

JARDIN D'ACCLIMATATION

PHOTOS JEAN-CLAUDE AMIEL RÉALISATION SANDRINE GIACOBETTI TEXTE JULIEN BOURÉ

Baby baume

Nathalie Lefort est une vinaigrière de légende. Après avoir rendu ses lettres de noblesse au vinaigre de Banyuls, elle tente d'acclimater la tradition italienne des balsamiques, ces « baumes » originaires de Modène et de Reggio Emilia.

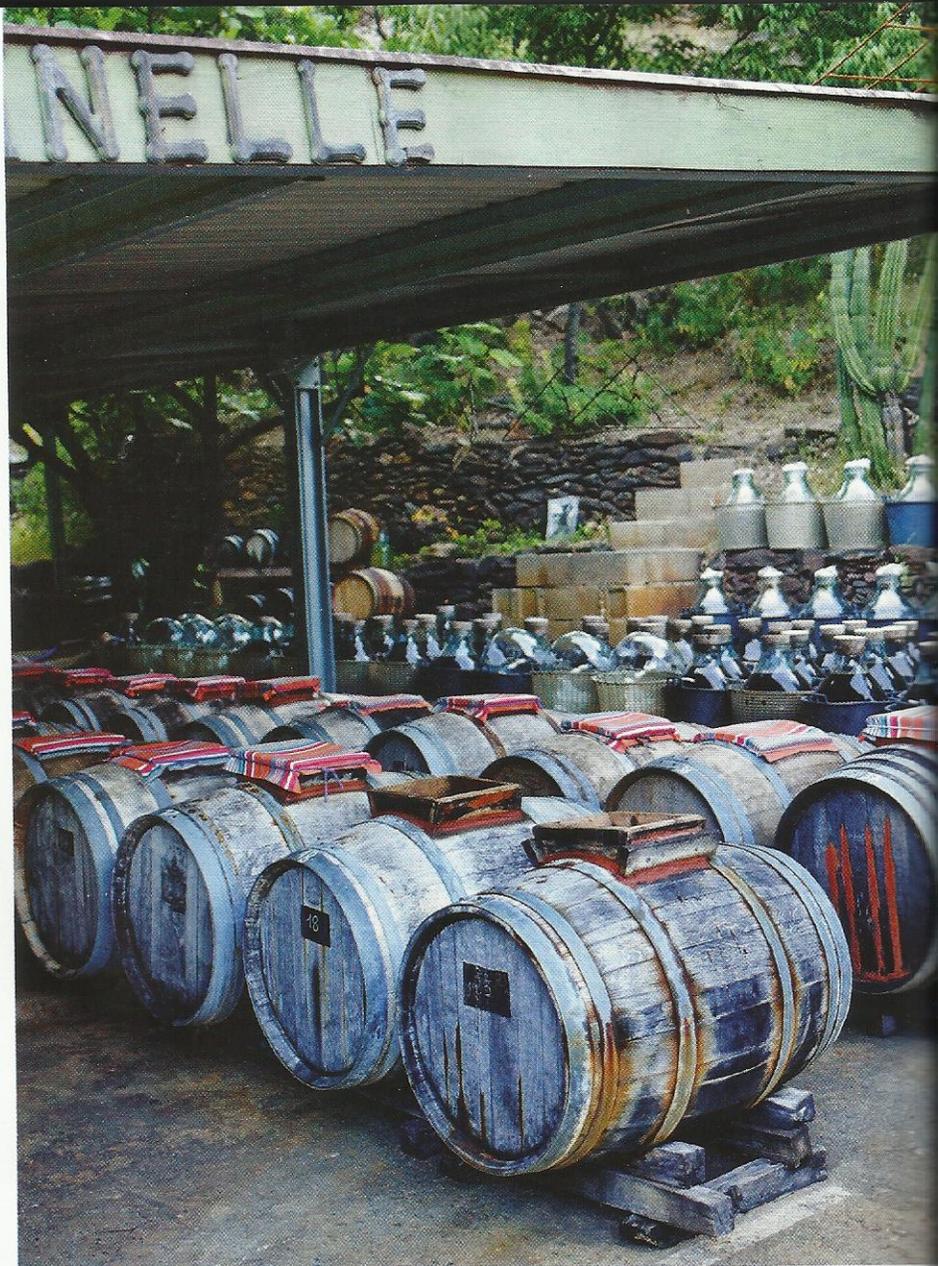


JARDIN D'ACCLIMATATION

De nos jours, le vinaigre d'alcool se trouve au rayon alimentaire des grandes surfaces, tandis qu'il devrait figurer parmi les désinfectants. Un contresens qui témoigne de la négligence du grand public envers les vinaigres traditionnels. Au mieux les considère-t-on comme des négatifs du vin, destinés à le « rattraper » lorsqu'il est daubé. Etablie sur les hauteurs de Port-Vendres, à mi-chemin entre Collioure et Banyuls, Nathalie Lefort s'évertue à faire revivre l'art de la vinaigrerie, un savoir-faire qui s'est pratiquement éteint sous la forme primitive qui avait inspiré les travaux de Louis Pasteur. En 1999, cette ancienne commerciale installa quelques batteries en plein air et apprit son nouveau métier « en tâtonnant, en faisant des bêtises, et en parcourant quelques recueils poussés ». Elle nomma son petit chai naturiste « La Guinelle », et y produit depuis lors d'authentiques vinaigres de Banyuls. Cette appellation ne désigne pas des vinaigres acétifiés à Banyuls, mais avec du vin doux naturel de Banyuls (un cousin du Porto).

Fermentation spontanée

Il faut savoir que n'importe quel liquide alcoolisé est compatible avec une piqûre acétique. Mais Nathalie s'assure qu'elle ne transforme que des cuvées d'exception, fussent-elles rouges ou blanches, jeunes ou affinées. Car c'est la qualité de la matière première qui détermine le goût du vinaigre, et non pas la méthode de fermentation acétique, inspirée de l'antique recette orléanaise. Cette technique élémentaire revient à dénuder le vin, plutôt qu'à l'habiller : elle ne ferait donc que ridiculiser un corps disgracieux. D'autant qu'il est impossible de recourir à un jus contenant des sulfites : les bactéries volatiles seraient empêchées de transformer l'alcool en acide acétique. Chaque tonneau est rempli à mi-hauteur, pour créer un champ d'oxydation aussi large que possible. Puis livré aux intempéries, le contenu estensemencé par la flore environnante qui se dépose à sa surface et l'acétifie sous un voile bactérien nommé « mère de vinaigre ». Une fois que cette croûte a sombré au fond de la barrique, le produit est à point. Sur le site de La Guinelle, l'atmosphère s'avère tout à fait respirable, et il faut avoir visité une vinaigrerie industrielle, où la causticité de l'air brûle les poumons, pour comprendre à quel point c'est exceptionnel. Les usines accélèrent le processus d'acétification dans des cuves thermo-



BURRATA, LENTILLES, SPECK, TCHIN TCHIN (4 pers.)

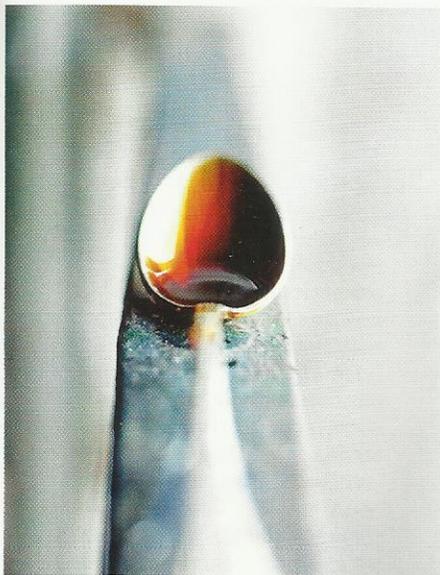
Plat > Facile > Bon marché

Préparation : 15 mn

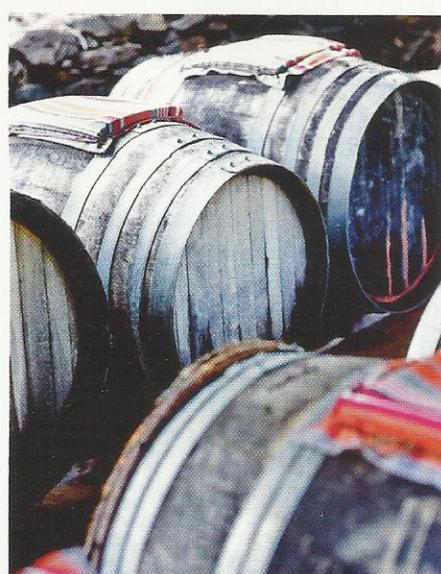
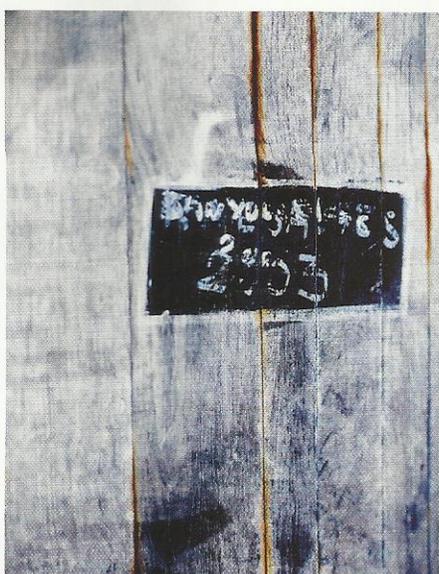
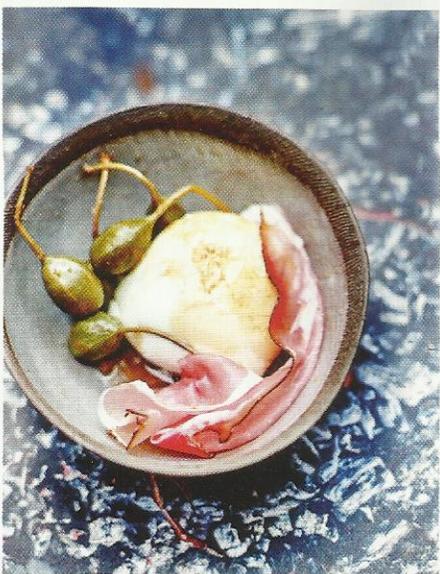
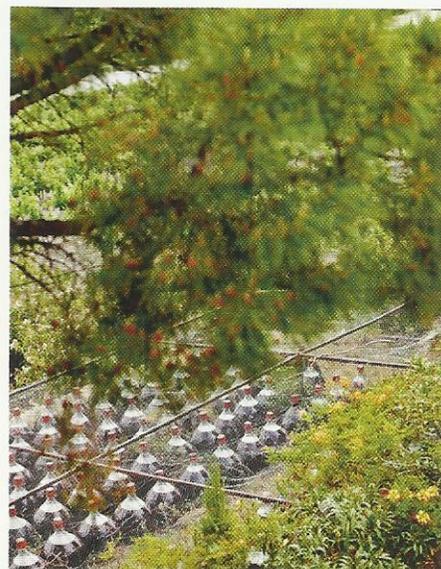
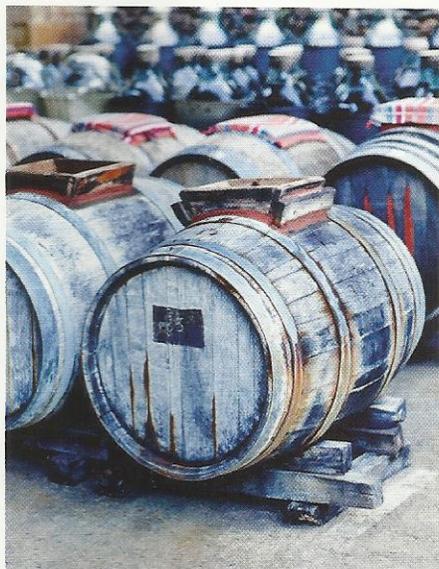
Cuisson : 25 mn

- ▶ 2 burrata
- ▶ 240 g de lentilles sèches brunes
- ▶ 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- ▶ 1 bouquet garni (¼ de branche de céleri, thym et laurier)
- ▶ 8-10 tranches très fines de speck
- ▶ vinaigre balsamique Tchín Tchín
- ▶ quelques fleurs de câpres au vinaigre
- ▶ huile d'olive
- ▶ poivre du moulin

Mettez les lentilles dans un faitout avec l'oignon et le bouquet garni, couvrez d'eau, portez à ébullition et laissez cuire 25 mn environ. Les lentilles doivent rester al dente (cuites mais légèrement fermes). • Egouttez-les et versez un trait de vinaigre Tchín Tchín. Salez et poivrez. • Coupez les burrata en deux. • Disposez 2 c. à soupe de lentilles dans quatre bols, répartissez dans chacun une moitié de burrata, quelques tranches de speck et des fleurs de câpres. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, poivrez au moulin, versez un trait de vinaigre Tchín Tchín et servez aussitôt.



« Nathalie se souvient très nettement du parfum d'éternité qui flottait au-dessus des fûts rangés par ordre décroissant de taille, des gouttes crémeuses qui s'en échappaient lentement. »



régulées qui sont inoculées avec des ferments développés en laboratoire. Chauffé et brassé, le vin perd son identité gustative et ne devient plus qu'un support d'arômes importés. Ce vinaigre agressif est obtenu en quelques heures seulement. Il suffit de le boiser dans un fût de chêne neuf pour lui procurer une rondeur trompeuse. A titre de comparaison, le vrai processus orléanais est à la fois long et irrégulier. Supposez deux barriques remplies en même temps avec un vin identique : la première peut être prête après « seulement » deux mois de travail, quand la seconde en nécessitera sept. La Guinelle est tributaire d'un climat capricieux conditionné par des coups de vent qui, selon leur provenance, font la pluie et le beau temps, ce qui rend imprévisible le comportement des bactéries ambiantes, responsables de la fermentation spontanée du vinaigre et de sa future typicité.

Syndrome de Stendhal

Nathalie ajoute à son sacerdoce une nouvelle épreuve digne du rocher du Sisyphe. Tout commence lorsqu'elle se rend dans le Nord de l'Italie pour visiter la cave de Giovanni Cavalli, célèbre producteur de vinaigre balsamique à Reggio Emilia. L'événement lui cause un quasi-syndrome de Stendhal, ce vertige que provoqua sur l'écrivain la saturation esthétique propre à Florence. Nathalie se souvient très nettement du parfum d'éternité qui flottait au-dessus des fûts rangés par ordre décroissant de taille, des gouttes crémeuses qui s'en échappaient lentement, des petits chiffons immaculés recouvrant les bondes... De retour dans le Roussillon, la vinaigrière se jura d'acclimater ce trésor originaire des territoires de Modène et de Reggio Emilia. Elle savait pourtant que son projet ne manquerait pas d'achopper sur de nombreux écueils. Le vinaigre balsamique procède traditionnellement d'une réduction de moût de raisins frais (et non pas d'un vin fini), issus de cépages autochtones comme le trebbiano ou le lambrusco. S'ensuit un vieillissement de douze ans minimum à travers différentes essences de bois, le temps nécessaire pour que leurs tanins se fondent dans le vinaigre partiellement soutiré à intervalles réguliers et aussitôt remplacé. Celui-ci devient un baume à mesure qu'il avance dans une rangée de tonneaux de plus en plus petits, composés tour à tour de cerisier, de chêne rouge, de mûrier, de châtaignier, de frêne, d'acacia ou encore de genévrier. La difficulté consiste à faire agoniser la biodiversité qui

s'y développe, mais de la raviver de temps en temps grâce à l'acidité extraite du contenu plus jeune de la barrique précédente.

Comme une liqueur

Amorcée il y a dix ans, l'expérience commence tout juste à porter ses fruits : « Il a fallu laisser le temps aux batteries de se culotter. Des années durant, j'ai imaginé que quelque chose m'échappait, qu'une partie de la recette ne m'avait pas été révélée. Aujourd'hui, je commence à être satisfaite du vinaigre de mon plus petit fût : c'est un sirop brillant, chocolat avec des reflets orangés, d'une surprenante complexité aromatique. On le déguste comme une liqueur, sans remarquer ses neuf degrés d'acidité. » Le vinaigre balsamique traditionnel est une denrée exceptionnelle, dont la gestation dépasse la vie d'un seul homme, comme ces cathédrales gothiques dont les architectes devinaient qu'ils n'en verraient jamais l'aboutissement. Nathalie travaille un moût de grenache gris fourni par le même vigneron qui lui livre ses Banyuls. Elle le fait réduire de moitié, puis verse une partie de ce jus noir dans le plus grand fût. Sachez en passant que seule l'industrie est capable de produire des balsamiques blancs : la préparation classique

GNOCCHIS, BETTERAVES, VINAIGRE TCHIN TCHIN

(4 pers.)

Du restaurant Lulu Rouget, chef Ludovic Pouzelgues

Plat > Facile > Bon marché

Préparation : 25 mn

Cuisson : 50 mn

- ▶ 40 gnocchis de pommes de terre
- ▶ 25 cl de crème liquide
- ▶ 100 g de parmesan frais râpé
- ▶ 2 c. à soupe de câpres hachées
- ▶ quelques noix fraîches concassées (facultatif)
- ▶ 1 betterave rouge crue
- ▶ 40 cl d'eau minérale
- ▶ 2 feuilles de laurier fraîches
- ▶ 10 grains de poivre noir
- ▶ 30 g de sucre semoule
- ▶ 50 g de miel toutes fleurs
- ▶ 25 cl de vinaigre de Banyuls Tchin Tchin
- ▶ poivre du moulin
- ▶ huile d'olive

Epluchez la betterave et taillez de fines tranches rondes à l'aide d'une mandoline.

• Dans une casserole, réunissez l'eau, le sucre, le miel, le poivre en grains et les feuilles de laurier. Donnez une ébullition, plongez les lamelles de betterave et laissez cuire doucement environ 45 mn. • Quand elles sont fondantes, retirez du feu et ajoutez le Tchin Tchin. Laissez refroidir à température ambiante. • Mélangez le parmesan avec la crème liquide, les câpres hachées, salez si besoin et poivrez. • Pochez les gnocchis dans un grand volume d'eau bouillante salée. Quand ils remontent à la surface, égouttez-les, puis liez-les à la crème de parmesan. • Dans quatre assiettes creuses, répartissez les gnocchis et la crème, recouvrez-les de lamelles de betterave aigres-douces et de quelques morceaux de noix fraîches (facultatif). Finissez par un trait d'une bonne huile d'olive et de Tchin Tchin. Dégustez aussitôt.

prévoit une cuisson du moût de raisin blanc, lequel prend alors une couleur marron peu à peu obscurcie par l'élevage en milieu oxydatif. De nombreux artifices existent pour façonner des simili vinaigres balsamiques dix fois moins chers que les élixirs de la grande tradition. Ainsi, au lieu d'attendre qu'elle se concentre naturellement, certains épaississent leur production avec du caramel, comme on ajouterait de la farine à sa sauce pour lui donner une fausse consistance. En dehors de leurs petites fioles de vinaigre balsamique traditionnel dont les quelques centilitres avoisinent une centaine d'euros, la plupart des artisans vinaigriers d'Emilie-Romagne commercialisent des condiments jeunes plus abordables. C'est ce que fait Nathalie, dont la première « récolte » de vinaigre balsamique n'excède pas encore deux litres. Elle embouteille une partie de son moût fraîchement acétifié au lieu de l'élever en barriques : ce vinaigre fluide, à la robe mordorée et aux notes confites de coing ou de figue, a été baptisé « Tchin Tchin ».

→ **Vinaigrerie La Guinelle, Hameau de Cosprons, 66660 Port-Vendres 04 68 98 01 76, commande en ligne et points de vente sur levinaigre.com**

