

L'amour d'une mère de vinaigre

AIZAC Depuis désormais plus d'une décennie et grâce à sa limonade fermentée, sa moutarde ou encore son vinaigre, Sylvain Petit fait parler de l'Ardèche. Plongée au coeur de la passion.

Allez à la rencontre de Sylvain Petit, vinaigrier installé à Aizac est un instant hors du temps. Une parenthèse, symbole de la passion qui lie l'homme et cet art ancestral depuis plus d'une décennie. « Il y a treize ans de cela, un fournisseur de la laiterie Carrier m'a donné une bouteille de vin qui avait tourné. Je l'ai oubliée dans ma cave et c'est un an après en la rangeant que je l'ai retrouvée avec cette mère de vinaigre dessus. Et après avoir notamment fait pas mal de recherches [...] sur le métier de maître-saucier, je me suis dit que j'allais en faire dans ma cave car cela m'amuse » sourit Sylvain Petit.

Le pari se révèle gagnant puisqu'un an plus tard, ce dernier se retrouve avec... 400 litres de vinaigre dans la cave de sa maison de village « de 47 m² sur deux étages » à Vals-les-Bains. Un chiffre sur lequel le vinaigrier n'a cessé de capitaliser par la suite. « Cela a certes pris de l'ampleur, mais toujours par le bouche à oreille car je n'ai jamais démarché. Le fait de pouvoir développer à outrance dans ma cave, sans aucun frein, ni aucune limite me plaisait également et j'étais seul un peu comme un savant fou (rires) ». Oui mais avec au bout de huit années, un outil de production créé de toutes pièces.

À l'écoute du client

Une création « made in Ardèche » qui traduit chez le vinaigrier, diplômé par

ailleurs en agroalimentaire, d'une volonté de produire local. Et ce, même si celle-ci lui a parfois demandé de s'adapter comme pour la moutarde. « Un moulin à moutarde est généralement réalisé en grès rose. Or, il n'y en a pas en Ardèche, mais du grès. Nous nous sommes donc orientés vers un grès de Chomérac, avec une taille de grain un peu plus grosse car je ne voulais que des matières locales. Ma moutarde est certes plus grossière, mais avec moins de silice ou d'oxyde de fer » observe Sylvain Petit.

Il n'en reste pas moins qu'à table, le consommateur et son palais sont l'unique juge de paix. Et dans l'idée d'aller vers une « critique constructive », le vinaigrier originaire de Bourgogne a donc choisi de s'appuyer à la fois sur consommateurs et producteurs. « Dans le sens où il est important pour moi de travailler en local et de faire gratuitement visiter mon atelier [...], j'écoute de manière permanente ce que veulent mes clients. Cela m'a ainsi permis de sortir beaucoup de produits et/ou de les améliorer, à l'image du vinaigre de cidre que j'ai par exemple pu développer au travers de pommes de Vernoux-en-Vivaraies ».

L'art de la cuisine

Et l'histoire n'est peut-être pas encore finie, puisque la vinaigrierie ES s'exporte en effet jusque sur la table de restaurants situés dans l'Hexagone. « Ma clientèle évolue actuellement vers du



Au travers de chacun de ses produits, Sylvain Petit souhaite offrir l'image d'une véritable passion. C.V.

restaurant plutôt haut de gamme, mais les fidèles, eux restent [...] et c'est pourquoi je fais certains marchés que je choisis. Souvent, les clients me demandent aussi des recettes et je leur donne ce que les restaurants font » brosse le vinaigrier qui se décrit lui-même comme « un technologue ».

La mission de donner vie à ses produits, appartenant par la suite aux cuisiniers et à leur imagination. Avec à la clé, des associations parfois inattendues. « C'est assez bluffant, mais un restaurant fait de la chantilly avec ma moutarde. Il fallait y penser [...] et vous savez, je trouve cela plus fort mais la cuisine représente pour moi de l'art quand je fais de la science ou des maths ».

Ce serait oublier que l'un sans l'autre ne pourraient exister. Et qu'avec encore « des produits dans les cartons », le lien n'est semble-t-il pas près de se rompre.

C. V.

➔ Une cuve inox comme trésor

Il est de belles histoires dans l'histoire. Et parmi elles, celle de la cuve inox retrouvée par Sylvain Petit dans « la maison de l'ancien contremaître de la Source du Volcan » a le mérite de s'inscrire en excellente position. « Ce monsieur gardait tout et lorsque nous avons racheté (cette maison N.D.L.R.), il nous a fallu faire un nombre hallucinant de trajets à la déchetterie. Mais il restait quelques trésors dedans, à l'image de cette cuve inox avec des branchements bizarres [...] et dont tous les anciens du village m'ont dit que c'était sa cuve à limonade » se rappelle le vinaigrier. Une limonade à laquelle il redonne vie depuis deux ans via une recette ancestrale et une fermentation avec de la mère de vinaigre. Le goût « se rapprochant plus du kéfir ». Avis aux amateurs.

ET MAINTENANT ?

La réussite rencontrée par ES Vinaigrierie n'a rien changé chez Sylvain Petit. Il faut dire que l'homme est et reste en effet solidement ancré les pieds sur Terre. « Je veux conserver la passion et ne pas passer mon temps à remplir des bouteilles pour les vendre. Je veux aussi continuer à échanger avec les gens, mais j'ai de moins en moins de temps [...] et je loue donc désormais des garages qui me permettent de faire de plus

grosses productions et ainsi de ne plus conditionner pendant un certain temps » se justifie ce dernier. Et s'il a encore dans sa manche, quelques produits comme du ketchup ou de la vinaigrette « haut de gamme », d'autres priorités se dessinent aussi à ses yeux : « Je suis en train de réorganiser l'entreprise pour avoir plus de temps, aller aux champignons, profiter plus de ma famille et faire plus de sport ». Avec l'Ardèche Run dans le viseur.



Sylvain Petit veille méticuleusement sur ses produits. C.V.