

Sylvain Petit

Saucier-vinaigrier

La pratique est vieille de plus de six siècles mais aujourd'hui la confrérie des vinaigriers (ou sauciers) a disparu... Ils ne sont plus qu'une poignée à exercer cet art de cultiver les "mères" pour transformer le vin en subtil vinaigre. Sylvain Petit, ingénieur agroalimentaire de formation, exerce ce métier devenu rare à Aizac, sur les hauteurs d'Antraigues-sur-Volane. Vinaigres, moutardes et cornichons... voyage au cœur d'une production ardéchoise qui ne manque pas de piquant !

Après des années à travailler pour de grandes filières agroalimentaires - pas toujours en accord avec son éthique de vie - Sylvain Petit a profité du hasard heureux d'une réaction chimique (on ne peut plus naturelle) pour prendre une autre voie. « Une bouteille de très bon vin oubliée dans ma cave est à l'origine de mon nouveau métier ! » explique ce quadragénaire né en Bourgogne et qui depuis bientôt dix ans, selon la méthode Orléanaise qui elle remonte à 1394, élabore dans un petit atelier à Aizac, des vinaigres de bon goût... Si sa découverte de l'évolution du vin en vinaigre s'est faite de façon fortuite, la pratique de l'activité qu'il exerce aujourd'hui, elle, ne tient en rien du hasard ! Les quelque 2 000 litres de vinaigre qu'il fabrique chaque année sont la résultante d'une approche scientifique, raisonnée, durable et partagée. Il en va de même pour tout ce qu'il décline autour du vinaigre : moutarde, cornichons et depuis peu, limonade. Pour le vinaigre, il n'utilise que des vins qui proviennent de producteurs locaux et issus de cépages adaptés au terroir. Le choix et l'achat des fûts obéissent aux

mêmes règles. Les cornichons sont cultivés à quelques kilomètres d'Aizac. Idem pour les deux variétés de "sinapis" dont sont issues les graines entrant dans la fabrication de la moutarde... jusqu'à la meule du "moulin de trituration" qui est faite à partir d'une pierre provenant des carrières de Chomérac (à côté de Privas).

L'histoire de la limonade qu'il vient de lancer sur le marché local, tient elle aussi de l'anecdote : il se trouve que la maison que Sylvain Petit a achetée à Aizac était celle de l'ancien contremaitre des "Sources du volcan", société d'exploitation d'eau minérale. L'immense cuve en inox retrouvée dans la cave de cette habitation n'a pas manqué d'éveiller l'intérêt de Sylvain pour les métiers oubliés. De l'eau, un zeste d'imagination... il n'en fallait pas plus pour que ce spécialiste des fermentations bactériennes élabore cet autre breuvage. Mais, pour Sylvain, tout ce travail ne vaut que s'il est compris et partagé. Partagé à la table des meilleurs chefs qui se fournissent chez lui mais aussi à travers la visite de son atelier. Fêru d'histoire autant que des pratiques agroalimentaires, il ne se lasse pas de raconter la provenance de ses fûts, l'intérêt de valoriser la production de cornichons en circuit court quand 80 % de ceux mis en pot proviennent d'Inde et qu'aujourd'hui la moutarde dite de Dijon pousse essentiellement au Canada... Sylvain est heureux d'avoir trouvé en Ardèche des producteurs partants pour suivre des sentiers oubliés et un statut d'entrepreneur salarié au sein de la Scop Pollen, qui lui offre la dynamique de son réseau d'entrepreneurs.