

Saorge

Confiturier ou sorcier ?

Depuis l'été dernier, Christian Desrumeaux fabrique et vend des confitures dans sa Cave saorgienne. Des douceurs produites à partir d'étonnantes mélanges de fruits et de plantes, qui ont le pouvoir de nous faire remonter le temps, vers les goûters de notre enfance.

De la pêche et quelques feuilles de verveine. De la prune, une pointe de menthe et un peu de mélisse. De la mirabelle avec un bouquet de lavande sauvage. Et pourquoi pas de la pomme de terre en confiture ?

Eprouver les associations de saveurs, tester les mélanges de parfums, défier les habitudes gustatives, étonner avec des produits singuliers..., c'est comme ça que Christian Desrumeaux conçoit son métier de confiturier. Un peu à la manière d'un sorcier imaginant de nouvelles potions, il aime jouer avec les fruits et les plantes pour transporter, dans la nature ou dans leurs souvenirs d'enfance, ceux qui goûtent à ses préparations.

Dans son carnet de recettes aux allures de grimoire, il y a une générosité naturelle, une propension au partage... Un brin de folie aussi, qui tempère une rigueur aiguisée pendant de longues années passées en cuisine. En effet, avant d'allumer le feu sous le chaudron en cuivre de son atelier-boutique à Saorge, l'homme a d'abord fait chanter les couteaux. "J'ai eu trois restaurants et j'ai également été salarié", indique ce Niçois, qui continue à vivre sa passion auprès de ses proches et sur son blog^(*), mais aussi avec ses "élèves" de l'Institut d'études occitanes. "J'y prends des cours de langue et j'y anime des ateliers de cuisine régionale".

Depuis l'été dernier, c'est sur les hauteurs de la Roya que se concentre son attention. C'est là qu'il passe la majeure partie de son

temps, après s'être reconvertis. "J'ai des racines à Saorge, où je possède un appartement".

Dans ce joli village perché, Christian a aussi une vieille cave voûtée. Bien placé dans l'étroite rue principale, ce local de poche (20 m²) est devenu le lieu de sa nouvelle activité. "Il y a encore un an, cet espace était dans un état lamentable", raconte-t-il. "Il était abandonné depuis des décennies, mais j'ai vu en lui une opportunité. J'ai donc entrepris d'importants travaux de rénovation".

Après des mois de chantier, un nouveau commerce a ainsi vu le jour en juillet. Une échoppe aux murs blancs, dédiée à la confiture. "J'ai choisi ce produit parce qu'il évoque la douceur, il rappelle les goûters de notre plus jeune âge. Et puis il se garde, il est un remède au gaspillage que j'ai tant connu dans le milieu de la restauration".

Avec son savoir-faire de cuisinier, Christian concrétise à Saorge sa vision de la confiture. "Je prépare généralement des quantités réduites, qui dépendent de mes approvisionnements". Pour lui, pas question de courir les marchés de gros en quête de belles caisses venues d'Espagne ou du bout du monde. "Je ne travaille qu'en circuit court et je ne veux pas de fruits traités. Je cueille moi-même ou je fais cueillir par d'autres, dans les jardins ou dans la nature". Quand il achète sa matière première, le confiturier privilégie les petits agriculteurs du coin et les bancs des marchés locaux.

"Bon, c'est vrai qu'une fois, j'ai dû faire 100 km jusqu'à Mondovi, en Italie, pour récupérer les abricots d'un pépé. Mais ça valait vraiment le coup. Ils avaient un goût !".

Christian Desrumeaux prépare souvent ses confitures sous les yeux de ses clients. Mais sa boutique recèle d'autres délices, comme le cuir de fruit, une compote déshydratée.



Toute la marchandise est transformée dans son magasin, ouvert six jours sur sept aux beaux jours. "Le village est très touristique en été. Les gens rentrent et me regardent faire, ils goûtent... Je me régale de cette proximité, des rencontres autour de mes confitures". Durant les séances de fabrication, les ruelles des alentours se parfument des effluves délicieusement distillées par le bouillonnement des framboises, prunes et autres clémentines. "Les voisins s'amusent alors à mettre des noms sur des odeurs".

Le jeu peut être facile. "Je ne dépasse pas 55 à 60 % de sucre ajouté et je privilégie les cuissons courtes, pour ne pas dénaturer la couleur et le goût des fruits". Mais parfois, la tâche est ardue, car Christian aime sortir des sentiers battus. "Compte tenu de mon expérience, il faut bien que j'aille plus loin que ce qu'on peut tous faire à la maison".

Sur ses étagères en bois se succèdent donc, au fil des saisons, des confitures qui additionnent la surprise à la gourmandise. L'ancien cuistot compose avec les textures, intègre des mendiantes, ajoute des herbes aromatiques... Dans sa Cave saorgienne, la mélisse et la menthe se marient avec la prune, la sauge avec la pomme, le romarin avec la mirabelle, la noisette caramelisée avec l'abricot... Tomate verte à la cannelle, pêche à l'agastache et à la badiane..., l'étonnement est souvent au rendez-vous. "J'ai mis au point une recette avec de la patate. Il faut que j'en refasse, car ce fut un gros succès estival".

En ce moment, Christian s'attache plutôt à confectionner de petits paniers garnis, qui sont autant d'idées cadeaux en prévision de Noël. Dans ces assortiments, il met quelques-uns des autres délices qui étoffent ses présentoirs : fruits séchés ou au sirop, compotes, chutneys, nougat blanc... Et même du cuir de fruit. Une spécialité qu'il obtient avec pour seule technique la déshydratation. Sans apport de sucre et sans sorcellerie !

Jean Prève

^(*) patopistouicrouton.over-blog.com

La Cave saorgienne - rue Lieutenant Jean Revelli 06540 Saorge - Ouvert du jeudi au dimanche, de 10 h à 13 h et de 15 h à 17 h. Tarifs des confitures : 5 euros le pot de 212 g. Expédition sur demande. Infos : lacavesaorgienne.mgroup.fr Contact : 06 61 17 45 81.

