



Sylvain Petit, vinaigrier

Le fût enchanté



*« Pour faire un bon vinaigre il faut un bon vin. »
(S.P.)*

Vinaigrier... à ne pas confondre avec un récipient employé pour la conservation du vinaigre (un vinaigrier), ni un arbre (le sumac vinaigrier), ni un pisse vinaigre. Non, Sylvain Petit est fabricant de vinaigre.

Histoire d'une passion, devenue une profession

Celle-ci aurait pu commencer comme l'histoire du vinaigre : un peu par hasard. Il aurait délaissé une bouteille de vin au sous-sol... la suite, on la connaît. Or, s'il a bien abandonné une bouteille de vin à la cave, la rencontre avec ce vieux métier qu'est celui de vinaigrier, Sylvain Petit la cherchait. Passionné par la compréhension scientifique de vieux savoir-faire, détenteur d'un DUT et triplement diplômé d'écoles d'ingénierie en agro-alimentaire, responsable de l'atelier Chipster™ pour Danone, chef de ligne aux Grands Moulins de Paris, repéré par des chasseurs de tête... le voici vinaigrier à Alzac, en Ardèche, retrouvant les vieux gestes qui font le bon vinaigre. Il a trouvé ce qu'il cherchait.

Il s'intéresse d'abord aux différentes méthodes de fabrication, rachète des barriques de différents volumes, et fabrique quatre cents litres de vinaigre. Son épouse, Emilie, l'incite à exploiter ce hobby devenu aussi intéressant qu'encombrant. Un de ses voisins

lui demande : « Qu'est-ce que tu fais ? Ça sent bizarre ! » Ce même voisin, une fois mis au parfum, le pousse à continuer. De même que Bénédicte Carrier, de la laiterie du même nom, « une de mes meilleures clientes et ma conseillère... », le maire d'Alzac, qui lui facilite la tâche, et certains gérants de grandes surfaces, lesquels lui donnent de judicieux conseils de vente. « Oui, parce que je ne suis pas du tout un commercial. » C'est ainsi que, porté par l'intérêt que suscite son activité, Sylvain Petit finit par créer ES Vinaigrierie, une gamme de produits et un stock tournant de 2000 litres de vinaigre. Juste énorme !

Pour la petite histoire, il a repris le sceau de son mariage pour le logo : « ES », pour Emilie et Sylvain. Mais... cela fait aussi Éthique et Scientifique.

Éthique, parce que ES Vinaigrierie n'utilise ni conservateurs ni arômes artificiels, pratique une politique de prix abordables (« J'ai envie que tout le monde goûte mes produits... »), privilégie des fournisseurs locaux et respectueux de l'environnement :

vins naturels de Villeneuve de Berg, fûts de la cave coopérative de Ruoms, estragon de Mercuer, échalotes et cornichons d'Ucel, confiture de myrtilles de Barnas, bouteilles et cartons d'emballage d'Aubenas, étiquettes d'Antraigues... le reste à l'avenant. Une manière pour Sylvain de rendre à l'Ardèche ce qu'elle lui a donné. « Pour travailler, j'ai vécu un peu partout. Je me suis rendu compte que l'Ardèche n'est pas un département comme les autres. Il y a des possibilités qui n'existent pas ailleurs. L'économie est différente, ici. Il y a des idées, et de l'entraide. Par exemple, ce n'est pas partout que les grandes surfaces acceptent des produits locaux. Et puis le fait que Ma Bastide soit là, qui s'intéresse à mon activité... »

Scientifique, parce qu'il se renseigne sur l'histoire du vinaigre, sur le métier de vinaigrier, sur les différentes méthodes, sur la fabrication des tonneaux... Il apprend tout sur les propriétés organoleptiques du vinaigre, expérimente, choisit les bons cépages, cultive ses mères, et commence même une collection de barriques. Enfin, il met en place un cahier des charges conforme aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus modernes. Sa cave, une fois transformée en lieu de production, ressemble à un laboratoire. « J'ai voulu être carré dès le début. »

N'est pas vinaigrier qui veut

Fabriquer du vinaigre, ce n'est pas faire tremper des brins d'herbe dans le vinaigre d'un autre. Il y a effectivement un vide juridique qui permet d'acheter du vinaigre, d'y adjoindre des aromates, et d'apposer l'étiquette « fabricant de vinaigre ». Autre exemple : le vinaigre balsamique. On a le droit d'ajouter du caramel à du vinaigre et de le vendre sous la fameuse appellation. Or, le véritable vinaigre balsamique dit traditionnel, s'obtient directement à partir du jus de raisin, il demande de douze à vingt-cinq ans de vieillissement et se fabrique dans les greniers de Modène selon un cahier des charges très précis. Donc, pour revenir à notre vinaigre, il existe plusieurs méthodes de fabrication. Celle de l'acétateur, procédé par immersion avec injection d'oxygène. « On peut faire en vingt-quatre heures tout le vinaigre qu'on veut, contre six mois traditionnellement. »

C'est la méthode industrielle. La méthode allemande, elle, se fait avec des copeaux de hêtreensemencés par la mouche du vinaigre. La méthode orléanaise, enfin, qu'a choisie et que connaît bien Sylvain Petit ; le « process », comme il dit, doit son nom à la ville où trois cents vinaigreries avaient pignon sur rue à la fin du XVIII^e siècle, contre deux cents à Paris. Les vins qui remontaient vers Paris tournaient à l'aigre. D'où la profusion de vinaigreries à Orléans, telle la maison Martin Pouret, fondée en 1797, plus vieille vinaigrerie du monde. Ainsi, selon la méthode orléanaise, on remplit moitié les fûts en chêne de vin, blanc ou rouge, auquel on ajoute la mère du vinaigre. On couche ensuite les fûts pour optimiser la surface de contact avec l'air. Six mois de garde sont nécessaires avant la mise en bouteille. « Il est important de bien maîtriser l'ambiance. » En effet, le vinaigre est un produit vivant qui, comme tout être vivant, est sensible à son environnement.

« Les vinaigres évoluent différemment. Mon travail consiste à faire en sorte qu'ils évoluent dans le bon sens. » Puis vient le temps de la dégustation, des assemblages entre cuvées, de l'adjonction d'herbes aromatiques ou non.

Quatre vinaigriers en France perpétuent cette tradition des « maîtres vinaigriers » en pratiquant aujourd'hui la méthode orléanaise. Dont notre interlocuteur.

« Depuis trois ans, je travaille à développer les arômes et l'acidification de mon vinaigre selon les méthodes les plus naturelles possibles. Le résultat étant aujourd'hui conforme à mes exigences, je peux enfin de le proposer. » Sur ces paroles, il nous tend une cuillère de vinaigre de vin rouge. Nous goûtons. Aussitôt, les larmes nous montent aux yeux. C'est si bon, trop bon.

Après avoir développé cinq produits (voir ci-dessous), Sylvain Petit fabrique désormais des conserves de petits cornichons, qu'il va ramasser lui-même chez le maraîcher et conditionne avec de l'estrageon de Mercuer et un vinaigre blanc de son cru.

Par ailleurs, et ce serait pour bientôt, il planche sur un vinaigre de miel, élaboré à base d'une eau miellée qui, après fermentation anaérobie, devient de l'hydromel, puis, après fermentation aérobie, du vinaigre de miel. Il explore aussi l'univers de la cuisine au vinaigre en testant lui-même les recettes, de desserts notamment. Dans ses projets, figure également une moutarde qui devrait bientôt voir la lumière. On a hâte. Et... enfin, un fantôme, celui de fabriquer du vinaigre balsamique, lequel, pour rappel, il faut compter douze ans de travail et une expertise gustative du produit. Ce n'est donc pas pour tout de suite.

ES Vinaigrerie

C'est : Vinaigre de vin rouge / Vinaigre de vin blanc à l'échalote / Vinaigre de vin blanc à l'estrageon / Vinaigre de vin blanc à la myrtille / Vinaigre de vin rouge en spray / Et depuis peu Cornichons à l'estrageon.

Où trouver les produits ES Vinaigrerie ?

Leclerc / Aubenas, Intermarché / Aubenas, Super U/Le Cheylard, Vival-/Antraigues, L'Étable ardéchoise/ Antraigues, Bistrot de Pays/ Labastide-sur-Besorgues, Magasin du Château de Craux / Genestelle, Huit à huit/ Vals-les-Bains, Ets Pontier/ Lalevade, Ardèche Frais/ Aubenas. ■

Sylvain Petit

04 75 88 34 23

06 21 11 42 08

esvinaigre@gmail.com



Les cornichons extra fins

Le saviez-vous ? En France, nous sommes les seuls au monde à déguster des petits cornichons croquants. « Ailleurs, ils sont énormes. » Et plus moelleux. Et plus doux.



La collection de barriques de Sylvain Petit

Barriques et fûts de chêne en tous genres, aux contenances variées et aux noms poétiques : pièce de Blois, demi queue de Villeneuve-de-Berg, tiercerolle du Gard, anée du Rhône, barrique des Hautes Alpes, charge de l'Isère, pipe de Cognac, demi feuillette... une collection utile, puisque le vinaigrier s'en sert pour réaliser ses expériences.



Le Vinaigre, son histoire

Il était une fois un peu de jus de raisin qui, laissé de côté, devint du vin. Les hommes apprécèrent. Puis, de ce vin, une partie laissée de côté tourna à l'aigre. Le vinaigre était né. Les hommes apprécèrent.

Cette belle histoire date d'il y a plus de cinq mille ans. On se mit à faire son vinaigre en mettant les restes des boissons alcoolisées, souvent du vin, dans un récipient (le vinaigrier). Les méthodes de fabrication s'affinèrent ensuite, se perfectionnèrent, de nouveaux usages furent découverts, en tâtonnant, en commettant des erreurs. Cependant les anciens étaient patients ; ils avaient le temps... eux !

On utilisait le vinaigre à Sumer comme nettoyant. En Égypte pour la conservation des aliments et comme condiment. Il est cité dans la Bible (l'éponge imbibée de vinaigre présentée à Jésus-Christ sur la croix) et dans le Talmud (ingrédient de la recette du haroset pour la fête de Pessah). Hippocrate prescrivait du vinaigre à ses patients, 400 avant notre ère. Les romains burent la posca, du vinaigre allongé d'eau. Au moyen-âge, le vinaigre fut utilisé dans les léproseries, et quelques détresseurs de cadavres se frottaient la peau avec du vinaigre pour se protéger des germes de la peste noire. Quand ils furent pris, ils durent donner leur recette.

Pour ses vertus connues par empirisme, on utilise le vinaigre depuis longtemps. Aujourd'hui, on sait pourquoi. La science explique les savoir-faire immémoriaux. Sylvain Petit est vinaigrier à Alzac, diplômé de trois écoles d'ingénierie agroalimentaire, savant du vinaigre, et cite Albert Einstein. « La théorie, c'est quand on sait tout et que rien ne fonctionne. La pratique, c'est quand tout fonctionne et que personne ne sait pourquoi. » Il ajoute : « J'essaie de faire les deux. » À propos du vinaigre, il en sait tout ce qu'il faut savoir. En outre, il en fabrique. Alors, Monsieur Petit, qu'est-ce que le vinaigre ?

Le vinaigre est un liquide au pH acide obtenu à partir de l'oxydation de l'éthanol dans les boissons alcoolisées. Voilà pourquoi son existence est concomitante à celle du vin, du cidre, de l'hydromel, de la téquila, du saké, etc. Mais il fallut attendre Louis Pasteur pour en comprendre le mécanisme, et incriminer *Acetobacter* dans la formation de ce voile à la surface, par exemple, du vin. Grâce à Pasteur, nous savons maintenant ce que le vinaigre doit à sa mère. En l'occurrence, maman est un genre de bactérie mobile, chimio-organotrophe et qui a besoin d'oxygène pour vivre.

Pour transformer de l'éthanol en acide acétique, *Acetobacter* a besoin d'air. En effet, pendant que le vin mûrit à l'abri de l'air, en bouteilles ou tonneaux scellés, le vinaigre, lui, fait de l'aérobique. À Orléans, les mères ne manquent pas d'air. En effet, la méthode orléanaise consiste à remplir à demi les tonneaux, les coucher, et pratiquer une ouverture sur le dessus. Un morceau de tissu recouvre la bécane pour en interdire l'entrée à la drosophile, alias la mouche du vinaigre. Six mois plus tard, le vinaigre est prêt. C'est la méthode employée par Sylva Petit. L'industrie agroalimentaire, moins patiente que notre vinaigrier ardéchois, utilise de grandes cuves en bois ou en inox, appelées acétateurs, qu'on remplit de liquide alcoolisé dans lequel on injecte des millions de bulles d'air. Vingt-quatre heures plus tard, le vinaigre est prêt. Ce n'est

pas le même. Il n'est pas dit qu'Hélène de Troie, qui prenait des bains relaxants à base de vinaigre, eût accepté de se plonger dedans.

Gastronomie. Fabriqué, vieilli en fût de chêne à partir de vins rouges, blancs, de cidres, d'alcool de riz, de malt, de Xérès, de miel... parfumé à l'estragon, à l'échalote, à l'ail, à la framboise... Vinaigre balsamique... Le vinaigre, il vous transcende un assaisonnement ! Vinaigrettes, mayonnaises, moutardes, marinades... Et puis il sert de conservateur : câpres, cornichons, oignons confits, pasteurisés au vinaigre, fruits et légumes à l'aigre doux, chutneys, pickles, ketchup... Mais aussi déglacage, préparation des sauces, conservation des champignons... Le vinaigre est un ingrédient indispensable en cuisine.

Nettoyage. Le vinaigre, de par ses vertus notoires (qu'on connaît depuis l'époque des Sumériens), tue les bactéries pathogènes, détruit les graisses, détartre, désinfecte, désodorise, détache et fait briller miroirs et vitres, chromes, porcelaine, laiton, cuivres et cuir.

Santé et bien-être. Le vinaigre n'est pas en reste, puisqu'il est dit qu'il nettoie l'organisme, élimine les toxines, régénère la flore intestinale, absorbe l'excès d'acidité dans l'estomac, lutte contre la constipation, combat les flatulences, stimule l'appétit, facilite la digestion, aide à stabiliser la tension artérielle, équilibre le pH du sang, soulage les crampes musculaires, les inflammations buccales et les maux de gorge, combat les migraines et les maux de tête, soulage les pieds fatigués, les articulations douloureuses, s'utilise en prévention des varices, du zona, agit comme un calmant léger, soulage les piqûres de moustique, revitalise les cheveux... Car... le vinaigre est riche en oligo-éléments, calcium, soufre, fer, silicium, bore, phosphore, magnésium, potassium, fluor. Le vinaigre est riche en pectine. Riche en vitamines B et D. Riche en acides aminés essentiels. Nul besoin de dissoudre une perle de nacre dans un verre de vinaigre pour en faire la boisson la plus chère du monde (ce que fit Cléopâtre pour épater Antoine, d'après la légende) : qu'elle nous maintienne en bonne santé suffit à en faire la boisson la plus précieuse du monde.

Conclusion, si la mère transforme le vin en vinaigre, elle ne le transforme pas en vain. ■

Le saviez-vous ?

Au XVIII^e siècle, Antoine Maille était distillateur-vinaigrier à Marseille lorsque survint une épidémie de peste. Une légende veut qu'il ait commercialisé le vinaigre des quatre voleurs, aux propriétés antiseptiques bien connues. Dix ans plus tard, son fils, Antoine-Claude Maille créa une gamme de vinaigres de beauté : vinaigre de vénus, vinaigre de virginité... Il se lança ensuite dans la fabrication de moutardes. Les moutardes Maille.

UNE RECETTE DE FÊTE

Foie gras au vinaigre de vin rouge et aux oranges

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes

Pour 4 personnes

- 400 g de foie gras de canard frais (8 escalopes)
- 2 oranges
- 5 cl de vinaigre rouge
- 1 cuillère à soupe rase de farine
- 20 g de beurre
- fleur de sel de Guérande
- poivre du moulin

Pelez les oranges à vif et en séparant les quartiers. Tranchez le foie gras en 8 escalopes, farinez-les légèrement sur les deux faces en les tapotant pour en supprimer l'excédent.

Dans un tout petit peu de beurre chaud, faites-les cuire à la poêle pendant 2 mn de chaque côté. Réservez-les au chaud dans un plat recouvert d'un papier ou d'un linge.

Jetez pratiquement la totalité du gras de la poêle, puis faites cuire durant 2 mn les quartiers d'orange, ensuite déglacez avec le vinaigre de vin rouge, faites un bouillon en grattant le fond à la spatule pour activer les sucs.

Sur un lit de mâche, servez les escalopes de foie gras, puis disposez harmonieusement les oranges. Nappez de sauce... un tour de moulin à poivre, quelques grains de fleur de sel de Guérande, n'attendez pas ! Servez immédiatement cette merveille, accompagnée d'une tranche de pain de campagne tout simplement. ■

