



Sorin Galiceanu utilise uniquement des fruits locaux non traités pour fabriquer ses confitures, qui sont en vente dans une dizaine d'épicerie de Genève à Lausanne. Sa préparation du jour est à déguster sur du fromage de chèvre frais.



© PHOTOS FRANÇOIS WAVERLUNDI 13

DE SAISON Depuis près d'un an, le fondateur de Gourmet Sauvage confectionne des confitures originales et sophistiquées, à déguster à l'apéro. Il nous a préparé sa préférée: tomate, mara des bois et poivre de Tasmanie.

Un peu de génie, du sucre et des fruits locaux en petits bocaux

Tout a commencé dans son jardin familial, en Roumanie. Enfant, il y cueillait des légumes pour faire des conserves en vue de l'hiver, avec sa mère et sa grand-mère. L'histoire continue à l'Université de Bucarest, où l'étudiant gagnait son argent de poche en préparant de bons petits plats à ses collègues. Aujourd'hui, l'aventure se poursuit dans les cuisines de Docteur Gab's, à Lausanne, où Sorin Galiceanu confectionne des confitures savoureuses en hommage à ses racines et à son pays de cœur, la Suisse. Responsable de la communication numérique de la brasserie, il a décidé de lancer sa propre marque, baptisée Gourmet Sauvage, il y a trois ans. «Au départ, il s'agissait seulement d'un site internet de recettes à base de plantes sauvages. Mais ça a vite dérapé», sourit-il. Amateur d'autocueillette, ce grand gourmand ramassait tellement de fruits qu'il devait trouver un moyen de les conserver. Il s'essaya alors à la production de confiture, encouragé par ses deux plus grandes supportrices, ses filles Clara et Diana, âgées de 10 et 13 ans. «D'un jour à

l'autre, elles ont arrêté la pâte à tartiner pour ne manger plus que mes produits. C'était ma plus belle récompense.» Quelque 300 bocaux plus tard, le quadragénaire montait sa petite entreprise.

Le goût de l'artisanat

Ce matin, il nous prépare une de ses recettes préférées: une confiture aux tomates, mara des bois et poivre de Tasmanie, à étaler sur du fromage frais à l'apéro. La sélection des ingrédients est l'étape la plus importante pour Sorin Galiceanu. Allergique aux produits de conservation que l'on retrouve sur la plupart des fruits, il se fournit chez Philfruits, en Valais, qui lui réserve un assortiment spécial. «Directement des champs à la cageotte! Je n'ai qu'à toucher la peau avec mes lèvres pour savoir qu'ils n'ont pas été traités», raconte-t-il en découpant un kilo et demi de tomates san marzano et de fraises. «Les maras des bois sont particulièrement parfumés. C'est un mariage parfait.» Le tout est ensuite mis à cuire à feu doux dans une casserole, avec du sucre blanc

d'origine suisse. Grand défenseur des produits locaux, il tient à les valoriser en n'utilisant aucun d'additif, tel que la pectine, un épaississant que l'on retrouve dans la majorité des confitures industrielles. «Je compte sur les composants naturellement présents dans les fruits pour obtenir la consistance idéale, sans produit chimique», assure-t-il. Environ six heures de cuisson seront nécessaires à la confection d'une pâte soyeuse. Une version sans sucre ajouté est également possible, en adjoignant du xylitol, un substitut à l'extrait de bouleau, fréquemment utilisé dans les pays nordiques.

Une demi-heure avant la fin de la cuisson, le cuisinier ajoute un peu de citron, pour préserver la saveur du fruit et empêcher la cristallisation du sucre. Touche subtile et sophistiquée, une pointe de poivre de Tasmanie – joker exotique de sa préparation – finalise le tout. «C'est épicé, mais pas pimenté, avec un petit goût de basilic. Une tuerie!» Enfin, la mixture est versée dans des petits pots de verre fabriqués à Saint-Sulpice (VD), puis refermés à la main, «comme le faisaient nos grand-mères». «Je ne fais rien d'extraordinaire, je n'ai pas réinventé la roue. Ce qui m'anime, c'est l'amour et le respect des produits, et surtout de mes clients.»

LA FRAISE IDÉALE

Parmi les 600 variétés de fraises qui existent dans le monde, la mara des bois – plus petite, ronde et rouge que la moyenne – se prête particulièrement bien à la fabrication de confiture. Issue d'un croisement entre une fraise de culture et une fraise des bois, son arôme est très typé et sa peau est délicate. Fragile, elle ne se conserve pas longtemps, mais peut se récolter près de trois fois par été, jusqu'aux premiers gels. En Suisse, les habitants consomment en moyenne 2,2 kg de fraises par an, dont un tiers est issu de la production indigène, pour deux tiers de fraises importées. Quelque 521 hectares sont dévolus à cette culture, dont 46 en Valais, répartis le long de la plaine du Rhône, de Martigny à Sierre.

compter les parfums cerise-absinthe ou fraises-vin mousseux. Des bouillons de champignons cueillis par ses soins sont aussi disponibles. En Suisse romande, les bocaux épurés de Gourmet Sauvage sont commercialisés dans des épicerie de Genève à Lausanne, et les commandes affluent. «La semaine prochaine, je dois en livrer 500 pour un mariage!» se réjouit cet amoureux du bien manger.

À terme, des collaborations avec des chefs étoilés sont envisagées, ainsi qu'une gamme à base d'anciennes variétés de fruits du pays. Et quand ses futurs clients lui demandent: «Elle est si bonne que ça, ta confiture?», Sorin Galiceanu, modeste mais fier, se contente de répondre: «Goûtez, vous verrez.»

LILA ERARD ■

D'INFOS www.gourmetsauvage.ch

LE PRODUCTEUR SORIN GALICEANU

Né en Roumanie, cet amateur de bonne cuisine a fait des études en science et génie des matériaux, comme son père et son grand-père avant lui. Après avoir vécu quelques années en Italie avec la mère de ses deux filles, l'ingénieur découvre Lausanne lors d'un voyage, en 2008. «C'était un véritable coup de foudre. On a cherché un appartement, puis, de retour en Italie, j'ai démissionné. Le lac, les montagnes, l'herbe verte... C'était fou, les gens avaient l'air si heureux!» témoigne celui qui s'est fait tatouer le drapeau helvétique sur le mollet un an plus tard. Aujourd'hui, cet adepte d'Instagram s'occupe de la communication numérique de la brasserie Docteur Gab's, quand il n'est pas dans le Jorat, où il fait partie d'un club mycologique. «Un jour, j'aimerais devenir contrôleur officiel de champignons», lance-t-il en souriant.

