

Vous prendrez bien une fondue rose au pain fluo!

» **CHALET DES ENFANTS** Le mois prochain, l'auberge des bois du Jorat invite Gabriel Serero dans ses cuisines pour un menu gastronomique iconoclaste. Aussi moléculaire que vaudois.

«Le succès a été tel au mois de novembre 2006, que nous avons décidé de remettre le couvert avec la même formule.» Gabriel Serero, chef à domicile, se rendra au Chalet des Enfants en mars pour servir à nouveau les treize plats de son menu spectaculaire.

Dans l'assiette des convives? Une tartine au Cénovis: «C'est une construction de goûts et de textures qui donne l'ensemble des sensations de la tartine au Cénovis, mais qui n'en a pas l'aspect. Le Cénovis y est présenté sous forme de shampoing, le beurre est liquide et le pain en croûtons. Ce plat se déguste avec une cuillère dans un coquetier.»

Intitulés farfelus

Ces joyusetés culinaires sont ainsi égrenées tout au long de ce menu gastronomique aux intitulés farfelus. La défondue casse ainsi le mythe de la fondue: «Elle n'est pas classique puisqu'elle est mini et haute en couleur avec un rose bonbon de fromage et des pains bleus, noir, jaune. A déguster au cure-dents.»

«L'envie est venue d'explorer les produits du terroir locaux que nous mettons en valeur au Chalet des Enfants, explique Romano Hasenauer, teneur des lieux. Nous voulions expérimenter une autre



LES CRÉATEURS Gabriel Serero et Romano Hasenauer, le chef cuisinier et le patron du Chalet des Enfants, ont concocté les Détours autour du terroir.

Les menus spectaculaires



- **DATES**
Les 6, 7, 8, 20, 21 et 22 mars.
- **LIEU ET HEURE**
A l'Auberge du Chalet-des-Enfants,
Route du Chalet-des-Enfants, Lausanne 25,
1052 Le Mont-sur-Lausanne, tél. 021 784 44 80,
fax. 021 784 44 81
- **RÉSERVATIONS** Elle est indispensable,
le nombre de places étant limité.
Par mail: events@chaletdesenfants.ch
- **PRIX DU MENU** Il faut compter 170 fr.
par personne, sans les vins.




manière d'appréhender le goût de nos plats, ainsi que notre façon de manger. Il y a aussi l'envie de proposer un

repas se vivant comme une expérience complète: gustative, culturelle, récréative voire anthropologique.»

Alors quand la saucisse aux choux du Chalet des Enfants rencontre le talent de Gabriel Serero, elle devient virtuelle: «c'est une espère ce moussé qui a le goût de la saucisse sans en avoir la texture.»

Une belle expérience saupoudrée par les lectures et fables de Carole Grandjean. La comédienne ponctue tout le repas par des interventions délicates et rurales d'auteurs vaudois en lien direct avec ce que les convives sont en train de déguster. Cerise sur ce gâteau moléculaire? Le travail graphique de Nathalie Rais qui se déguste des yeux, lui, puisqu'il se trouve notamment sur les sets de table.

ANNICK CHEVILLOT

www.chaletdesenfants.ch
www.conte-gouts.ch