

Condiment en spray Le vinaigre qui fait pschit!

Pas toujours facile de doser le vinaigre. Nathalie Herre a eu l'idée de mettre son vinaigre de Banyuls dans un spray. Pratique, économique et plus aromatique.

TEXTE SÉBASTIEN DEMORAND || PHOTO BRICE AGNELLI

a la travaillait depuis des mois. Elle en avait bien vu en Espagne, mais les flacons ne lui plaisaient pas vraiment. Nathalie Herre voulait à tout prix mettre son fantastique vinaigre de Banyuls dans un spray, mais impossible de mettre la main sur LE contenant. Un jour, elle croise un ami, un grand nom de la truffe qui, lui, a déjà trouvé : dans ce spray en lnox fabriqué en Chine mais vendu exclusivement au Canada, il verse son huile de Tuber melanosporum avant d'en vaporiser une salade verte ou de simples pâtes. Le procédé est tout simple et totalement naturel : il suffit, pour mettre le récipient sous pression, d'activer la pompe en actionnant énergiquement le capuchon vers le haut puis vers le bas. Et après, de faire pschit. « C'est absolument génial! s'enflamme Nathalie Herre. Les arômes explosent littéralement. Généralement, je le fais goûter directement dans la bouche des gens : un simple coup de spray sur la langue, et vous avez toute la gnaque du vinaigre!... » Le but du jeu est donc de se servir de ce spray comme d'un brumisateur : le vinaigre est dispersé en de petites nuées acidulées qui ne dénatureront pas le produit qu'elles viennent assaisonner. Quand on a essayé, on ne peut plus s'en passer. Promis. | • |

Comment l'utiliser?

Sur quoi peut-on faire pschit? Nathalie Herre recommande d'essayer sur des huîtres ou des oursins. Mais on commencera tout simplement par une belle salade verte: un soupçon d'huile d'olive, un rien de fleur de sel et de poivre du moulin, et un pschit au moment de servir. Imaginez-le aussi sur des anchois crus marinés, un carpaccio de thon ou même de la tête de veau. Avec des légumes? Quelques poireaux tièdes avec, là encore, une bonne huile d'olive. Ou une salade de pommes de terre. À chaud, le produit fera sans aucun doute merveille sur du foie gras poêlé: le nuage de vinaigre apportera une note fraîche et vive.

EN SAVOIR PLUS Où le trouver?

Le spray (rechargeable) de 18 cl, commercialisé depuis peu, est vendu 34 €. Vous pouvez le commander ou obtenir les points de vente en appelant la vinaigrerie. Vinaigrerie La Guinelle, à Port-Vendres (Pyrénées-Orientales). www.levinaigre.com Tél.: 04 68 98 01 76.

Oue découvrir?

Si vous contactez le domaine, profitez-en pour commander quelques-unes des autres spécialités de Nathalie Herre: le vinaigre de Banyuls blanc, le Taliouine (un vinaigre de Banyuls au safran marocain), le très "pêchu" vinaigre vermeil (une recette très ancienne à base d'épices) ou encore le tout nouveau Tchin Tchin millésime 2005 (un cousin du vinaigre balsamique à base de moût de grenache gris, à déguster par exemple sur une glace à la vanille ou sur un vieux parmesan).