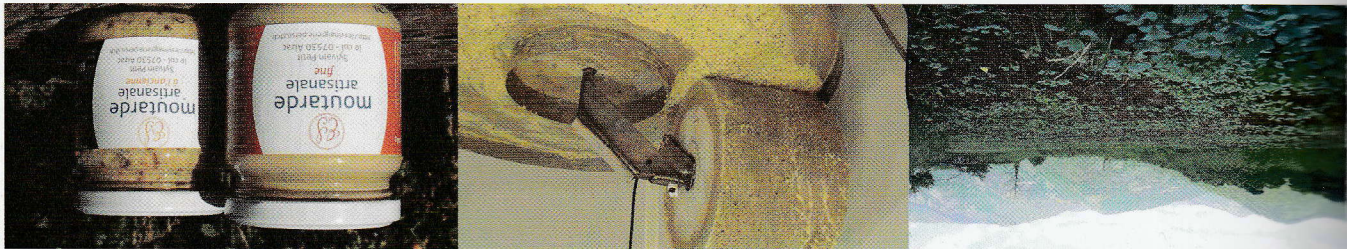


Sylvain Petit

De l'art du vinaigre et de la moutarde

Sylvain Petit fait partie de ces heureuses personnes qui ont réussi à faire de leur passion leur métier. Lauréat régional du concours « Talent gourmand » en 2017, il est désormais aux commandes de sa propre vinaigrerie, basée à Aizac. Son moulin, qu'il a baptisé Désiré, bénéficie de vents favorables. Portrait d'un maître vinaigrier des temps modernes, ayant su transformer le hasard en art.



Longtemps employé dans un grand groupe de l'agro-alimentaire, Sylvain Petit a choisi d'emprunter un tout autre chemin. La délocalisation d'un centre de production a permis à

ce jeune papa d'offrir un contexte de vie plus sain à sa fille. Direction, la campagne ! Porté par le besoin de soleil, Sylvain trouve du travail dans une laiterie ardéchoise. Un jour, un fournisseur lui offre une bouteille de vin bouchonnée. Au bout d'un an, cette bouteille tourne au vinaigre

et dans la tête de Sylvain, un déclic se produit. Il décide de devenir vinaigrier. Nous sommes en 2009 et son histoire peut commencer. Au-pour lui, son petit atelier de 65 m² lui permet de produire 2 000 litres de vinaigre par an. Mais depuis, Sylvain a ajouté d'autres produits à sa

gamme, tels des cornichons, de la moutarde fine et à l'ancienne, ou encore un vinaigre de vin rouge qu'il conditionne sous forme de spray. Il aura fallu deux années de recherches à Sylvain, en collaboration avec l'association du Moulin de Raoul, pour percer les secrets du broyage par friction. Un tailleur de pierre de Saint-Étienne-de-Fonbelloin a été

solicité pour optimiser son installation, et pour fabriquer sa meule, Sylvain a choisi de s'orienter vers un grès de Privas, prélevé dans une carrière de Chomérac. Les graines de moutarde, elles, sont cultivées au Château de Craux, à Genestelle. Même l'étiquetage est ardéchois, élaboré par un infographiste d'Antraigues. En tout, Sylvain a fait appel à dix corps de métiers différents pour donner naissance à une moutarde

de caractère, au goût aussi affirmé que généreux. 2018 sera l'année des nouveautés, avec la sortie d'un vinaigre de cidre et d'une limonade pas comme les autres. En effet, dans la maison qu'ils ont achetée à Aizac,

Sylvain et son épouse ont découvert une source, ainsi qu'une cuve en bronze dédiée à la fabrication de limonade. Notre homme a donc entrepris de rénover cette cuve, et il s'apprête désormais à lancer la production, avec une quantité de 150 bouteilles par semaine pour débiter. « Cette limonade n'a rien à voir avec celle que l'on connaît, souligne-t-il. Elle est plus riche en saveurs, avec du vrai citron bio plutôt que des arômes, des bulles différentes et quelques notes alcoolisées, mais sans alcool ! » Tout comme sa moutarde, cette limonade saura séduire les fins palais déjà accros au goût incomparable des produits de sa fabrication.

SYLVAIN PETIT

ARTISAN VINEGAR PRODUCER

Sylvain Petit is one of those lucky people who has found success turning his hobby into his job. When not winning honours in the "Gourmand Talent" competition last year, he can be found running his own vinegar production house in Aizac. Previously employed in the agro-food industry, Sylvain began making vinegar in 2009 after moving to Ardèche and now produces 2,000 litres of vinegar a year at his mill named Désiré. He has added gherkins and mustard to his product range over the years, much to the delight of his connoisseur customers, and this year he is turning his creative hand to making his own brew of artisan limonade.

ES Vinaigrerie

le Coulet sud, 07530 Aizac.
Tél. : 04 75 88 34 23.
esvinaigrerie@free.fr



LES ETAPES SAOUBOURSES