec le sucre restant. Ajoutez 1,5 dl de crème. Lorsque le caramel est homogène, retirez du feu et faites infuser le poivre Széchuân pendant 15 minutes. Filtrez et réservez au frigo.

Au moment de servir, remplissez la moitié d'un verre avec le sauté de poire et de figues, recouvrez généreusement de yaourt au miel et terminez avec une couche de caramel.

TRUC ET ASTUCES DU CHEF: en utilisant de beaux verres à vin blanc ou à liqueur pour la présentation, vous améliorerez la qualité esthétique de votre dessert.