

LE VINAIGRE DÉVOILÉ

Saveurs et gastronomie

L'ART D'ASSAISONNER POINTU

Si la Pompadour commandait jusqu'à 37 vinaigres différents pour stimuler l'appétit du roi Louis XV, nos grands-parents eux, l'employaient hier encore comme un simple ingrédient... Heureusement, voilà qu'on le redécouvre et qu'il trône à nouveau dans nos cuisines. Nature ou aromatisé de cent façons !

QUEL VINAIGRE CHOISIR ?

En plus de ses qualités reconnues dans la fabrication des conserves, le vinaigre d'alcool a des vertus culinaires spécifiques. Il exalte mieux qu'aucun autre, le goût du saumon, de l'avocat, du jambon chaud... De même que les vinaigres de vin ou de cidre se marient à merveille avec d'innombrables mets dont les salades composées ou les sauces, comme la béarnaise, ne sont que les exemples les plus présents à l'esprit.



Phénomène nouveau : les fins gastronomes nous ouvrent un autre chemin. Ils choisissent leur vinaigre en fonction des bouteilles qu'ils serviront à table ! Au nom de l'harmonie des saveurs, voici comment les suivre dans cette voie... Choisissez un vinaigre de vin rouge (nature ou aromatisé) pour composer la sauce de la poularde que vous souhaitez accompagner d'un Bordeaux rouge. Des fruits de mer constituent votre entrée ? Un vinaigre de vin blanc (nature ou aromatisé) sera parfait pour assaisonner la salade de crabes et de crevettes que vous comptez servir avec un Muscadet sur lie. Et si vous préparez tout un repas au champagne, n'hésitez pas à choisir un vinaigre de vin provenant de la Champagne pour vos vinaigrettes et vos sauces. La fête n'en sera que plus réussie.

A CHACUN SON VINAIGRE

LE VINAIGRE DANS TOUS SES ÉTATS

Pas de vinaigrette sans vinaigre, essentiel aussi dans les sauces aigres-douces, froides, cuites ou réduites, les déglaçages et les marinades. Mais à chaque variété sa préférence :

LE VINAIGRE À L'ESTRAGON avec le poisson, le poulet et toutes sortes de salades, dont celle de pommes de terre.

LE VINAIGRE À LA FRAMBOISE pour les salades de légumes, acidifier le foie poêlé ou le magret de canard.

LE VINAIGRE DE VIN BLANC avec la scarole, la romaine et la chicorée, les gibiers et poissons marinés, les sauces hollandaise et béarnaise, comme pour déglacer les viandes blanches.

LE VINAIGRE DE VIN ROUGE avec les salades délicates (laitue) ou un peu fades, les oeufs au plat, le chou et la viande rouge.

LE VINAIGRE DE CIDRE avec le poulet au vinaigre et les courts-bouillons de poissons ou crustacés, les maquereaux ou harengs marinés, les chutneys et les salades de fruits et légumes mêlés.

LE VINAIGRE DE XÉRÈS avec l'huile de noix dans les salades de crustacés ou de poisson, la volaille ou le lapin cuits à la vapeur...

LES CONSEILS DU CUISINIER

Sachez que...

Le sel se dissout mieux dans le vinaigre que dans l'huile et qu'une cuillerée à café de moutarde stabilise la vinaigrette.

Mieux vaut assaisonner la salade au dernier moment, sinon les feuilles risquent de faner ou confire.

Un petit bain d'eau tiède puis un bain d'eau froide avec trois cuillerées de vinaigre et un morceau de sucre "réveillent" la salade flétrie.

Le vinaigre est un moyen de conserver les fruits et légumes (petits artichauts, oignons, prunes, tomates, cerises...).

Les Grecs et surtout les Romains l'utilisaient déjà pour cela tout en le parfumant d'épices venues du Moyen orient, des Indes et même de Chine !