

# Terroirs **ALIGRO**

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

## Les surprises **confites** de Sorin

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

David Moginier Texte  
Vanessa Cardoso Photos

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 Docteur 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 associa-



**Slow confiture**  
Sorin aux casseroles, ici dans sa propre cuisine, confinement oblige.

tions, 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 Docteur 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 additionné peut-être d'un complément ou d'une épice, du jus de citron, du sucre (35% seulement). Le fruit va cuire 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 possible, tous sont du premier choix sélectionné par Sorin, et surtout tous les équilibres de goûts sont parfaitement maîtrisés et subtils.

### À toute heure

Mais le Roumain propose aussi des confitures d'apéro. Celle mariant la poire williams 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 PimentThé, pomme et thé de Noël. Avec le Sleepy Bear 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 Docteur Gab's, «une tuerie!», affirme-t-il. Je l'avais faite dans l'idée de laquer du poulet, et ça marche très bien.»

Sa quarantaine de recettes n'est jamais disponible au même moment, 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.

Les pots de 150 g (10 fr.) sont en vente à Aigle (Myonat), Lausanne (Ernest, Ferme Vaudoise, Saveur PimentThé, Sleepy Bear, Chez Laurène), Morges (La Gazette), Puidoux (Docteur Gab's) et sur le site [www.gourmetsauvage.ch](http://www.gourmetsauvage.ch).



La mise en pots se fait à la main et à la louche.



Puis Sorin colle les élégantes étiquettes qu'il a faites.



## Coronacuisine

### Merci d'avoir partagé avec nous vos recettes de placard

Ce confinement est l'occasion idéale d'utiliser le contenu de ses placards ou de son congélateur pour éviter d'aller trop souvent faire des achats (ou de privilégier les marchés à la ferme). Voici quelques idées que vous nous avez suggérées. **D.MOG.**

#### Mary-Claire Deladoey Joye

partage cette soupe de chalet. Faites revenir dans un corps gras un quart de poireau et une carotte coupés fin. Ajoutez 3-4 pommes de terre pelées et coupées en petits dés. Ajoutez ensuite le liquide (2/3 eau et 1/3 lait), salez, ajoutez un peu de bouillon, puis laissez cuire une quarantaine de minutes. À la fin, ajoutez deux bonnes poi-

gnées de cornettes et remettez du liquide s'il le faut pour que tout soit recouvert, et laissez cuire jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Juste avant de servir, ajoutez une poignée d'orties fraîches cueillies au jardin ou d'épinards, un peu de crème et garnissez les assiettes de gruyère râpé.

#### Fabienne Seppey

recommande des pâtes au thon, crème à l'ail et au citron, «délicieuses et très vite faites». Faites cuire classiquement 400g de spaghetti (pour quatre). Pendant ce temps, faites revenir dans une poêle 200-300g de thon en boîte dans le jus d'un citron, jusqu'à ce que ce dernier ait l'air absorbé. Ajoutez alors une gousse



d'ail pelée, dégermée et hachée finement et un peu d'origan. Salez et poivrez selon votre goût, puis ajoutez encore un peu de crème. Laissez mijoter un instant puis servez sur vos pâtes égouttées.

#### Giampiero Trezzini

a créé un blog de cuisine pour ses enfants ([cuisinepublique.net](http://cuisinepublique.net)). Il nous propose d'en tirer une recette, comme cette classique tarte à la raisinée. Foncez une plaque à gâteau de pâte brisée (maison ou du commerce) et piquez-la. Couvrez-la de haricots secs ou autre et faites-la cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Ôtez les haricots secs et remettez encore 15 minutes. Pendant ce temps, mélangez dans



un pot 2dl de crème, 1,5dl de raisinée, 1cs de farine, 0-2cs de sucre selon votre goût, 2 œufs entiers. Ressortez votre tarte du four, baissez la température à 120°C et versez dans le fond de tarte votre préparation à la raisinée. Laissez prendre 30 à 40 minutes.

### Et la vôtre?

Faites-nous parvenir votre meilleure recette de placard, simple et goûteuse, qui ne nécessite pas d'ingrédients compliqués. Envoyez-la, si possible avec une photo, à [david.moginier@24heures.ch](mailto:david.moginier@24heures.ch)