



NATHALIE HERRE  
TIENT UNE  
VINAIGRERIE  
ARTISANALE  
PAS COMME  
LES AUTRES...

## Gastronomie

Par Roland Zémour

# La mère vinaigre

Il y a vinaigre et vinaigre... Celui qu'élabore Nathalie Herre n'a pas grand-chose en commun avec les bouteilles de supermarchés. Question de vin et de méthode. Nathalie n'utilise que du banyuls, ce vin doux naturel et aromatique qui fait depuis toujours la fierté du Roussillon. Depuis 2002, ce petit bout de femme a monté La Guinelle (« *le terrier du renard* », en occitan), une vinaigrerie artisanale installée à Cosprons, un hameau qui domine la magnifique baie de Paulilles. Dans cette petite maison à flanc de colline, baignée de soleil, une trentaine de fûts « travaillent » à l'élaboration du vinaigre. Installés en plein air, mais à l'abri de la lumière, ils laissent faire le temps : il faut entre un mois et demi et quatre mois pour faire naturellement du vinaigre, quand la fabrication industrielle ne met que quelques heures... L'essentiel du travail consiste à contrôler les étapes de la métamorphose. Le vin est d'abord placé dans des fûts de chêne sur lesquels a été pratiquée une ouverture, car c'est grâce au contact de l'air que les bactéries transforment l'alcool en acide acétique. Une pellicule appelée la « mère » de vinaigre se forme alors à la surface du vin. Cette « mère » reste sujette à bien des croyances et des idées reçues (on lui attribue entre autres des vertus de fécondité...). Le vinaigre est achevé lorsqu'il atteint 6° d'acide acétique et 1,5° d'alcool. On le met alors en bonbonne, fermée hermétiquement pour le stabiliser. C'est dans ces bonbonnes que Nathalie obtient des vinaigres parfumés comme le Taliouine (safran) ou le Vermeil (cannelle, clou de girofle). Son secret ? Des épices pilées, mélangées et enfermées dans des sacs suspendus au-dessus du vinaigre : une recette du XVI<sup>e</sup> siècle qui permet d'imprégner sans macération le breuvage. A la dégustation, ces vinaigres déploient d'étonnants arômes de raisins mûrs et de fines notes d'agrumes et d'épices. On est bluffé par leur longueur en bouche. Cette originalité n'a pas échappé à Yves Camdebordes comme à de nombreux autres chefs étoilés. Petit conseil de Nathalie : « *Une fois ouvert, conservez votre vinaigre au frais sinon les bactéries, au contact de l'air, reprendront leur travail et une fois absorbé l'alcool, il ne restera que de l'eau !* »

■ La Guinelle vinaigrerie artisanale. Cosprons, Port-Vendres (66). Tél. : 04-68-98-01-76 ■ Boutique La Guinelle, rue Saint-Sébastien, Banyuls-sur-Mer (66). Tél. : 04-68-85-54-12. ■ On peut trouver les vinaigres de La Guinelle aux Galeries Lafayette, à la Grande Epicerie de Paris, sinon voir sur le site ([www.levinaigre.com](http://www.levinaigre.com)) tous les points de vente en France.