



Les surprises confites de Sorin embaument sa cuisine

Le Roumain allergique concocte des recettes pures et originales à l'enseigne de Gourmet sauvage.

David Moginier

Publié: 29.03.2020, 09h38



On a rencontré Sorin un peu par hasard, avant le confinement, comme ce Roumain d'origine a rencontré Lausanne par hasard. Il vivait en Italie, travaillant pour Fiat, quand il a fait escale deux jours dans la capitale vaudoise. Il en est immédiatement tombé amoureux, y a loué un appartement en payant une année d'avance avant de retourner dans son pays et de tout faire pour obtenir un permis de travail. Depuis sept ans, Sorin Galiceanu travaille donc en Suisse, principalement à la Brasserie du Dr Gab's dont il soigne la communication et le marketing digitaux.

Mais Sorin a un problème: il est, dit-il, complètement allergique aux produits chimiques avec lesquels les fruits du commerce sont traités. «C'est grave, je deviens tout rouge, j'ai de la peine à respirer. J'avais arrêté de manger des fruits que j'adore.» Et comme il souffre aussi de rhume des foins... C'est pour le bonheur de ses deux filles de 9 et 12 ans qu'il est parti à la campagne cueillir des fruits dans les fermes entourant Lausanne. «Je demande toujours aux paysans s'ils traitent chimiquement leur production en leur expliquant que c'est une question de vie ou de mort pour moi.» Il a retrouvé le plaisir de ces desserts peu sucrés et sains, pratiquant avec joie l'autocueillette.

Souvenirs d'enfance

Le trentenaire a aussi un sens certain de l'entrepreneuriat qui se marie à son goût pour la cuisine. En voyant tous ces fruits qu'il pouvait redécouvrir, il s'est rappelé les journées passées en famille chez sa grand-mère à confectionner des confitures. Nostalgie des odeurs dans la cuisine, nostalgie de la magie de voir les produits confire lentement dans de grands chaudrons, nostalgie de ces goûts simples et puissants. Sorin a donc imaginé des recettes, des

associations, un nom, Gourmet Sauvage, un logo et des étiquettes, le tout très élégant et urbain.

Depuis quelques mois, il utilise la cuisine du restaurant du Dr Gab's de Lausanne, le Lab, à la rue de Bourg, les jours de fermeture. Il y élabore ses produits avec un concept simple, un produit avec peut-être un complément ou une épice, du jus de citron, du sucre (35% seulement). Le fruit va confire au moins sept heures dans sa casserole, par lots de 4 kg, avant d'être versé à la main et à la louche dans les jolis pots de 150 g.

Sorin a un concept élargi de la confiture. Celles du petit déjeuner ne sont pas majoritaires et certains les trouveront parfois trop liquides pour les tartiner sur du pain. La pêche blanche se relève subtilement de pétales de rose du jardin, la fraise d'une touche de vin mousseux, la cerise se marie avec un tout petit peu d'absinthe. Tous les ingrédients sont locaux, les plus locaux possibles, tous sont du premier choix sélectionné par Sorin, et surtout tous les équilibres de goûts sont parfaitement maîtrisés et subtils.

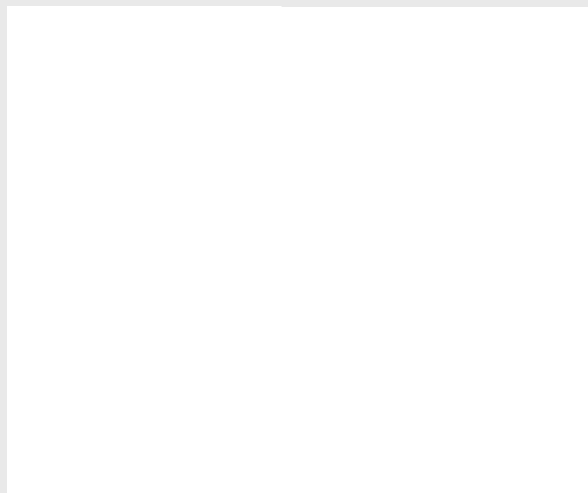
A toute heure

Mais le Roumain propose aussi des confitures d'apéro. Celle mariant la poire William au miel du Pays-d'Enhaut vise une place sur le plateau de fromages ou de charcuterie; la tomate, fraise mara et poivre de Tasmanie sublimera un fromage frais; l'oignon et vinaigre balsamique tiendra compagnie à une terrine de foie gras. «Mes produits ne sont pas de simples confitures, ce sont des moments de plaisir à déguster tout au long de la journée.»

Le garçon ne s'arrête jamais. Il travaille aussi en collaboration avec d'autres. Comme cette confiture de Noël réalisée avec le magasin Saveur Pimenté, pomme et thé de Noël. Avec le Sleepy Bar Coffee Shop, également à

Lausanne, il a créé une spécialité mêlant fraise et café. Et il est très fier de la gelée qu'il a réussi à tirer de la bière La Ténébreuse du Dr Gab's, «une tuerie!» affirme-t-il. «Je l'avais fait dans l'idée de laquer du poulet, et ça marche très bien.»

SUITE APRÈS LA PUBLICITÉ



Sa quarantaine de recettes n'est jamais disponible en même temps, d'autant qu'il ne consacre encore qu'un tiers de son temps à ses marmites. Il les vend dans une petite dizaine de points ou en direct chez certains restaurateurs. Mais il a de l'ambition et vise une cinquantaine de magasins à la fin de l'année. Sauvage mais très organisé.

Pratique

✓ [Afficher plus](#)

Cet article a été automatiquement importé de notre ancien système de gestion de contenu vers notre nouveau site web. Il est possible qu'il comporte quelques erreurs de mise en page. Veuillez-nous signaler toute erreur à community-feedback@tamedia.ch. Nous vous remercions de votre compréhension et votre collaboration.

[24]

[La une](#) [E-paper](#) [E-Paper](#) [Archives du Journal](#) [Impressum](#) [CGV](#)
[Déclaration de confidentialité](#) [Abonnements](#) [Contact](#)

Tous les Médias de Tamedia 



© 2020 Tamedia AG. All Rights Reserved