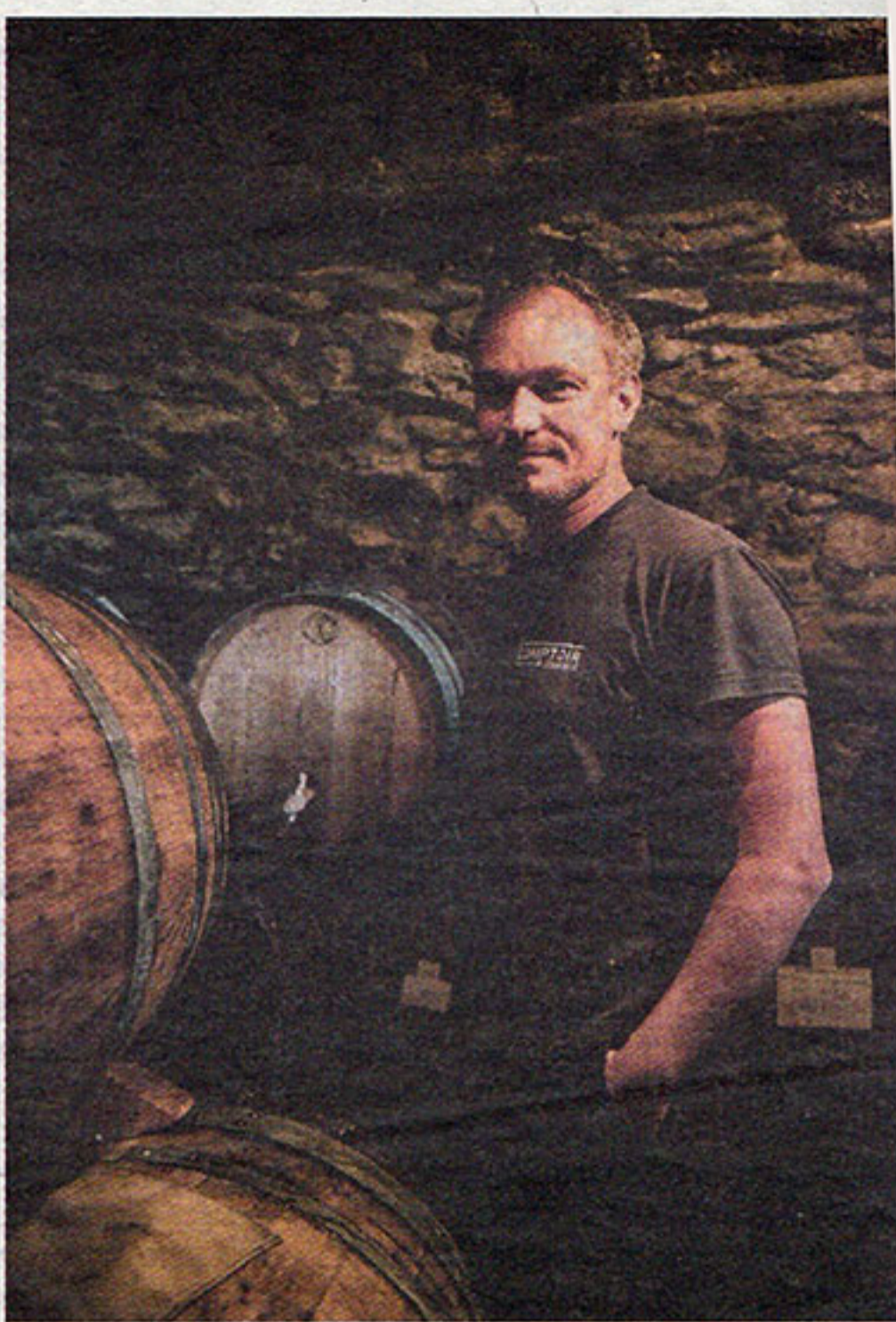


Plaisirs Cuisine



Sylvain Petit dans sa vinaigrerie d'Aizac, en Ardèche. BESTJOBERS_MAX COQUARD

DES VINAIGRES HAUTE COUTURE

CONDIMENT Le métier de vinaigrier renaît sous l'impulsion d'artisans qui développent des produits haut de gamme

Le mois dernier, au restaurant Gaya à Paris, le triplement étoilé Pierre Gagnaire avait convié en cuisine Chloé Charles pour un dîner à quatre mains. Au menu, entre autres, un poulet au vinaigre. Un plat populaire bichonné pour l'occasion et transformé en une fricassee de volaille de Bresse couronnée d'un vinaigre millésimé vieux de 20 ans, avec fondue d'échalotes, raisins, salsifis et les fameux toasts de pruneaux de la jeune cheffe volante passée par *Top Chef*.

Paul Bocuse se serait sûrement réjoui de voir cette spécialité lyonnaise, inventée pour masquer une volaille un peu passée derrière des échalotes et du vinaigre rouge, prendre ainsi l'ascenseur social. « *Il faut dire que ce vinaigre est magnifique* », lançaient les cuisiniers devant les deux propriétaires de la Maison Pouret, l'une des dernières vinaigreries à travailler selon la méthode ancestrale. Leur millésime sera commercialisé fin novembre, à 1 797 exemplaires : l'année de naissance de l'entreprise, à Orléans, que David Matheron et Paul-Olivier Claudepierre ont reprise il y a trois ans.

Le retour de l'acidité

Ces deux repentis de l'agroalimentaire, en quête de sens et de qualité, ont eu le nez creux : la demande pour les vinaigres haut de gamme explose, doublant leur chiffre d'affaires en deux ans. « *Les gens cherchent de la qualité et du savoir-faire artisanal*, estime Paul-Olivier

Claudepierre. *Ils sont saturés du mauvais balsamique vendu depuis vingt ans en grandes surfaces, plein de sucre et de colorants.* »

L'acidité est aussi revenue en force dans la cuisine moderne. En France, c'est en 1394, après la Grande Peste, que le compagnonnage des vinaigriers naît, à Orléans. Et c'est Pasteur qui découvrira le mécanisme de fabrication du « vin aigre » : la transformation en acide acétique est due au contact de l'air, qui provoque une fermentation du vin et la création d'une « mère » de vinaigre. Celle-ci sera soigneusement entretenue, dosée et développée, en fûts avec le bon niveau d'alcool, jusqu'au juste équilibre.

Échalotes, cidre ou hydromel

« *Cette méthode ancestrale, dite "orléanaise", prend du temps*, explique Sylvain Petit, qui la pratique dans sa vinaigrerie d'Aizac, en Ardèche (esvinaigrerie.free.fr). *Les industriels créent du vinaigre en vingt-quatre heures, moi, il me faut entre trois et six mois...* » Le résultat, sur mesure, varie en fonction du dosage, de la forme, du type de bois et de la chauffe du fût utilisé, et de la fameuse « part des anges » (l'évaporation du liquide). On s'arrache ses produits : vinaigre de vin rouge classique (merlot nature) ou aux échalotes bio locales ; de vin blanc à la myrtille ardéchoise ou à l'estragon bio ; de cidre et même d'hydromel (miel de châtaigner et de lavande).

Les vinaigres ainsi produits sont de très haute qualité et caractérisés par leur acidité ronde et aromatique, tandis que celle des produits industriels est souvent dure et forte. Le métier d'artisan vinaigrier, menacé il y a dix ans, est même en train de ressusciter : on trouve aussi des « méthodes orléanaises » à La Guinelle, à Perpignan, ou à la vinaigrerie La Para, à Nyons,

dont le propriétaire a entrepris de faire renaître le compagnonnage.

Roi du déglacage et des jus

Cette résurrection fait le bonheur des chefs. « *Quand on crée un plat, il faut penser à réveiller les acides, qui se ressentent dans les papilles en arrière-bouche*, explique, passionné, Christophe Hay (La Maison d'à côté, à Chambord). *Pour booster un plat, certains jouent sur les agrumes, moi, c'est avec les vinaigres : je prends toujours comme base ceux de Martin-Pouret et je les aromatiser moi-même.* » Lui qui se dit « *accro à la vinaigrette* » aime associer une moutarde et une huile magnifique à son vinaigre de primevères, très floral ; ou à celui d'acacias, à la couleur rosée, ou encore au vinaigre de sureau, macéré quarante jours en jarres. « *Ils sont parfaits en hiver avec un gibier, dans la gelée d'un foie gras, ou pour déglacer une poêlée de fraises en été* », poursuit-il.

Les cuisiniers amateurs l'ont compris eux aussi : à la maison, le vinaigre est le roi du déglacage et des jus. On peut aussi le doser à la pipette, sur une viande ou dans un dessert. Le seul casse-tête étant de réaliser un accord mets-vin : « *On pense que le vinaigre est l'ennemi du vin alors que c'est sa continuité ; c'est juste un vin qui a pris un autre chemin*, corrige Frank Lucas, sommelier chez Gaya. *Avec ce type de produits haut de gamme, on peut jouer avec les cépages, je suis donc allé chercher des vins jeunes, sur le fruit, avec des tanins assez vifs et précis, pour souligner leur côté délicat et soyeux.* » Ce soir-là, un bourgogne Beaune Grèves 2018 de chez Thomas Morey s'est marié avec un poulet de Bresse au vinaigre millésimé 20 ans d'âge Martin-Pouret. Une merveille d'accord pour une réconciliation étoilée. ●