

La Movida du vinaigre

Goûts de raisins très mûrs, fines notes de rancio et d'épices, grande longueur en bouche, le vinaigre de Banyuls de La Guinelle, émerveille les papilles et révèle les saveurs. Avec la complicité d'une chef polyglotte conquise par la richesse des produits du terroir roussillonnais, embarquement immédiat pour un voyage au long cours, dans nos assiettes !

Reportage Sylvie Tonnaire, photos Sylvie Fraissard





Les universités de Tarragone, Séville, Genève et Région Emilia (patrie du balsamique) en Italie, mènent depuis l'automne 2004 une étude sur l'élaboration du vinaigre. Elles ont choisi trois vinaigreries artisanales, une en Espagne, une en Italie et une à Banyuls : La Guinelle. Nichée dans une combe sauvage de Cosprons, petit village surplombant la baie de Paulilles, c'est là que Nathalie Herre a choisi d'élaborer un vinaigre d'exception à partir de banyuls le plus jeune et le plus fruité possible. L'histoire commence en 2000, avec deux barriques, installées en plein air, entre murets de schistes, agaves, oliviers, figuiers et eucalyptus. Une fois le vin transformé par Dame Nature dans le secret de la vieille futaille, le vinaigre s'y peaufine en bombonnes de verre alignées sous le soleil exactement. Résultat épatant, immédiatement pisté par les gourmets et les chefs à l'affût de saveurs nouvelles. De barriques en tonnelets, la réussite se confirme et étonne aujourd'hui les chercheurs : *"Ici, les bactéries responsables de l'acétification sont plus nombreuses et plus actives que dans les autres vinaigreries, les différentes essences et épaisseurs de bois n'y changent rien, le vinaigre se fait plus vite mais toujours en fonction de la météo"*. En plus d'une version "nature" suave et fruitée comme une compote de fruits rouges, Nathalie concocte aujourd'hui un nectar épicé issu d'une recette

médiévale. Un nouet mêlant cannelle et clous de girofle est suspendu dans les bombonnes au-dessus du liquide, *"le temps qu'il faut selon le temps qu'il fait"*. A la faveur d'une escapade marocaine, Nathalie découvre un très beau safran prétexte à une nouvelle création : Taliouine étonne le palais comme un fruit frais, quelques pistils dans le flacon viennent enrichir encore la palette aromatique (et avec une salade de fraises, c'est renversant!). Dernière échappée belle à partir de jus de grenache gris, réduit à la casserole comme pour une gelée puis abandonné à son sort solaire et mystérieux dans des demi-muids, voilà Tchintchin, un "balsamique" proposé en flacon laissant apparaître sa robe à peine acajou. *"Les meilleurs ambassadeurs de mes vinaigres, confie Nathalie, ce sont les cavistes, d'ailleurs les dégustations se font au verre pour retrouver les arômes caractéristiques du cru Banyuls"*. Rien d'étonnant donc à ce que les vinaigres voyagent du Canada au Japon, des Etats-Unis à l'Autriche, de l'Italie à l'Australie, l'Allemagne, la Suisse, la Belgique, la Hollande...

Avec cette gamme goûteuse, Véronica Botéro, aux cuisines de Comestibles et Petits Plats, table branchée et inventive de Perpignan, a composé une série de plats aussi simples qu'étonnants. Par ici les papilles et en avant pour le printemps !

Pickles de Cosprons

Comment appeler cette préparation autrement ?
 Véronica a patiemment détaillé de jolis légumes de printemps, chou-fleur, radis, fenouil, carottes, ail, oignon jaune et poivron rouge découpés en lamelles sont mis en bocal avec deux tasses de vinaigre au safran, idem de vinaigre de riz et une tasse de sucre. Deux semaines passées au frais et voilà que le grignotage annonce les parfums fruités de l'été à venir. Les rouges de soif, teintés de fraise des bois, les rosés de Collioure, vineux et charpentés comme le Claire Mayol 2005, s'accorderont au mieux sans faiblir devant la pointe vinaigrée subsistante.



Kimchi de crudités

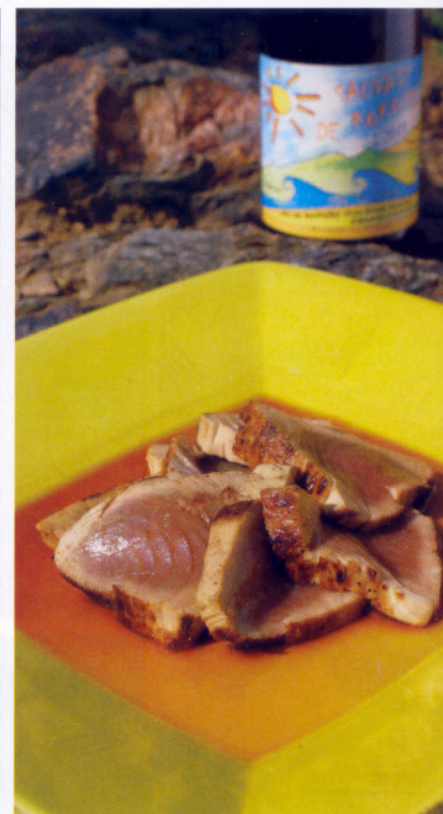
Concombre, chou chinois, oignon et poivron rouge détaillés en lamelles, marinés au gros sel, rincés puis assaisonnés avec du vinaigre de Banyuls nature (un volume), de l'huile d'olive, de la sauce soja (deux volumes) et une pincée de piment de Cayenne en poudre. Inspiré de la cuisine asiatique, cet accompagnement développe notes croquantes, sucrées et saveurs de curry. Cours toujours, le vin de table de Loïc Roure, donne une réponse exotique avec un bouquet de citron vert puis une finale complexe de cardamome relevée de piment frais. L'accord est tonique et printanier. Plus en douceur, l'accord avec Milouise 2003, le vin de pays des côtes catalanes de Jean-Philippe Padié, souligne le curry, le rancio. Avec son nez de coing bletti, d'eucalyptus, de sucre, sa bouche très grasse, c'est le vin qui va le mieux chercher les arômes de Banyuls du vinaigre. Savoureux!.

Tchin-Tchin de roquette

Dés de poivron rouge et lamelles de bacon sont mis à revenir tels quels, en fin de cuisson, on ajoute quelques lampées de Tchin-Tchin, vinaigre réalisé selon la méthode balsamique (un an en barrique au soleil) à partir d'un moût de grenache gris. A mélanger tiède aux feuilles de roquette. Un point c'est tout ! Fruité, salé, amer et fumé, c'est de la campagne chic dans l'assiette. Avec la Soif du Mal, du domaine des Foulards rouges, tout en fraise écrasée et herbe fraîche, on s'encanaille un peu plus. Un accord claquant et désaltérant, surtout si le fond de l'air est frais.



Née à la Nouvelle-Orléans, Véronica a fait une école de cuisine en Arizona, mitonné chinois avec des Chinois sans connaître la langue, puis italien et enfin français... dans une pluie d'étoiles. Sa cuisine étonne, mélange, bouscule et sort des sentiers battus sans jamais se perdre. Nouilles chinoises au homard, tombée de citronnelle et d'asperges vertes, voilà pour donner une idée de son ardoise sans carte car les changements se font au gré de son marché et de son inspiration. Contemporain, inventif, ambitieux, son restaurant, installé chez un ancien grossiste de fruits et légumes du quai Leclerc à Perpignan, accueille les convives tous les midis, sauf le dimanche.



Thon tataki sauce ponzu

Le thon est rôti puis découpé en carpaccio. La sauce est faite avec une part de sauce soja, une part de vinaigre épicé et trois parts de miel puis des oignons hachés et du piment. Confire le tout à feu doux, napper les tranches de poisson au moment de servir. Grillé dehors, onctueux et iodé dedans, doux et épicé avec la sauce, notre thon a mis le cap sur un Orient terriblement catalan. Suave et un peu étrange comme ce "Sauvage de Kokopéli", jus d'une vigne abandonnée que Bruno Duchêne projette de cultiver un jour. Parfums de raisins, d'épices douces et de miel, texture tendre, profil singulier, c'est un malicieux complice pour le plat.



Plancha de poulet au caramel de vinaigre

Débarrasser les ailes de poulet de leur extrémité qu'on gardera pour un bouillon à réaliser avec de jeunes oignons, poivre, sel et un peu d'huile d'olive. Faire un caramel avec ce bouillon (filtré) à parts égales avec du sucre, du jus d'orange et du vinaigre nature qui, en plus de son parfum, évite que le caramel ne fige. Cuire au four ou à la plancha, les ailes de poulet nappées de caramel. Epatant de fruit et de tendresse, le collioure rosé du domaine Claire Mayol a aussi la charpente pour accompagner cette recette qui ne manque pas de pep's. L'orange et le vinaigre apportent du fruit mais aussi un côté nerveux souligné à la cuisson, le rosé de Jean-Philippe Saguy fait comme le roseau, il plie parce qu'il est tendre mais ne rompt pas grâce à une structure très vineuse, correspondance de fruit et accords de texture. Le duo fonctionne pile poil.

Voir coordonnées en page 110