

Best of Talents Gourmands - Sud-Est

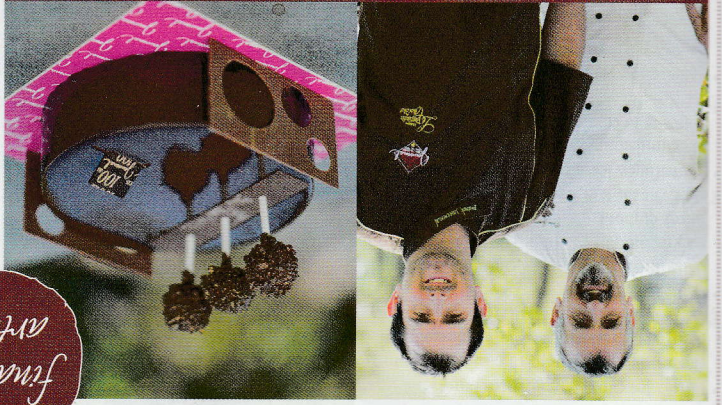
Aizac
Sylvain Petit
 ES Vinaigrierie

lauréat
artisan

Puriste du genre. Ingénieur agroalimentaire pour des groupes internationaux, Sylvain Petit a choisi de changer de vie pour être en adéquation avec ses convictions. « J'étais responsable de l'atelier Chipster chez Danone. Un jour, j'ai pris conscience que je ne mangerais pas ce que je produisais. » Le délice se fait avec un vin du Jura qui a vité. De là, il commence à développer son vinaigre, d'abord par hobby. Puis il crée sa vinaigrierie où il adopte une méthode de fabrication ancestrale. Pour élargir son activité, Sylvain Petit se lance aussi dans la production de cornichons. Et maintenant, la moutarde. Pour mettre au point son moulin, il épiluche des textes en vieux français aux Archives de Dijon. Trois ans de travail et onze artisans spécialisés ont été nécessaires pour fabriquer le fameux moulin qui lui permet de produire de la moutarde « de la fourchette à la fourchette ».



Charline Thomas - Cave Noisel



Franck Jouvenal - Chocolaterie Jouvenal

finalistes
artisans

Le point commun de ces Talents Gourmands ? La transmission familiale. D'une pâtisserie-chocolaterie à leurs pères respectifs, ils ont touché le jury par « leurs histoires familiales et cette continuité que l'on ressent également dans ce qu'on goûte ». Charline Thomas, Tous deux accompagnés de leurs pères respectifs, ils ont touché le jury par « leurs histoires familiales et cette continuité que l'on ressent également dans ce qu'on goûte ».