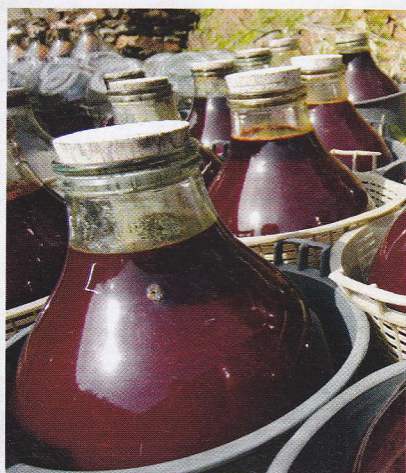


# COSPRONS À flanc de colline, le vinaigre de Banyuls se savoure



© Estelle PUIG

**C'**EST l'histoire d'un coup de foudre entre une femme, Nathalie Herre et un nectar dont les origines se perdent dans la nuit des temps : le vinaigre. Dans sa petite maison accrochée au flanc de la colline, sur les hauteurs du hameau de Cosprons, cette passionnée fabrique donc, de manière artisanale, du vinaigre de Banyuls.

Une sélection rigoureuse du vin doux naturel ainsi qu'un vieillissement en fûts de chêne sous le soleil catalan, lui confère des saveurs aromatisées comme la framboise, la mûre ou le cassis.

En clair, ce n'est pas qu'un simple condiment ! Ses atouts sont multiples. Réputé pour améliorer l'ouïe, la vue et la vivacité mentale, le vinaigre est également un excellent fortifiant grâce à ses vitamines B et D, ses oligo-éléments et ses acides aminés essentiels. Dans l'Antiquité, des médecins le considéraient comme un bon sédatif. On lui prêtait même des vertus aphrodisiaques, notamment celui aromatisé au clou de girofle. À bon entendre...

Les origines de sa fabrication remontent à l'Antiquité. Peut-être même avant. Alors que les premières recettes se faisaient avec du vin gâté, on sait depuis le XVI<sup>e</sup> siècle que l'on ne fait de bon vinaigre qu'avec, et seulement avec, du bon vin.

Pasteur a d'ailleurs expliqué que, « *tous les vins peuvent faire d'excellents vinaigres pourvu qu'ils soient bons au départ, car dans le produit*

*final, on retrouve toujours la saveur et la force du vin dont il est issu* ».

Longtemps l'apanage des viticulteurs, sa fabrication fut confiée dès le Moyen Âge à des spécialistes : les vinaigriers. Ils devinrent une corporation en 1394. Aujourd'hui, l'ère de l'industrie a pris le relais. Ne subsistent que de rares artisans, dont Nathalie Herre.

C'est dans les recettes de cuisine que ce nectar dévoile son vrai rôle gastronomique.

Avec sa robe rouge orangée, et ses arômes de fruits rouges et de noisettes, le vinaigre de Banyuls se marie parfaitement avec les salades gourmandes, les anchois, les viandes et les poissons, et bien d'autres plats catalans. On peut même le savourer avec les desserts, les fraises par exemple. Enfin, il est excellent en déglacage.

À la Guinelle, on vous propose toutes sortes de bouteilles. Petite nouveauté : le vinaigre de Banyuls en spray. Le procédé est simple et naturel. Il suffit d'activer la pompe en actionnant énergiquement. Idéal sur les salades vertes ou les simples pâtes ! À découvrir et à savourer.

► Prenez la direction de Pauilles, puis Cosprons, et enfin La Guinelle. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. 04 68 98 01 76. Voir la liste des offices de tourisme (OT) et syndicats d'initiative (SI) en page 5. Les horaires de visite sont également disponibles sur le site internet.