

À Aizac, une moutarde 100 % locale

AIZAC En France, on compte sur les doigts de la main les moutarderies artisanales, mais ça n'a pas empêché Sylvain Petit de se lancer dans l'aventure. À sa façon, avec uniquement des produits locaux, quitte à convaincre un agriculteur de cultiver des graines de moutarde !

Aizac, ses 170 habitants et... sa moutarderie artisanale ! Une rareté - il n'en existe que quelques unes en France - que l'on doit à Sylvain Petit, un vinaigrier, adepte de la méthode orléanaise et intarissable sur le sujet. Titulaire de... 3 diplômes d'ingénieur, il a d'abord travaillé pour des grands groupes comme Danone. « J'ai aussi bossé dans une usine qui fabriquait 20 000 viennoiseries à l'heure. Je ne consommais même pas les produits que je fabriquais car je savais que c'était de la m... C'était un non-sens et à la naissance de ma fille, en 2006, avec ma compagne nous avons voulu nous installer à la campagne. » Ce sera l'Ardèche et un poste à la laiterie Carier.

VINAIGRIER... PAR HASARD !

Mais avant de se lancer dans la moutarde, Sylvain Petit va se passionner pour le vinaigre. Et pas n'importe lequel, celui fabriqué de manière traditionnelle, la méthode orléanaise. « J'avais laissé dans un coin chez moi du vin tourner. J'avais complètement oublié ces bouteilles et je suis tombé dessus par hasard. Le vin s'était transformé en mère de vinaigre en raison d'une fermentation acétique. Ça m'a intrigué et je me suis renseigné sur ce phénomène. » Sylvain Petit apprend alors qu'il a, sans le vouloir, fabriqué du vinaigre avec la méthode orléanaise. Une technique qui prend 3 à 5 mois là où, aujourd'hui, les industriels fabriquent leur vinaigre en quelques heures seulement. Sylvain Petit sélectionne précautionneusement les vins qui serviront à la fabrication. Les fûts sont également choisis en fonction de critères bien précis comme la température de chauffage au moment de sa confection ! Le vieillissement du vinaigre est aussi savamment calculé en fonction du rendu souhaité... Bref, faire du vinaigre avec la méthode orléanaise, c'est un art !

400 LITRES DE VINAIGRES DANS LA CAVE !

« Maître-saucier, la personne qui fabrique le vinaigre, c'est un très vieux métier. Tout le monde ne pouvait pas l'exercer. Pour m'amuser, j'ai commencé à produire du vinaigre de vin selon cette méthode ancestrale. Début 2009, je me suis retrouvé avec 400 l de vinaigre dans ma cave ! Je me suis installé en auto-entreprise pour pouvoir le vendre. L'idée, c'était juste de financer mon hobby. Il n'a jamais été question d'étude de marché ! » Juste par le bouche-à-oreille, un, puis deux, puis trois magasins sollicitent le vinaigrier, sans qu'il ne fasse la moindre publicité. « Je me suis rendu compte que je gagnais plus avec cette micro-activité qu'avec mon poste à la laiterie ! » En 2015, il franchit le pas et quitte son travail pour se consacrer à ES vinaigrière, son entreprise.

La meule, essentielle pour faire une moutarde de qualité, a été faite sur mesure dans une carrière locale.



DE LA GRAINE À LA MEULE, QUE DU LOCAL !

Mais Sylvain Petit est un homme de convictions. Non seulement, il va développer tout une gamme de produits liés à son activité mais en plus, il va le faire en s'approvisionnant localement. Un énorme défi puisque le vinaigrier s'est notamment mis en tête de faire des cornichons et de la moutarde ! Or, aujourd'hui, plus de 80 % des graines de moutarde utilisées en France sont importées du Canada, 15 % d'autres pays étrangers. Mais il n'y a pas de problème que des solutions ! Sylvain Petit a convaincu un agriculteur local de cultiver la précieuse graine. « Ça pousse très bien ici ! On en sème 2 kg à l'are et on récupère 150 kg, assure-t-il. Le plus compliqué, c'est de séparer la cosse de la graine. C'est très fastidieux. Je suis en train d'essayer d'adapter une moissonneuse-batteuse ». Autre élément indispensable à la confection de moutarde, avec la graine et le vinaigre, la meule. « Elle est absolument essentielle ! Elle écrase mais en cisailant et elle mélange petit à petit, passage après passage. » Fidèle à ses principes, Sylvain Petit a donc choisi une carrière de pierres locale pour fabriquer la meule de son moulin à moutarde ! Résultat, en France, une seule autre personne



Installée à Aizac, la vinaigrière de Sylvain Petit connaît un succès croissant. Il travaille avec de nombreux magasins de producteurs et même un grand restaurant de la région.

confectionne de la moutarde de la graine au pot, comme lui !

UN ÉNORME SUCCÈS COMMERCIAL

Commercialement, Sylvain Petit n'a pas eu de souci et il a même profité d'un petit coup de pouce. En l'occurrence, un passage sur les ondes de France Inter dans l'émission de Philippe Bertrand, Carnet de campagne. « C'était le 3 décembre 2015 et j'ai reçu des commandes de toute la France dans la foulée. » Pour l'envoi des colis, le vinaigrier continue à suivre ses principes : tout part en colissimo, postés depuis Labastide-sur-Bergue. « On m'a proposé des solutions moins chères et plus pratiques mais ça ne correspond pas à ma philosophie. Je suis très content de pouvoir faire travailler le bureau de Poste local ! » Le vinaigrier propose ses produits à des prix défiant toute concurrence, par philosophie évidemment. « Je vends à un restaurant étoilé mais je ne veux pas que mon travail soit réservé seulement à certains. Je veux que ce soit à la portée de tous. » Résultat : son vinaigre est parfois trois fois moins cher que celui d'autres vinaigriers pratiquant la méthode orléanaise ! Pas

question non plus de faire plus de quantité « car ce serait au détriment de la qualité ».

DES NOUVELLES IDÉES DE PRODUITS PLEIN LA TÊTE !

Véritable Géo trouve-tout de l'agroalimentaire, Sylvain Petit ne manque pas d'idées. « Ce que je vends le plus, c'est de la moutarde, avec différentes saveurs. Les cornichons se vendent aussi très bien mais la récolte a été faible cette année. Pour les fêtes de fin d'année, je viens de mettre au point des perles de vinaigre, parfaites pour les toasts ou les huîtres. J'ai aussi trouvé un producteur de pommes, je vais donc prochainement commercialiser du vinaigre de cidre. Je veux aussi créer un ketchup à l'ardéchoise, je travaille sur la recette. Et comme j'ai trouvé une cuve à limonade, je vais m'y essayer. D'ailleurs, l'origine du métier de limonadier est aussi passionnante que celle de maître-saucier, j'ai commencé à me pencher dessus ! » C'est une autre histoire mais n'hésitez surtout pas à aller vous la faire raconter par Sylvain Petit. Les portes de son atelier d'Aizac sont, sur rendez-vous, ouvertes aux visites toute l'année !

Nicolas Lemonnier

Une cave visitable toute l'année



La cave de Sylvain Petit est visitable sur rendez-vous toute l'année. Et elle vaut le détour ! Pour les nombreux fûts entreposés, les dégustations proposées mais surtout pour les explications du maître des lieux, intarissable sur la fabrication du vinaigre, de la moutarde et même des fameux fûts ! il possède même quelques pièces de collection à l'histoire singulière...

Photo : Nicolas Lemonnier

Une frénésie créatrice de nouveaux produits !



Les perles de vinaigres sont une des dernières inventions culinaires de Sylvain Petit. Le vinaigrier passe beaucoup de temps à inventer de nouvelles recettes toujours plus originales les unes que les autres. À venir prochainement de multiples vinaigres aromatisés, du ketchup ardéchois et même de la limonade à la manière d'antan ! Sylvain Petit est un vrai passionné par la chimie de l'agroalimentaire.

Photo : Nicolas Lemonnier