

## NATHALIE HERRE PIQUÉE DE VINAIGRES

Rencontre avec une **productrice** aussi exigeante sur la nature de ses produits que sur sa qualité de vie. Ses **vinaigres** sont même tellement exceptionnels que Michel Troisgros les a adoptés !

**Le fond de la cuillère disparaît sous un beau liquide rouge profond.** La couleur est engageante, mais le cerveau renâcle : boire du vinaigre pur à la petite cuillère, il y a des expériences plus motivantes. Nathalie Herre insiste : « Vous ne serez pas déçue ». Première surprise : on est à des années-lumière de la piquette industrielle. Deuxième surprise : le liquide dégage de l'ampleur, un côté velouté, des arômes de fruits rouges. Tout cela, bien sûr, sans sucre, caramel ou parfum ajoutés. Car à la vinaigrerie La Guinelle, les seuls ingrédients utilisés sont le vin de Banyuls et l'air du temps. Point.

Il en est ainsi depuis dix ans, depuis que cette boule d'énergie a créé sa vinaigrerie artisanale en pleine nature, au milieu des vignes en espaliers qui regardent la Côte Vermeille. Ses connaissances ? Quasi nulles. « Il n'y a aucun écrit. Dès qu'on leur parle vinaigre, les vignerons sont "à l'ouest" : ils en ont tellement peur... » Sa détermination ? Immense. « Le vinaigre, ça me trottait dans la tête depuis longtemps. Après mon divorce, je me suis installée ici avec mon fils Adrien. On m'a donné une barrique en chêne, j'ai acheté cent litres de bon banyuls et en avant : la nature a commencé son travail ! » Huit mois plus tard, le précieux condiment avait déjà ses fans qui se sont chargés de sa pub et de sa réputation. Après quatre années de vaches maigres et de doutes, la petite fabrique est sélectionnée par Lafayette Gourmet, la meilleure des vitrines en France comme à l'étranger.

À l'ombre des oliviers et des eucalyptus, un œil sur ses barriques et l'autre sur son petit Jules de 3 ans, Nathalie est une femme heureuse. Elle vient pourtant de refuser l'offre alléchante d'une des plus grandes épicerie de luxe américaine. « Il aurait fallu que j'embauche, que je délègue. Or, j'ai choisi de ne rien sacrifier à la qualité. Là est mon plaisir ! »

**Vinaigrerie artisanale La Guinelle. Cosprons, Port-Vendres.**

Tél. : 04 68 98 01 76. [www.levinaigre.com](http://www.levinaigre.com)

MARINA DE BALEINE

### BIO EXPRESS

**17 février 1965.** Naissance à Béziers.

**1990.** Naissance de son fils Adrien.

**1999.** Produit sa première barrique de vinaigre La Guinelle.

**2005.** Naissance de son fils Jules.

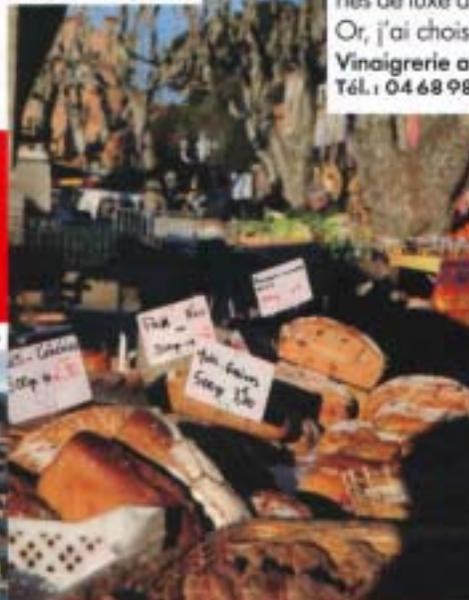
**2008.** Mariage avec Edgar, le papa de Jules.

### ma balade

**La jetée de Port-Vendres.** « Un vrai port de pêche, absolument pas touristique. Je m'installe devant le phare et je regarde les pêcheurs rentrer. »

La jetée de Port-Vendres

Marché de Collioure

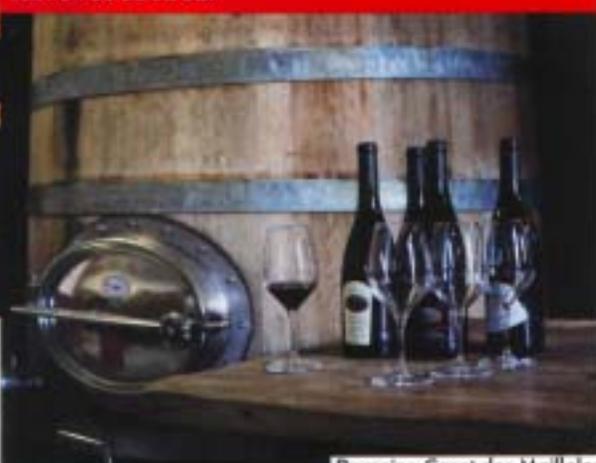


### mon marché

« À Collioure le mercredi matin, il y a tous les producteurs bio et un pain extraordinaire. » **Place du Maréchal-Leclerc, Collioure.**

### mon vin

**Casot des Mailloles.** « Un minuscule domaine où tout est fait à la main, un vin fantastique et 100 % naturel. » **Ghislaine Magnier et Alain Castex. 17, avenue du Puig-Del-Mas, Banyuls-sur-Mer. Tél. : 04 68 88 52 52.**



Domaine Casot des Mailloles