

AIZAC

La vinaigrerie inaugurée

L'inauguration des nouveaux bâtiments de production ES vinaigrerie à Aizac a été quelque peu ventée et arrosée, mais il en fallait plus pour décourager les personnes venues visiter cet atelier. De la fabrication du vinaigre en passant par le choix des tonneaux, des outils utilisés, de la mise en bouteille et des fournisseurs locaux, Sylvain Petit a donné des explications que le public a écoutées très attentivement et répondu aux questions qui lui ont été posées. Sylvain fabrique aujourd'hui 4 vinaigres différents ainsi que des cornichons, et il planche sur l'élaboration de nouveaux produits avec une exigence permanente



Sylvain raconte avec passion son métier.

qu'il s'impose : des produits haut de gamme avec une éthique irréprochable. Le cocktail prévu à l'extérieur a eu lieu dans la salle des fêtes où les personnes étaient accueillies par Émilie l'épouse de Sylvain ; des tables garnies de produits locaux ont été incontestablement très appréciés.



GENS D'ICI

Sylvain Petit Vinaigrier

AIZAC

Originaire de Nevers, Sylvain Petit habite en Ardèche depuis 2006. Diplômé en agroalimentaire, il a été successivement responsable de l'atelier "Chipster" pour Danone, chef de ligne aux Grands Moulins de Paris, employé de la laiterie Carrier. Il est désormais "sacrier" (fabricant de vinaigres) à Aizac.

« Avec mon épouse Émilie et mes deux filles, nous voulions une vie simple à la campagne et désirions que nos enfants fréquentent une petite école de village : Aizac nous a accueillis il y a trois ans. »

L'idée de faire du vinaigre lui est venue un peu par hasard. Il avait oublié au fond de sa cave une bouteille de vin, et une mère de vinaigre s'y est développée. Ce vieux métier de vinaigrier qui allie connaissances scientifiques et empiriques le passionnait : « Je me suis intéressé aux différentes techniques de fabrication et j'ai décidé d'axer ma production sur la méthode la plus naturelle possible. J'ai acquis des fûts, cherché les bons cépa-

ges, sélectionné des vins haut de gamme de Villeneuve-de-Berg (je travaille exclusivement avec des fournisseurs locaux). Je me suis retrouvé avec 400 litres de vinaigre dans la petite cave de notre maison. Tous les gens de mon entourage m'ont poussé à continuer, et à commercialiser ce produit. »

Il a fini par créer ES Vinaigrerie, une gamme de produits avec aujourd'hui un stock tournant de 2000 litres de vinaigre, et l'activité est en constante progression. Avec son épouse, ils viennent d'acquérir une maison au centre du village où ils terminent d'installer un atelier de fabrication plus fonctionnel, qui lui permettra de multiplier sa capacité de production par quatre et de développer une nouvelle gamme de produits. « Je fabrique aujourd'hui quatre vinaigres différents ainsi que des cornichons, et je planche sur de nouveaux projets avec cette exigence permanente que je m'impose : des produits haut de gamme avec une éthique irréprochable. »