

Culinaire. **Saisonnier**

Le magazine pour les professionnels de la gastronomie



**CHARCUTERIES CATALANES * VINAIGRE DE BANYULS *
AUDE FROMAGÈRE * RETOUR AUX ORIGINES * AOC MALEPÈRE**

Portrait de chef: Eneko Atxa

€ 9,95



Vinaigre de Banyuls

De la honte à la gloire

La France ne manque pas de lieux cachés et magiques. Ces endroits génèrent souvent de magnifiques aventures dont certaines sont à graver à jamais dans notre mémoire. Voici l'une d'elle.

Il arrive qu'un petit coup de pouce soit le bienvenu lorsqu'il s'agit de trouver des petits producteurs d'exception, ce coup de pouce nous fut donné par l'organisme Sud de France. Nous crapahutons à flanc de colline en direction d'un minuscule village répondant au nom de Corsons, en surplomb de la baie de Paulilles, à quelques encablures de Port Vendres et de Banyuls Plage si jamais nous étions venus par bateau. Passé ce lieu habité au compte-goutte, nous arrivons enfin à destination: La Guinelle, une vinaigrerie artisanale bien connue des gens du cru et aujourd'hui de toute la France voire même plus. Il est des rencontres somme toute très différentes, le genre de rencontres où dès le premier contact vous savez instinctivement que l'aventure sera belle et que le bonheur sera là, au détour du chemin. C'est dans cet état

d'esprit que nous faisons la connaissance de Nathalie Lefort et de son mari Edgard. Pour être francs, grands septentrionaux que nous sommes, nous en savions fort peu sur le vinaigre de Banyuls. Et ce fut aussi le cas pour Nathalie à ses débuts en 1999, l'année où elle acquiert ce lieu en friche et décide contre vents et marées de se lancer dans la fabrication de vinaigre de Banyuls. "Je crois qu'au final la vie m'a bel et bien fait un cadeau." Les débuts furent pourtant loin d'être idylliques. "J'ai pendant longtemps travaillé pour des vignerons et il y avait toujours un client pointu à la recherche d'un bon vinaigre. Les vignerons en possédaient toujours un mais n'en étaient jamais fiers et ce déni me mettait tout le temps en colère. J'ai donc décidé d'en fabriquer moi-même."

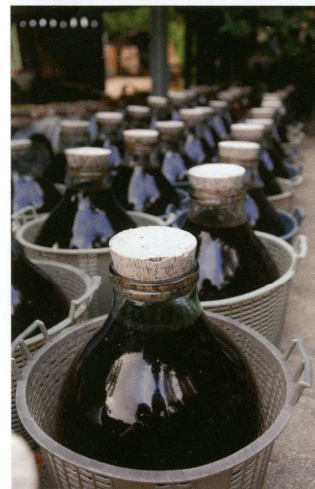


Conquis

Elle se met alors à défricher le terrain et installe une première barrique. "J'ai demandé à un vigneron œnologue de m'aider, et ma démarche s'est avérée ici impensable. Le vinaigre est en effet toujours assimilé à un accident, il est presque honteux, alors utiliser du vin pour le transformer volontairement en vinaigre, vous imaginez!" C'est donc livrée à elle-même que Nathalie se lance avec son unique barrique. "J'ai empiriquement versé du vin de Banyuls dans la barrique et puis j'ai regardé ce qui se passait, c'est-à-dire: rien. Il a fallu quatorze mois pour qu'il se passe quelque chose mais que je réalise également qu'avec du mauvais Banyuls, on faisait du mauvais vinaigre. Il me fallait du très bon Banyuls pour réaliser ce que j'attendais. J'ai donc recommencé et il m'a fallu un an pour en refaire alors que tout le monde se moquait de moi. J'ai encore mis deux bonnes années à tâtonner pour enfin travailler avec quatre barriques et vendre mon vinaigre à des copains." Surgit un second cadeau de la vie, la visite de sept personnes dont Yves Camdeborde, Thierry Breton et Christian Etchebest, trois chefs et non des moindres. Nathalie: "Ils sont venus ici avec un couple de vignerons. Yves a goûté et a été tout de suite conquis, il m'a demandé d'en faire monter sur Paris à condition de changer le format de mes bouteilles. Je les trouvais élégantes mais elles étaient trop larges à son goût que pour tenir sur une table parisienne. J'ai donc suivi son conseil. Le plus surprenant c'est que je pensais que les chefs gardaient les bonnes adresses pour eux, mais ce fut tout l'inverse qui arriva."

Marie-Jeanne

Nathalie nous livre enfin ses secrets, fruits de ses années de recherche. "Je suis finalement allée voir dans l'Orléanais, une région connue pour ses vinaigres. Je voulais en apprendre plus. D'abord je ne vide jamais mes fûts complètement. J'y verse alors un vin de Banyuls à forte typicité. Le vin doit impérativement être sans sulfite car s'il en contient, il ne deviendra jamais vinaigre. J'ai également transformé le socle du fût pour qu'il puisse être couvert d'un torchon suffisamment grand pour que les bactéries aient accès au contenu. Au bout d'un mois, un voile se forme, ce voile devient ce qu'on appelle la mère. C'est quand ce voile coule que l'on sait que le vinaigre est prêt à être soutiré et c'est ce que nous faisons. À ce moment, nous retirons le voile mort et soutirons ensuite soixante litres de vinaigre. Nous complétons ensuite avec soixante litres de vin de Banyuls et attendons à nouveau." Le

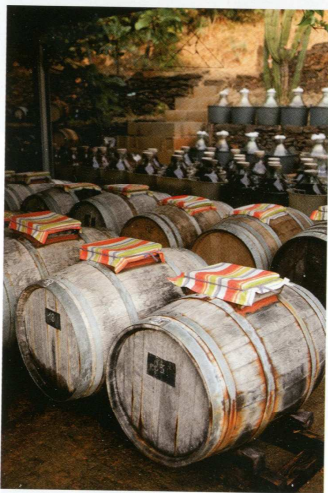




contenu des fûts est ensuite transvasé dans des bouteilles de type Marie-Jeanne. "Ce format fait partie de la tradition à Banyuls. Au lieu de le transvaser dans une autre barrique, nous préférons ce système car après quelques mois, emprisonné dans son nouveau contenant fermé hermétiquement et battu par les intempéries, le vinaigre devient plus rond. Nous ne le filtrons pas, ce qui engendre un dépôt de lie."

Petites cuvées

Nathalie ne cache pas son bonheur d'avoir trouvé sa voie même si elle était à deux doigts de baisser les bras. "Aujourd'hui, les chefs se déplacent pour notre vinaigre et j'ai même reçu la visite de Pascal Barbot. C'est devenu une véritable passion grâce et à cause de tous ces chefs. Jamais je n'aurais imaginé rentrer sur ces grandes tables. Depuis lors, nous sommes distribués partout en France et aussi à l'étranger. Pourtant, j'ai bien failli arrêter en 2003 car à l'époque le vinaigre artisanal de Banyuls n'existait pas et n'était sans doute pas encore compris. Ce sont ces mêmes chefs qui m'ont secouée en me demandant pour qui je me prenais en espérant y arriver en trois ans." Depuis, Nathalie et Edgard, aidés de Pascal, Caroline et Youyou travaillent sur quarante barriques mais aussi affinent, peaufinent et innovent chaque jour. "J'ai très envie de faire des vinaigres de petites cuvées comme je l'ai fait avec Christian Miller pour un vinaigre de vendange tardive. Je voudrais que les vignerons soient contents de cela et non qu'ils me regardent comme une bête noire comme c'était le cas il y a quinze ans. Nous avons aussi quatre barriques en blanc et nous faisons également deux vinaigres de Banyuls aromatisés. L'un au safran, dans lequel je



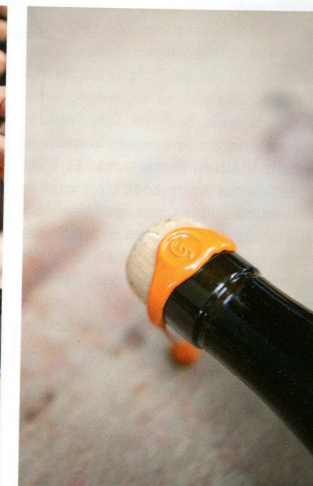
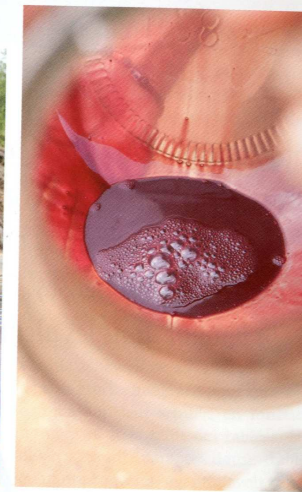
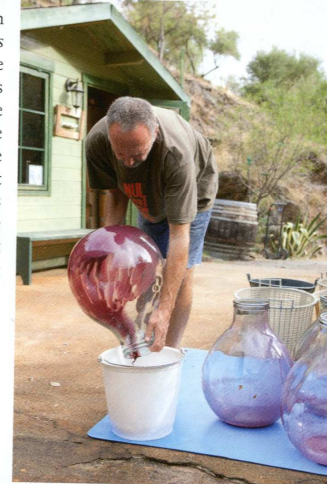
laisse mariner les pistils, et l'autre pour lequel je dépose un sac de tissu rempli de bâtons de cannelle et de clous de girofle posé à même le dessus de la bouteille. Ainsi, le soleil du matin chauffe le sac et les émanations pénètrent la Marie-Jeanne."

Curiosité

De passion, nous en sommes presque arrivés à une sorte de soif inextinguible de science qui tente de percer les mystères de toutes les formes de vinaigre de l'univers. Ainsi Nathalie et toute l'équipe travaillent sur un balsamique. "J'ai travaillé sur un projet européen à propos de l'acide acétique et au début je ne comprenais pas le principe: comment se faisait-il qu'en cuisant du moût et donc en le stérilisant, il arrivait encore à fermenter? J'ai donc démarré une production



avec du moût de grenache gris. Je me suis ensuite intéressée aux essences de bois et au principe de la solera. Ici je travaille sur du cerisier, de l'acacia, du châtaigner et du chêne et le tout en très vieilles barriques. Ce sont huit millésimes qui passent du plus gros au plus petit fût, en passant par quatre essences différentes de bois." Huit années de vieillissement révèle un vinaigre unique en son genre. Nous parlions de curiosité? La vinaigrerie a plus d'un tour dans son sac. "Avant, nous jetions la lie et puis un jour, il nous est venu l'idée de la goûter et nous l'avons trouvée bonne, alors pourquoi la jeter? Nous avons donc eu l'idée de la réduire de moitié avec du sucre avant de la conditionner en pot et de la baptiser tout bêtement Lalie. C'est un condiment idéal pour des fromages comme du Comté ou du Parmesan." Aujourd'hui la vinaigrerie produit environ 45.000 bouteilles à l'année, "Sans jamais avoir changé notre façon de faire", souligne Nathalie. Ici tout est artisanal et si jamais vous avez l'occasion de déguster l'un de leurs produits, n'hésitez pas une seconde et même, prenez la peine de vous rendre sur place et vous verrez qu'au contact de Nathalie, d'Edgard et des autres, ils prendront du coup encore une toute autre saveur: celle de la passion, du respect et de l'amour du travail bien fait, et c'est contagieux, croyez-nous!



Carnet d'adresses

Hostellerie de la Pomarède
La Pomarède (F)
www.hostellerie-lapomarede.com
www.destinationsuddefrance.com

Knuthenlund
Knuthenlundvej 7, Stokkemarke (D)
www.knuthenlund.dk

Charcuterie Paré
Place de la Mairie, Fourques (F)
www.charcuterie-pare.com
www.pyreneesorientales.com

La Menuiserie
Champagne 12, Waimes (B)
www.lamenuiserie.eu

La Table d'Eugène
Rue Eugène Sue 18, Paris (F)

Ylajali
St. Olavs plass 2, Oslo (N)
0047 222 064 86
www.ylajali.no

Chèverie La Balnautière
Ferrals-les-Corbieres (F)
www.cheverie-la-balnautiere.fr
www.audetourisme.fr

MaSa
Av. Victor Hugo 112, Boulogne-Billancourt (F)
www.masa-paris.fr

Vinaigrerie La Guinelle
Hameau de Cosprons, Port Vendres (F)
www.levinaigre.com
www.pyreneesorientales.com

Azurmendi
Legina Auza, Larrabetzu (E)
www.azurmendi.biz

Domaine de La Sapinière
Maquens, Carcassonne (F)
www.joelleparayre.unblog.fr
www.destinationsuddefrance.com

tél. 0033 468 604 969

page 6

tél. 0045 547 113 80

page 12

tél. 0033 468 388 053

page 16

tél. 0032 804 444 85

page 20

tél. 0033 142 556 164

page 26

tél. 0047 222 064 86

page 36

tél. 0033 607 648 107

page 38

tél. 0033 148 254 920

page 44

tél. 0033 468 980 176

page 48

tél. 0034 944 558 866

page 52

tél. 0033 468 726 599

page 68



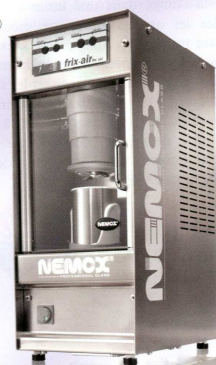
www.nemox.com



NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

Nemox est une entreprise moderne qui combine l'innovation technologique à la haute qualité pour créer aujourd'hui les produits de demain. Choisissez votre sorbetière dans une gamme de 24 modèles pour avoir une machine adaptée à vos besoins, comme le nouveau Gelato 6K.

En plus un appareil unique, le "Frix-Air" avec ses possibilités illimitées, sera l'outil idéal pour réaliser mousses, émulsions, sorbets, glaces ou une soupe et tout autre préparation. Tout sera "frixé" à la minute grâce à une mise en place facile.



Nemox Benelux - DVLC Sprl 18, Rue Ardoncour - B 4633 Melen Fax: +32 43 77 29 54 Tél: +32 475 29 22 57 Mail: dvl@nemox-benelux.com