# Pages «De Saison»

Terre&Nature Tarifs 2021

Chaque semaine, *Terre&Nature* propose à ses lecteurs une page 100% terroir dans sa rubrique «De Saison». Cet article d'une pleine page met en avant un producteur ou un artisan qui cultive ou valorise un produit de saison. Cet emplacement rédactionnel privilégié permet de mettre idéalement en avant vos produits et vos services en lien avec le terroir de nos régions.

## Notre offre

Un module format bandeau ou pavé en pied de l'article.

4 août 2020 Terre&Nature 5

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

**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.

### 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 cagette! 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 parfumées. 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.

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.»

Inventif, Sorin Galiceanu a déclaré ses confitures en une palette de mélanges surprenants. Ainsi, poire-miel accompagne à merveille le gibier, tandis qu'oignon-balsamique sublime les hamburgers. Plus original, une gelée de bière en collaboration avec Docteur Gab's est «à tomber» sur du foie gras. Sans compter les parfums cerise-absinthe ou fraises-vin mousseux.

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 EBARD ■

**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 fruits importés. Quelque

**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.

**BANDEAU**
290 x 40 mm

4 juin 2020 Terre&Nature 9

**DE SAISON** Les bourgeons de sapin sont appréciés traditionnellement pour leurs qualités adoucissantes et leurs vertus thérapeutiques. Un liquoriste en tire de petites merveilles à Chardonne (VD).

# Toute la vigueur du sapin concentrée dans un élixir cent pour cent naturel

Les bourgeons de sapin sont récoltés alors qu'ils sont tendres et gonflés de sève. Ils sont séchés en bocaux avant de macérer plusieurs jours dans de l'alcool. Le liquoriste mélangera la préparation à un sirop qu'il laissera reposer avant une ultime filtration pour obtenir le résultat final: une liqueur qui a séduit de nombreux chefs étoilés.

Porté par la vogue de la cueillette sauvage et de la cuisine nordique, furieusement tendance depuis quelques années, on le retrouve à la carte des chefs les plus créatifs pour cuire ou fumer viandes ou poissons, voire associé à des desserts ou dans certains bonbons si typiquement helvétiques... Lui? Le bourgeon de sapin. Oui, ce petit goût de montagne et de résineux a aussi une longue histoire dans nos régions. Christian Mellioret s'y intéresse depuis des lustres: en cuisine d'abord, à l'époque où il était restaurateur, dans son petit labo de liquoriste aussi, où il s'est fait une spécialité des élixirs à base de plantes cueillies dans la nature.

On le retrouve dans l'ancienne maison vigneronne de Chardonne (VD) qui héberge son restaurant, parmi les flacons, les bocaux de plantes sauvages, ses carnets de recettes annotés au fil d'années d'expériences et une collection de dames-jeannes hors d'âge stockées dans l'arrière-boutique.

### Gonflés de sève

«C'est en principe la meilleure période pour le récolter, alors qu'il est encore tendre, gorgé de parfums, dépourvu d'âcreté, explique notre liquoriste. D'habitude, on y va jusqu'à fin juin, mais cette étrange année ayant trois semaines d'avance, il faut prendre un peu de hauteur pour récolter de jolies jeunes pousses.» On lui a donc emboîté le pas sur la route du Mont-Pèlerin, à revers, sur un flanc aussi ombragé que possible, à plus de 800 mètres d'altitude pour débusquer les fameux bourgeons. De petites pousses vert tendre dodues, gonflées de sève et de parfums, de deux à trois centimètres, que l'on récolte avec délicatesse sur les majestueux conifères.

La cueillette du jour sera séchée et mise en bocaux. Le liquoriste fouille dans ses feuillets de notes pour retrouver les proportions idéales correspondant au bourgeon de sapin. Nous y voilà: «On compte 65 grammes de bourgeons séchés pour 1,4 litre d'alcool à 70 degrés afin de réaliser la teinture mère, base de la future liqueur. On va donc laisser macérer le tout pendant une semaine à dix jours, en mélangeant tous les jours. Puis, on filtre délicatement. Ou plutôt on décante.» Entre-temps, il aura réalisé un sirop classique – compter ici 200 grammes de sucre par litre d'eau – avant d'assembler sirop et teinture mère.

### Sapin blanc ou épicéa?

La future liqueur de bourgeons de sapin va ensuite reposer quelque temps en bonbonne, avant de subir une deuxième filtration pour éliminer les impuretés. «Je travaille sans aucun additif, de manière 100% naturelle: la meilleure méthode consiste à mettre brièvement la bonbonne au congélateur, puis je clarifie on y va jusqu'à fin juin, mais cette étrange année ayant trois semaines d'avance, il faut prendre un peu de hauteur pour récolter de jolies jeunes pousses.» On lui a donc emboîté le pas sur la route du Mont-Pèlerin, à revers, sur un flanc aussi ombragé que possible, à plus de 800 mètres d'altitude pour débusquer les fameux bourgeons. De petites pousses vert tendre dodues, gonflées de sève et de parfums, de dix liquide à travers un papier filtre. De là, on transfère notre liqueur en dame-jeanne et on l'oublie. Aussi longtemps que possible, voire très liquide très longtemps...»

Un couple de touristes allemaniques s'arrête devant la vitrine, alléché par les jolis de bourgeons. Madame prépare du Tannenschösslihonig. Petit débat. Faut-il préférer le sapin blanc à l'épicéa ou sapin rouge? Christian Mellioret est un ardent partisan de l'épicéa, qu'il trouve plus fin, moins abrupt. L'élixir qu'il en tire dompte le sauvage pour un résultat étonnamment long en bouche, mêlant le feu, l'âme des forêts et les arômes de bonbon au miel... Avec cette liqueur, qui a séduit Anne-Sophie Pic, fan de bourgeons de sapin, et son équipe du Beau-Rivage à Lausanne, liquide Christian Mellioret fait aussi des desserts glacés redoutables.

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

**PRÉPARATIONS ANCESTRALES**

On cuit les bourgeons avec de l'eau (1 kg pour 2 l), on laisse macérer jusqu'au lendemain. On filtre et on réduit de moitié, avant d'ajouter un poids égal en sucre et de réduire jusqu'à la consistance souhaitée. On ajoute enfin le jus de 4 citrons et on met en bocaux.

Autre méthode: mettre les bourgeons dans des bocaux avec du sucre et les exposer au soleil; laisser macérer 4-5 mois, filtrer. Sous l'effet de la chaleur, le sucre fond et l'élixir ainsi obtenu serait

**LE PRODUCTEUR** CHRIS MELLIORET

Il a eu de nombreuses vies, Christian Mellioret: parti d'une formation de radioélectricien et électronicien, il sera cuisinier, traiteur, restaurateur, apiculteur et liquoriste avec toutefois plusieurs passions constantes tout au long de son parcours. En 1993, il reprend avec son épouse Dominique un charmant petit café de Chardonne, le National. Ils y serviront durant une quinzaine d'années une cuisine de saison fraîche et joyeuse, rehaussée de plantes et fruits sauvages. «Très tôt, je me suis passionné pour la flore et faisant beaucoup d'essais de macérations et distillations.» À force, les liqueurs et les abeilles ont pris le dessus. Christian Mellioret ferme son resto pour s'adonner à ses autres tentations. Aujourd'hui liquoriste et apiculteur, il décline une trentaine de liqueurs et eaux-de-vie, de la cornouille au cynorhodon et de l'aïse à la prunelle. S'y ajoutent quelques sirops, confitures, apéritifs sans

**PAVÉ**
136 x 50 mm

## TARIFS

| | |
|---|---|
| Bandeau (290 x 40 mm) | **Fr. 1'040.–** |
| Pavé à droite (136 x 50 mm) | **Fr. 650.–** |

Prix bruts 2021 hors TVA (7,7 %)