

Vinaigres à la pulpe de fruit: source d'inspiration pour 15 chefs de Suisse romande

Une année après leur lancement, les vinaigres à la pulpe de fruit séduisent les meilleures cuisines du pays. Quinze chefs romands ont concocté des plats simples avec ces produits d'exception. Les recettes sont rassemblées dans un livret, distribué avec les vinaigres.

Ils ont en commun la passion des produits d'exception, une cuisine créative et accessible. Ces quinze chefs cuisiniers ont essayé et adopté les vinaigres à la pulpe de fruit, des condiments naturels de grande qualité découverts et distribués par l'entreprise Oil & Whisky à Sion. Inspirés par le potentiel de ces nectars artisanaux, ils ont imaginé des plats originaux pour les gastronomes. A chaque vinaigre son chef et sa recette! Résultat: un livret alléchant et coloré, qui rassemble autant de bonnes idées culinaires que de bonnes adresses gastronomiques.

Combinaisons à choix multiples

Ces notes fruitées se déclinent à l'infini, que ce soit en salade, en sauce ou marinade. Certains cuisiniers ont construit leur plat autour d'un vinaigre. C'est le cas de David Tarnowski, chef du réputé Le Montagne à Chardonne, qui propose un granité à l'alcool de pomme verte et vinaigre de pomme-badiane. D'autres ont glissé le précieux liquide en filet dans leurs tartares de poissons ou de viande. Par exemple, Antoine Bornet de l'Enclos de Valère à Sion booste son carpaccio de cerf avec la pulpe de figue; cette entrée est devenue un grand classique de sa carte de chasse. Les légumes finement arrosés ont tout à gagner: essayez les pickles au vinaigre de mangue du chef valaisan Damien Germanier pour accompagner une truite, ou ce simple carpaccio de tomates à la saladine de poulpe relevé au vinaigre à la tomate, proposé par l'Auberge la Croix Blanche et son chef Arno Abächerli à Villarepos.

Gourmands... Et sains!

Fabienne Délèze, conseillère de santé et nutrithérapeute, fait l'éloge de ces condiments hors normes, qui réconcilient gourmandise et diététique. «Je les recommande dans mes cours de cuisine santé. Ils sont beaucoup moins agressifs pour l'organisme que les vinaigres classiques. Le fruit atténue l'acidité du vinaigre, d'autant plus qu'il s'agit d'un vinaigre de seigle bio déjà peu acide mélangé à 43 % de pulpe de fruit bio dans la plupart des cas». Pour le livret de recettes d'Oil & Whisky, cette professionnelle de la cuisine saine a opté pour un mariage vinaigre d'abricot-huile de noisettes sur une salade de brebis. Simple et sublime. Lancés il y a une année, les vinaigres à la pulpe de fruit ont déjà trouvé leur public. Une trentaine d'épiceries fines les proposent à la vente en Suisse romande, et presque autant de restaurants les utilisent dans leurs plats. «Ce qui séduit les professionnels et les amateurs de cuisine, c'est ce goût très naturel, très concentré en fruit... On ne peut tout simplement pas y résister!», constate Nathalie Kropf, la fondatrice de Oil & Whisky.

Vinaigres à la pulpe de fruit, 15 sortes, vendus avec un livret de 15 recettes créées par 15 chefs de Suisse romande. Points de vente sur www.oilandwhisky.ch

Contact: Nathalie Kropf, directrice de Oil & Whisky, 079 418 91 64, info@oilandwhisky.ch