

BOL D'AIR

Spécial
été

CUISINE

Banyuls

c'est aussi le vinaigre

N° 438 Supplément de L'Indépendant du 03 août 2013 - Ne peut être vendu séparément. Prix marqué sur le quotidien - CATALAN



FEUILLETON DE L'ÉTÉ

Les promenades de Marie

1. Des hommes et des monts

M 0227 - 803 - 1,00 € - 0



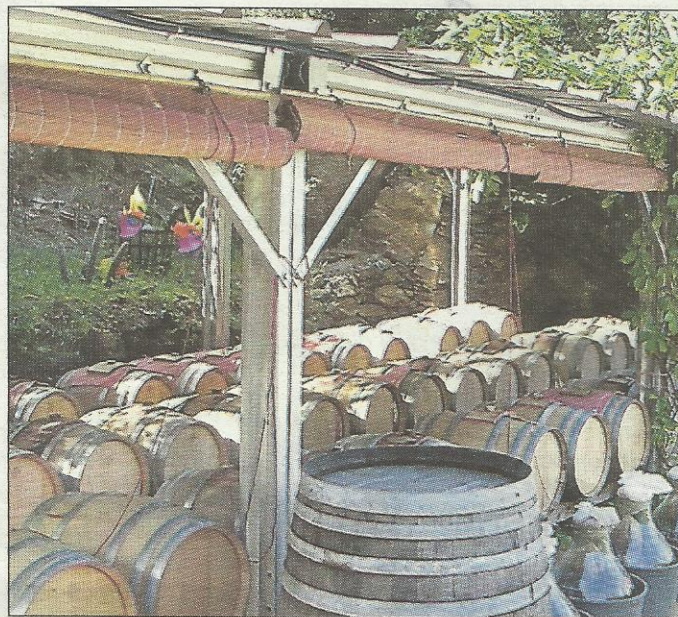
LE PRODUIT DE LA SEMAINE : LE VINAIGRE DE BANYULS

À la fois doux, fruité et subtil, il accompagne les plats de l'entrée au dessert. Le vinaigre, un condiment connu depuis des lustres mais qui se réinvente à la vinaigrerie La Guinelle.

Nathalie Herre s'est lancée dans la production de vinaigre de Banyuls en 1999. Une belle aventure qui l'a menée au sommet puisqu'aujourd'hui, nombre de chefs ne jurent que par ses produits. Pourtant, les débuts ont été ardues et Nathalie a pris la mesure de la difficulté d'apprendre le métier. Car il n'existe pas d'école formant à cette activité ! A force de travail et de persévérance, de lecture d'ouvrages spécialisés et de discussions avec œnologues et vignerons, Nathalie a fini par produire sa première barrique de vinaigre après 14 mois de travail acharné. Elle explique que la qualité du vinaigre dépend avant tout de la qualité du vin au départ. On ne fait du bon qu'avec du bon ! Amoureuse de bon vin et ayant travaillé dans le secteur de la vigne, trouver du vin de qualité n'a donc pas été le plus difficile...

Le vinaigre de "La Guinelle" est obtenu par la fermentation de vin doux de Banyuls sans sulfite, selon la méthode dite "orléanaise". Le vin est mis en barrique (remplie seulement à moitié), dans un endroit chaud et aéré. Les bactéries se développent naturellement et se disposent à la surface du vin, transformant l'alcool en acide acétique. Un voile se forme, et s'épaissit, c'est la "mère". Tout l'art consiste alors à soutirer le vinaigre au bon moment. En général, il faut compter environ trois mois.

La Guinelle propose plusieurs types de vinaigres élaborés à partir de différentes variétés de vin de Banyuls. On trouve ainsi du vinaigre de Banyuls rouge, puissant et élégant, du vinaigre blanc, aux notes d'agrumes, mais aussi du vinaigre aux pistils de safran... ou à base de cannelle et de girofle. Nathalie a également mis au point des "perles de vinaigre", de petites sphères gélifiées, contenant un cœur liquide de vinaigre de Banyuls. Un effet d'explosion en



La vinaigrerie de Nathalie Herre produit depuis plus de 14 ans un vinaigre traditionnel qui fait fureur sur les tables des grands chefs. Une vraie "mère" pour eux.



Photo : Daniel Baill...

bouche étonnant ! Ces perles sont délicieuses sur une huître, un poisson cru ou du melon. Plus étonnant encore, le "pouss' vinaigre" ! Il s'agit d'un vinaigre solide présenté dans un poussoir à l'image d'une glace que l'on pousse pour déguster. Ce vinaigre se tranche, se râpe, s'émince sur un carpaccio de St Jacques ou une salade, et apporte une texture et des sensations originales.

Nathalie vend ses produits aux particuliers, mais aussi à des chefs réputés, dont Yves Candeborde qui l'a beaucoup aidée au départ. Séduit par son vinaigre, il en a parlé autour de lui. Le bouche à oreille a bien fonctionné puisque Alain Passard ou Pascal Barbot s'approvisionnent aujourd'hui à La Guinelle.

L'UTILISER AU MIEUX

Le vinaigre de Banyuls se garde plusieurs mois à l'abri de l'air (il faut donc penser à bien refermer le bouchon !). A l'air ambiant, la mère se reforme naturellement au bout de quelques mois, ce qui n'est pas gênant en soi. Pour éviter ce phénomène, on peut garder le vinaigre au frais.

Côté cuisine, le vinaigre de Banyuls s'adapte à de nombreux plats salés ou sucrés. En assaisonnement, en déglacage de viande ou de poisson ou en réduction, il y a peu de risque de se tromper ! Peu agressif, un peu sucré car réalisé à partir de vin doux, très

parfumé mais beaucoup moins sucré que le balsamique, voilà les caractéristiques de ce vinaigre de renom. Le vinaigre de Banyuls blanc est parfait sur une sole ou un pavé de saumon. Le chef Philippe Bessière (restaurant "La Côte Vermeille" à Port-Vendres) aime l'utiliser sur une trilogie de thon. Il apprécie son parfum, son élégance, et sa douceur. Ludovic Pouzelgues (du restaurant Lulu Rouget à Nantes), aime particulièrement le vinaigre de Banyuls tchin tchin, qu'il utilise en finition, sur un poisson des St Jacques ou un foie gras poêlé, juste avant d'envoyer le plat. Il l'aime aussi en dessert, sur des fraises ou des abricots, ou encore avec un sorbet au fromage blanc, et granité de pomme. Mais Ludovic a également un faible pour le vinaigre de Banyuls épicé car, comme il l'explique, "la méthode de fabrication fait rêver" : il l'adore sur des marinades et y fait confire des oignons avec de l'eau et du sucre. Autre recette fétiche, le bouillon aux légumes, aromates et vinaigre de Banyuls monté au beurre puis agrémenté au dernier moment de quelques gouttes de vinaigre aux épices : un bouillon qu'il sert avec du poisson... et qui fait sensation !

Béatrice Vigot-Lagand...

■ **Merci à Nathalie Herre, vinaigrerie La Guinelle. Hameau de Cosprons à Port-Vendres.**

■ Le Banyuls "industriel"

Élaboré de façon industrielle, le vin est versé en grande quantité dans des cuves de 1 000 litres thermo régulées, avec envoi de bactéries par microbullage et brassage pour arriver au taux d'acidité voulu en très peu de temps. Certes, la méthode reste naturelle, mais le résultat, sur le plan organoleptique n'est évidemment pas le même. Le prix aussi s'en ressent. Un vinaigre de Banyuls acheté à 2€ n'aura évidemment pas la même qualité ni la même saveur qu'une bouteille tarifée à 8€.