



Nathalie Lefort vinaigrière à Port-Vendres

Nathalie Lefort – Nathou pour les amis – a la voix chevrotante et énamourée de ceux qui ont touché au sublime. “C’est magnifique !” Un peu comme son parcours qui l’a menée, de Béziers, où elle est née, à Banyuls à l’âge de 4 ans, de petits boulots en galères, à cette parcelle de bonheur avec vue sur la baie de Paulilles. À deux pas de Port-Vendres, au hameau de Cosprons, La Guinelle et ses tonneaux s’abritent entre deux coteaux plantés de vigne. “Au début je faisais rire”, confie-t-elle en se moquant encore de sa façon “un peu pom pom pom !” d’envisager et de décider les choses. L’achat des lieux, la vente de vin pour assurer le quotidien, et l’idée de “faire du vinaigre de

Lorsqu’elle évoque les vinaigreries italiennes aux tonneaux badigeonnés de brou de noix et couverts de linge à la blancheur immaculée,

l’émission “Masterchef” sur TF1). “Quand je suis allée chez lui, six mois plus tard, je me suis rendu compte que c’est un grand monsieur de la cuisine, et c’était fort de voir mes petites bouteilles sur toutes les tables !” Et pourtant, de son propre aveu, Nathalie “ne fait rien”. L’air, les bactéries – celles de La Guinelle ont été répertoriées par des chercheurs de l’université Rovira i Virgili à Tarragone – interagissent pour élaborer le goûteux condiment. Et le savoir-faire humain aide à mieux veiller sur les goûts et le degré de qualité, avec, en prime, un bon vin qui sert de base, et un brin de patience. Aujourd’hui, les clients demandent le vinaigre de Cosprons, et “même s’il est fait avec du banyuls, ça fait rudement plaisir !” conclut Nathalie dans un sourire. ■

Vinaigrerie La Guinelle

Hameau de Cosprons, 66660 Port-Vendres

Tél. : 04 68 98 01 76,

www.levinaigre.com et www.vinscheznous.com

manière artisanale”, avec la ferme intention d’en proposer un digne de ce nom aux amateurs. “Les vigneronns dénigrent le vinaigre, donc je me suis dit que j’allais en faire. Seulement, personne ne savait comment !” Quatre années passent. Mais la présence et le soutien des amis ont permis d’avancer et de passer le cap. Celui de la reconnaissance viendra, comme par accident, de Paris, en la personne du chef Yves Camborde du Comptoir du Relais (actuellement à l’affiche de