

*le temps des saveurs*

# Tournez vinaigre... délicieusement

*C'est une histoire de passion qui se lit dans les gouttes pourpres d'un vinaigre de Banyuls... celle d'un petit bout de femme cachée dans un repaire entre murets de pierres sèches et ogives monumentaux, au cœur d'un terroir millénaire. Nathalie Herre est vinaigrière... un métier hors des sentiers battus, à son image, jouant entre sensibilité extrême et rolandie farouche. De sa rencontre avec Gérard Vires, le cuisinier-poète de Forcalquier, sont nées une multitude d'idées gourmandes, véritables alchimies aux mille et une saveurs.*





TABLE AUX COULEURS VINAIGRÉES ENTRE VIGNE ET OLIVIERS (NAPPE 50 CHIC).



Dans sa vinaigrerie de La Guinelle, (le repaire des renards, en catalan), Nathalie s'affaire, entre barriques de chêne et dames-jeannes... c'est une mise en bouteilles, une commande du Japon : « *Je suis impressionnée que mes produits partent si loin*, dit-elle en affichant fièrement un fax, *c'est encourageant, non?* » Un air de petite fille naïve, salopette et tee-shirt, Nathalie n'en a pas moins la tête sur les épaules : « *J'ai commencé à faire du vinaigre avec une amie, une idée folle, et comme ça marchait, j'ai continué!* » Secondée par Pascalou à la vinaigrerie, elle concocte avec amour et professionnalisme ce condiment devenu si banal mais qui, entre ses mains, devient



produit de luxe recherché par les plus grands. Son secret ? Faire du vinaigre avec du bon vin. Et Dieu sait si elle n'en manque pas ! C'est du Domaine Claire Mayol à Port-Vendres et de la cave des Dominicains à Collioure que proviennent ses vins doux naturels. Des Rimage vieillis deux ans en barriques qui confèrent au vinaigre des saveurs inouïes que l'on retrouve avec bonheur dans l'assiette. Il est bien loin le temps où l'on considérait que seuls les vins piqués étaient bons pour le vinaigre. Si on l'utilise en cuisine depuis l'Antiquité, c'est seulement au XV<sup>e</sup> siècle que l'on découvre qu'une bonne matière première est indispensable. Pasteur, plus tard, l'affirmera : « *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.* » Pour faire du vinaigre, il faut du temps, et Nathalie l'a compris en vivant au quotidien la merveilleuse alchimie qui transforme pour créer à nouveau. Les demi-muids gardent jalousement le nectar qui, au contact de l'air, se transforme peu à peu dans une double fermentation alcoolique et acétique. Une technique



**ŒUFS MOLLETS,  
BEURRE AU VINAIGRE  
DE SAFRAN**

DANS LE FIEF DE LA GUINELLE, L'AIR PÉNÈTRE DANS LES DEMI-MUIDS DE CHÊNE PROVOQUANT AINSI LES FERMENTATIONS. LE VINAIGRE SE FAIT PEU À PEU POUR OFFRIR, QUELQUE TROIS MOIS PLUS TARD, UNE MARINADE IDÉALE POUR FILETS DE SARDINES OU MAQUEREAUX... LE TEMPS D'UN APÉRITIF AUX ACCENTS CATALANS.



**MARINADE SARDINES ET ANCHOIS,  
GÂTEAUX POMMES DE TERRE AUX OIGNONS**



**TARTINES DE LANÛS, MAQUEREAUX  
À LA GRAINE DE MOUTARDE**





POIREAUX À LA VINAIGRETTE TALIOUINE





**COCOTTE DE LÉGUMES  
VAPEUR ET VINAIGRETTES**

LA CAGE POPULÉ DE CANNELLE ET CIRIOLEK PILES EST POSÉE SOUS LE BOUCHON DE LA DAME-JEANNE. LES VA





DE, 80% DE CÉS PÂCLES SÈCHES, SE MÉLANT ALOIS À CES FRAGRANCES ÉPICÉES... POUR DES VINAIGRETTES INOUBLABLES ! (COCOTTE STAFFI CHEZ ALPAC, BOIS ALNÉA).





BETTERAVE AU CHÈVRE FRAIS



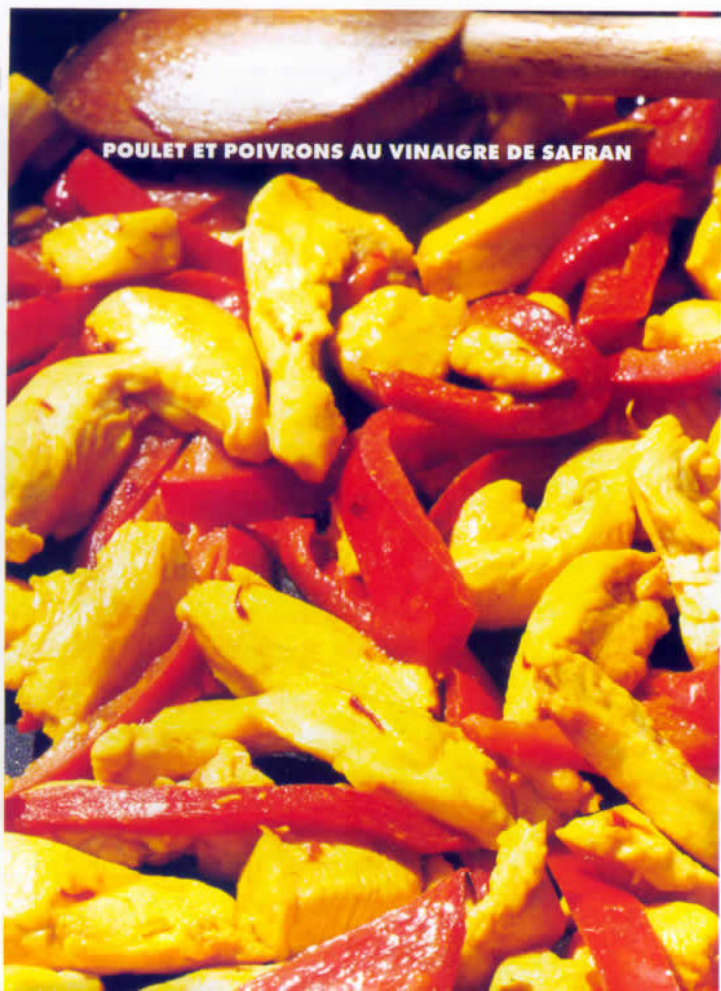


**SALADE DE LENTILLES AUX ZESTES D'ORANGE, VINAIGRETTE À LA VANILLE**



**AGNEAU AU MIEL ET AU VINAIGRE, CAROTTES ET POIS CHICHES AU CUMIN**

BETTERAVES, LENTILLES, POIS CHICHES... AUTANT DE LÉGUMES D'AUTREFOIS QUI REVIENNENT EN FORCE SUR NOS TABLES. EXCELLENTS SOUS TOUTS RAPPORTS, ENCORE MEILLEURS AVEC UN TRAIT DE VINAIGRE DE BANYULS CONSERVÉ SOUS UN CACHET DE CIRE (CI-DESSOUS) AUSSI ROUGE QUE DES POIVRONS AUX PISTILS DE SAFRAN.



**POULET ET POIVRONS AU VINAIGRE DE SAFRAN**

entièrement naturelle, basée sur la traditionnelle méthode orléanaise. Sur les terrasses empierrées de La Guinelle, offerte à tous les soleils du Roussillon, le vinaigre va vieillir et forger tous ses arômes... ces saveurs tant appréciées des cuisiniers qui la découvrent peu à peu. Après Jean-Yves Candeborde de la Régalade à Paris, Lassere et le Relais Louis XIII, voilà que Gérard Vives s'intéresse à la chose : « *J'adore ces vinaigres, ils sont à l'image de Nathalie, pleins de passion !* » Si le traditionnel vinaigre de Banyuls est devenu l' incontournable de la maison, Nathalie s'est prise, avec Gérard, au jeu savoureux des épices. Des nouveau-nés ont vu le jour comme le « vinaigre épicé » qui prend au soleil maturité et reflets mordorés. Sous le bouchon de liège de la dame-jeanne, une mousseline remplie de cannelle et de girofle pilés diffuse ses fragrances dans les vapeurs vinaigrées. Puis, vient une échappée marocaine, qui guide ses pas au cœur de l'Anti-Atlas. L'auberge du Safran, une rencontre avec Marfoud, et le village aux pistils d'or stimule une nouvelle « cuvée », le vinaigre Taliouine. Un produit unique qui évidemment séduit une fois encore Gérard, lequel en use avec bonheur dans ses poêlées, tout en fournissant à Nathalie le précieux safran ! Le succès ne monte pas à la tête de cette Méditerranéenne qui de son accent ensoleillé avoue ne pas trop comprendre : « *Je fais ce que j'aime et j'ai même tenté un vinaigre méthode balsamique. En fin de journée de vendanges, je récupère du moût de grenache gris.*







*On fait réduire au bouillon puis on l'assemble à un vinaigre de Banyuls classique. Huit mois d'élevage en barriques fermées offertes aux caprices du temps et ma cuvée Tchín-Tchín est prête à se donner. Bien sûr, le vrai qui vient de Modène affiche une moyenne de plus de douze ans d'âge... mais quand même, je suis contente du mien, et en plus il plaît, je n'en ai plus une goutte, même pour moi!* » Même si Nathalie joue aujourd'hui dans la cour des grands, elle reste avant tout ancrée dans son terroir, baignée dans cette lumière que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Rien n'est acquis,

reconnaît-elle, dans un monde plutôt masculin, qui privilégie la tradition, reculant quelque peu devant cette modernité que Nathalie, créatrice de nouvelles saveurs, revendique. Et ce n'est pas Gérard qui va la contredire. Tous deux militants du vrai, du simple et du bon (ils font stand commun sur le salon Slow Food de Turin, fin octobre), ils se rejoignent aujourd'hui dans une osmose gourmande, pour le plus grand bonheur de nos papilles.

*Un grand merci au Comité régional du tourisme Languedoc-Roussillon et au Comité départemental du tourisme des Pyrénées-Orientales, qui nous ont apporté leur appui technique dans la réalisation de ce reportage.*

LES RECETTES DE GÉRARD VIVES, PAGE 241. ADRESSES, PAGE 258.



**SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS À L'ORANGE**

LA MISE EN BOUTEILLES SE FAIT AU FUR ET À MESURE DE LA DEMANDE. ELLES SONT ENSUITE CACHETÉES À LA CIRE... LE VINAIGRE EST FIN PRÊT À RELEVER AUSSI BIEN UNE SALADE D'ÉPINARDS ET D'AGRUMES (COUPE LE COMPTOIR DE FAMILLE) QUE, DE FAÇON PLUS AUDACIEUSE, DES DESSERTS CHAUDS-FROIDS AU GOÛT ÉPICÉ !



**GLACE VANILLE, SIROP  
AU VINAIGRE TCHÍN-TCHÍN**







FIGUES POCHÉES AU SIROP D'ENICE, VINAIGRE TCHIN-TCHIN