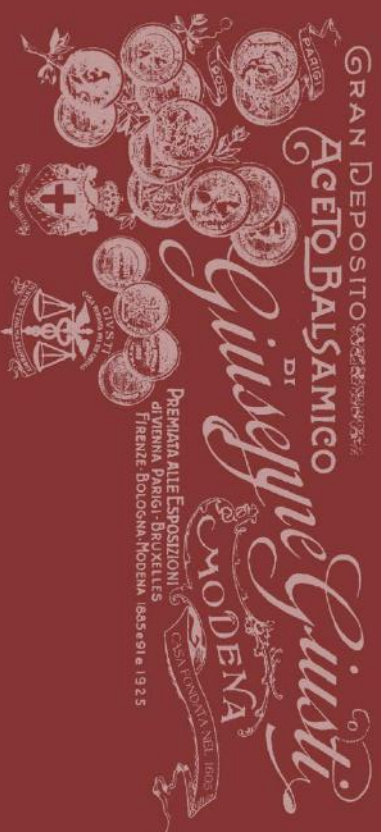


Revue de Presse



DAL 1605



Giuseppe Giusti

GRAN DEPOSITO BALSAMICO

1005

MODENA

Sommaire

Webzine	1
Vinaiigre balsamique traditionnel de Modène.	1
Le Chai des Chartrons : ses pierres, ses vins et son prestigieux vinaiigre balsamique Giuseppe Giusti.	2
Presse spécialisée	4
Bordeaux tourne au vinaiigre !	4
Scoop !	4
Médaille !	4
Dossier spécial	5
Interview de Claudio Stefani par Sylvie Burnier.	5
Classement des « Aceto Balsamico »	7
Ouvrages	9
101 choses à acheter avant de mourir.	9

Webzine

1



Vinaigre balsamique traditionnel de Modène.

ALCHIMIE. Ce nectar unique, dont l'ensemble de la production mondiale dépasse à peine une dizaine d'hectolitres par an, est lié à des pratiques ancestrales transmises de génération en génération. Chaque phase de fabrication répond à un strict respect de la réglementation de l'appellation d'origine protégée, de la vendange des raisins à la cuisson des moûts, qui doivent être issus des cépages lambrusco, ancellotta, trebbiano, sauvignon, sgavetta, berzemino, occhio di gatta et de toutes vignes reconnues dans la dénomination AOP de la province de Modène, en passant par toutes les opérations d'affinage et de vieillissement, prélèvement, transvasement et remise à niveaux des fûts.

Ces transformations microbiologiques naturelles s'effectuent lentement à l'intérieur de plusieurs fûts en bois divers (châtaignier, merisier, frêne, mûrier, chêne) de différentes grandeurs, rangés en ordre décroissant et permettent d'obtenir le vinaigre balsamique traditionnel de Modène, qui est toujours prélevé du fût le plus petit. Chaque année, afin de rétablir les niveaux de remplissage, la petite quantité de vinaigre prélevée est savamment remplacée par un transvasement, des tonnelets les plus grands, vers les tonnelets les plus petits. Après au moins 12 années de

vieillessement, le vinaigre est soutiré des fûts les plus petits et devient le fameux vinaigre balsamique traditionnel de Modène, et qualifié d'extra-vieux, si le prélèvement intervient après au moins 25 ans d'affinage. La dégustation s'impose pour apprécier les qualités organoleptiques du vinaigre balsamique traditionnel de Modène. Il suffit d'une goutte de ce vinaigre brun sombre, sirupeux et lisse, pour saisir les fragrances complexes, pénétrantes et persistantes à l'acidité évidente, et se délecter de sa saveur caractéristique, douce et amer à la fois, équilibrée, veloutée, intense et persistante.

En conclusion, il faut bien faire la différence entre le vinaigre balsamique traditionnel de Modène AOP, obtenu exclusivement de 100 % de moût de raisin cuit, sans aucune addition de substances aromatiques, disponible uniquement dans la typique petite bouteille de 100 ml et les soi-disant produits qui arborent l'adjectif balsamique, et sont, en définitif, qu'un mélange de différents ingrédients.

À Spilamberto, à quelques kilomètres au Sud de Modène, sur deux étages et dans différentes salles, le musée du vinaigre balsamique traditionnel vous permet de mieux comprendre la complexité de sa fabrication.



Différents vinaigres balsamiques traditionnels de Giuseppe Giusti.



Les tonnelets sont fabriqués dans des bois divers.



Gran Deposito Giuseppe Giusti - Chai des Chartreux - 20, Rue Minvielle 33000 Bordeaux





Le Chai des Chartrons : ses pierres, ses vins et son prestigieux vinaigre balsamique Giuseppe Giusti



Il est un lieu, au 20 rue Minvielle, en plein cœur des Chartrons, entre le Cours Portal et les quais, qui, devinez quoi... vend du vin. En continuité d'une des activités

séculaires qui a fait la richesse du quartier (la traite négrière, et c'est beaucoup moins glorieux et prestigieux, en est une autre, qui contribuèrent à développer la puissance économique de Bordeaux) le Chai des Chartrons, pierres apparentes, voutes et pierres plus que centenaires sur 200 m², propose, depuis 1999, une sélection de vins « dictée par la passion ». Le lieu, siège de LA BOISSERAIE, un bureau d'achat créé par Fabrice Dumont, accompagne les viticulteurs de la région sur des marchés de niches français et exports (des terres de Bordeaux, de l'Aquitaine, et par delà les

frontières des terroirs traditionnels). Des vins d'ici et d'ailleurs donc, mais pas seulement, puisque Fabrice Dumont, qui, en 2010, cherchait un très bon balsamique pour ses gros clients restaurateurs est tombé raide dingue de celui de la maison Giusti dont il est devenu le distributeur exclusif et c'est là tout le propos de cet article.

L'histoire d'un fameux élixir

Pour faire bref, Giusti est une maison pluricentenaire, spécialiste du balsamique de Modène depuis 1605. Ses membres sont depuis des siècles les leaders du balsamique haut de gamme en Italie et Giusti n'est rien de moins que la plus vieille maison de Vinaigre balsamique d'Italie. Créée en 1605 (date des premières traces écrites), elle ne cesse d'innover et de créer probablement les meilleurs vinaigres balsamiques du monde. La réussite de cet incroyable producteur est le fruit d'une longue tradition : à ce jour 17

générations d'une même famille se succèdent dans la production du précieux élixir.



Le « Gran Deposito Giuseppe Giusti », excusez du peu, a la plus ancienne collection de barriques de la région, dans lesquelles le vinaigre vieillit. La plus ancienne remonte à 1600, et la plupart de celles utilisées pour la production de ces grands balsamiques remontent à 1700 et 1800. L'ancienneté des barriques, où le mout doit être vieilli, participe de manière significative aux qualités organoleptiques et aromatiques du vinaigre balsamique.



Gran Deposito Giuseppe Giusti - Chai des Chartrons - 20, Rue Minvielle 33000 Bordeaux



Les nombreuses médailles gagnées au fil des années au niveau international par les différentes recettes sont la preuve de la grande qualité des produits ainsi que des matériels et moyens de production utilisés. Si le produit n'est pas bio, sans caramel, ni conservateur il est issu de vignes raisonnées.

La renommée du « Gran Deposito Giuseppe Giusti » est telle qu'elle aura même suscité l'intérêt du Roi d'Italie Vittorio Emanuele III, qui décida, après de nombreuses dégustations, de nommer ce producteur « Fournisseur officiel de la Maison Royale de Savoie ». Il lui accorda également le privilège d'apposer les armoiries de la Maison Royale de Savoie sur son produit.

Récemment, l'un des produits de la maison Giusti à été choisi pour être cité dans le livre « 101 choses à acheter avant de mourir », aux côtés d'autres produits de prestige comme les Champagnes Krug, Louis Roederer, Cristal, le caviar iranien et caviar Beluga, les vins de

Château Mouton Rothschild, Château Petrus, ou encore le café Kopi Luwak... Que du tout venant quoi !

Des vins, le must du vinaigre balsamique et des expositions



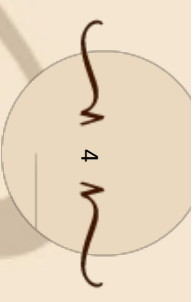
Alors si vous êtes amateur de la crème des vinaigres qui rehausse autant les salades que les viandes ou les desserts – selon Louis Navarre, un des co-gérant du Chai des Chartrons passionné par le sujet – la glace à la vanille et aux fruits rouges agrémente d'un

filet de balsamique et c'est carrément « le petit Jésus en culotte de velours ! », il ne faut surtout pas hésiter à franchir le pas d'un lieu que vous repèrerez au tonneau qui trône sur le trottoir. J'ai goûté plusieurs « millésimes » de l'aceto balsamico de Giuseppe Giusti et c'est juste étonnant... Bien loin des saveurs du vinaigre classique, pour un produit d'exception qui, il faut le savoir n'est pas donné et dont les amateurs, en Italie, boivent une cuillère à la fin du repas pour digérer. Le lieu, comme tant d'anciens chais, vestige d'une époque où on roulait les barriques jusqu'aux quais, est magnifique, qui sert également de lieu d'exposition à des artistes bordelais comme Marie Mignano, invitée pendant plusieurs mois avec ses toiles et son thème « De la vigne aux pinceaux ». Autant de raisons qui font du Chai des Chartrons un endroit très très fréquentable.

LE CHAI DES CHARTRONS – 20, rue Minvielle – Quartier des Chartrons – 33000 Bordeaux

Rédaction : Isabelle CAMUS /
Chartrons' place to be

Presse spécialisée



Bordeaux tourne au vinaigre !

Spécialiste du vinaigre balsamique traditionnel de Modène depuis 1605, la maison Giusti possède sans doute la plus vieille collection de barriques d'Italie (plus de 400 ans), conservées pour donner cette saveur si particulière à ses vinaigres de 8 à 25 ans d'âge. Giusti a choisi Bordeaux comme point de distribution exclusif pour la France ; ses vinaigres se trouvent désormais au Chai des Chartrons, 20, rue Minvielle (05 57 87 71 01).



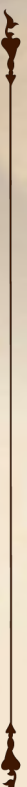
SAVEURS
LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND

N°184

Scoop !

Nouvellement importé en France, ce vinaigre balsamique de Modène de grande qualité est issu d'une sélection de vendanges tardives vieille dans des barriques de plus de 300 ans. On parie qu'il va devenir une référence.

Vinaigre balsamique trois médailles d'or, Giuseppe Giusti. 22€/25 cl.



SAVEURS
LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND

N°192

Médaille !

Très épais, doux, corsé et souple sur le palais, ce vinaigre balsamique, un des préférés de la rédaction, mérite bien qu'on parle à nouveau de lui. *Vinaigre balsamique, Giuseppe Giusti. 19,90 € (25 cl).*



Gran Deposito Giuseppe Giusti - Chai des Chartrons - 20, Rue Minvielle 33000 Bordeaux





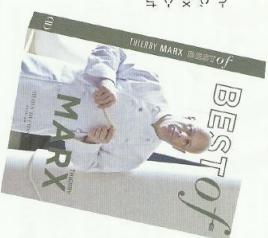
Thierry Lalié privé de Dessert

Entre le chocolat et la pâtisserie, le chocolatier de la maison Soulin a choisi : il quitte sa pâtisserie, Thierry Lalié Dessert, place Tourny, qu'il honnête à un artisan pâtissier. « Je n'avais pas envie de faire moins bien », toute de temps. Retour aux sources et au chocolat, donc, pour Thierry Lalié, qui assure cependant la transition jusqu'en miel.

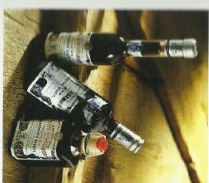
Menus « Best of »

Après Alain Ducasse, Pierre Hermé, Jean-François Piège et plus récemment Cyril Lignac, c'est au tour de Thierry Marx de proposer dix recettes détaillées, dans cette collection accessible qui explique la cuisine des chefs tout en image, avec des pos-apos illustrés.

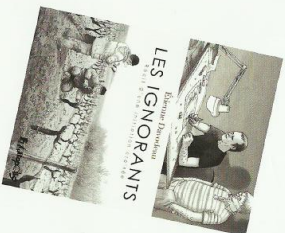
« Best of Thierry Marx »,
éd. Alain Ducasse, 100 p., 9,90 €.



Bordeaux tourne au vinigre !



Spécialiste du vinigre botanique et traditionnel de Moderne depuis 1605, la maison Gusti possède sans doute la plus vieille collection de barriques d'huile (plus de 400 ans), conservées pour donner cette saveur si particulière à ses vinaigres de 8 à 25 ans d'âge. Gusti a choisi Bordeaux comme point de distribution exclusif pour la France : ses vinaigres se trouvent désormais au Chai des Châteaux, 20 rue Mirville (05 57 87 71 01).



Les Ignorants récompensés

La bande dessinée d'Etienne Davodeau a été élue meilleur livre de vin de l'année lors des Gourmand Awards du Festival du livre culinaire à Paris, en mars dernier. « Les Ignorants » conte l'initiation croisée entre l'acteur et un vigneron : une plongée dans le monde de la vigne et de la bande dessinée, deux univers de création.

« Les Ignorants »,
éd. Futuropolis, 272 p., 24,50 €.

**GOUR
METS
DE FRANCE**
ÉDITION GUSTI



Retrouvez nos recettes
en flashant ici
Retrouvez-nous sur
www.gourmetsdefrance.fr



LE NOUVEAU MAGAZINE de la gastronomie et de l'art de vivre en Gironde

Cuisines *et* tendances

Par Florence Fikhebel, Sylvie Gerdron,
Marine Labrousse et Emma Zour.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1/ Jeu de mots Cet orthon en coton ne partira pas visiter Venise et son pont des Soupirs. Il restera dans votre cuisine. *Torbon Collection Les Merveilles, Pied de poule, 18,90 €.*

2/ Enot garanti Un présentoir à gâteaux en bois laqué pour mettre en valeur vos parts ou grands gâteaux faits maison. *Rivageo par Y'a pa le feu au lac, 91 € (houlier, 17 cm).*

3/ Délecteur Outil à tour de France des serveurs avec cette gamme de caramels mous qui associe mûre de la fleur de sel de Camargue, du pain d'épices pur miel, de la vanille Bourbon et même de la crème de lait de brebis et du surrasin pour les palais

les plus audacieux... *Les amand, Paris-Caramels, 3,98 € la, 150 g.*

4/ À offrir Ce joli bouquet de fleurs et légumes de saison est à croquer... La vie est bien faite: c'est une tarte salée! *Le bouquet fleur, La Graine lycerée de Paris, 35 € (40 personnes).*

5/ Pour le goûter La nature fait bien les choses, alors laissons-la nous donner de bonnes composées de pomme. *Gourdes de compote de pommes, Le Jardin d'Oran, 2,75 € (4 x 90 g).*

6/ Économique La béc verseur placé sous le bec de cet huiler permet de récupérer les dernières gouttes d'huile sans qu'elles coulent sur la

paroi. En verre borosilicate. *L'huile de Sapi, Laurance Brochant, 89 €.*

7/ Médaille Très gras, doux, corré et souple sur le palais, ce vinaigre balsamique, un des préférés de la rédaction, mérite bien qu'on parle à nouveau de lui. *Vinagre balsamique, Giuseppe Giusti, 19,90 € (25 cl).*

8/ Artistique En édition limitée, un coffret contient 4 bouteilles de bière dont 3 revêtues d'un habillage spécifique. Les plus inspirés peuvent même proposer leur propre illustration pour une prochaine bouteille sur la page Facebook de la marque. *Coffret Collection Björns, Händken, 9,90 €.*

9/ À découvrir Une petite marque anglaise de vaisselle qui monte, qui monte... et qui attire en France. *Collection Sordell Little Willow Bank, En vente chez Honor Aulour du Monde, 14,70 €.*

10/ Venue du Soleil levant Une sélection de pièces en grès émaillé, inspirée de l'art de la table japonaise et qui s'accommode fort bien à un usage quotidien à la française. *Sore glaze, À partir de 11,90 €.*

11/ Deux en un Grâce à ce rouleau, vous pourrez, d'un seul coup d'un seul, étaler votre pâte et la découper en tagliatelles. *Boulevard Anglaises, Numa, 19 €.*



Du whisky au Xérès

Il vient la collection azaki et Hakushu de ry en édition limitée. Elle prend six single malts dont s, jol Hakushu Sherry Cask- zion 2013, un whisky éla- à parti de malt fumé et en tils de Xérès, 118 €

ro sans alcool

nt dans l'assemblage s malts que dans le res- ct, des températures, ite bière est élaborée ac le même soin qu'une onembourg classique, is elle fait l'objet d'un asage spécifique qui vilège les arômes sans vélopper d'alcool. 29 € le pack de 12.

G.M. 17 mai 2013 2012



125 ans de malt

Pour fêter les 125 ans de la distillerie, Glenfiddich a créé ce coffret réunissant 3 single malts incontournables de la collection : Glenfiddich 12, 15 et 18 ans. 54,50 €



Édition limitée

Créé en hommage à leur fondateur Masataka Takekuru, le Nikka Coffey Malt est un whisky emblématique pour la marque nipponne. Composé de malts âgés d'au moins 25 ans, ce flacon d'exception est une douceur liée à son long vieillissement. Attention, il n'y a que 90 bouteilles disponibles pour l'Europe. 750 €

Le 5^e pilier

Le cycle des Six Piliers de The Macallan en carafe Lalique, fruit du partenariat entre la distillerie du Speyside et la cristallerie française, se complète d'une avant-dernière création : « La Maison Spirituelle ». Ce flacon, objet d'art, abrite un Single Malt de 62 ans d'âge. Son prix : 23 500 €.

COORDONNÉES P. 234



La fine fleur

Élégant et rare, ce flacon de cristal noir de Baccarat rehaussé d'or rose renferme un nectar d'exception, le Louis XIII Rare Cask 426. Fine fleur des cognacs de la Maison Rémy Martin, il se compose d'eaux-de-vie centenaires et rarissimes, sélectionnées avec exigence. L'exception à un prix : 18 000 €.

Les plus beaux balsamiques du monde

Le « Gran Deposito Giuseppe Giusti » est la plus vieille maison de vinaigre balsamique d'Italie et offre probablement les meilleurs du monde. La gamme se compose principalement de cinq vinaigres dont le top est le 5 Medaglia d'Oro « Banda Rossa » (vieilli 20 ans) qui en est toujours la plus haute expression.

Vinocasting

On considère souvent que choisir un vin est une épreuve ! Alors, pour vous aider à découvrir les vins à votre goût, Vinocasting est là. Développé avec l'aide de l'œnologue Guillaume Barthélemy, voici un outil pour vous aider à découvrir votre « vinoprofil », et ainsi vous accompagner dans vos achats. 50 €.

Saveurs d'orange

Fleur de Cognac est un cognac de 10 ans d'âge qui a rendez-vous avec la délicatesse de l'orange. Celui-ci se dégage à l'apérif avec de la glace ou en cocktail. La bouteille est élégante avec des formes épurées, un entonnoir et une recharge éco-friendly qui propose le luxe en version durable. 118 €.



1978 - 2013

Les Vignerons indépendants fêtent leurs 35 ans.

Merci à tous les amoureux du vin français, ici et dans le monde, de se faire les héritiers de 2000 ans d'histoire et des 2000 prochaines années. Bonne année 2014 !



Des vins et des personnalités authentiques
vignerons-independent.com

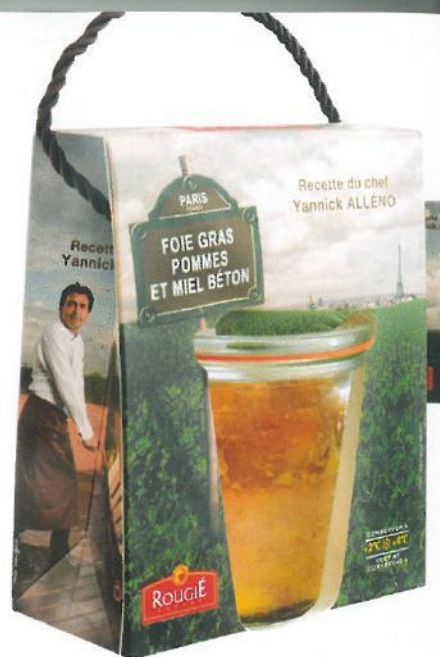
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
ÉVALUER SON NIVEAU D'IVresse ET ARRÊTER D'AVANCE.

 | So good



L'esprit caviar

Du caviar séché à saupoudrer par petites touches croustillantes, c'est l'idée originale d'Armen Petrossian pour donner à tous vos plats (viande blanche, risotto, poisson, saumon fumé, tarama, pâtes...) le subtil goût du caviar. Coffret Fleur de caviar de Petrossian. 75 €.



Audace gustative

Pour les fêtes et plus si affinités, le grand chef Yannick Alléno nous a concocté un foie gras de canard entier qu'il a marié à des pommes délicieusement croquantes, aromatisées de miel Béton. Une tuerie mise en boîte par Rougié. En vente dans les épiceries fines. 36 € les 210 g.



Duo de volatiles

Vous êtes plutôt oie ou canard ? Avec ce coffret, plus de question à se poser, tous les amateurs seront satisfaits et pourront comparer foie gras d'oie entier et foie gras de canard entier, avec en prime un petit confit de figues. Coffret 200 ans Feyel. 26,90 € en GMS.



Vinaigres de tradition

La plus vieille maison de vinaigre balsamique d'Italie, créée en 1605 (17 générations), produit un précieux élixir issu d'une sélection de vendanges tardives vieillie dans des barriques de 400 ans. Le coffret Lo Scigno permet de découvrir la riche palette aromatique de ces vinaigres de 8 à 25 ans d'âge. En vente au Chai des Chartrons à Bordeaux. 320 €.

Tenue de soirée

La petite boîte revient en tenue de soirée pailletée de strass Swarovski. Ses 15 g de caviar d'esturgeon blanc séduisent par la subtilité de leur saveur légèrement iodée aux notes de noix fraîches. L'en-K de caviar de Kaviari est une série limitée pour Noël. 35 € l'unité ou 69 € en coffret duo.





Louis Navarre, au Chai des Chartrons à Bordeaux. À fond dans le balsamique. PHOTO PHILIPPE TARIS

Le balsamique de la renommée

BORDEAUX Louis Navarre et Fabrice Dumont sont les distributeurs exclusifs en France du vinaigre balsamique Giuseppe Giusti, la plus vieille maison italienne, née en 1605

JACQUES BALLARIN
j.ballarin@sudouest.fr

Le Chai des Chartrons, rue Minvielle, à Bordeaux, est plus connu pour le vin que pour la distribution exclusive en France de la plus prestigieuse maison de vinaigre balsamique d'Italie. Depuis dimanche, pourtant, Louis Navarre et Fabrice Dumont, qui ont fondé la cave en 1999, sont les ambassadeurs au Sial (Salon international de l'alimentation), qui se termine aujourd'hui à Paris, de la marque « aceto balsamico di Giuseppe Giusti ». C'est, du reste, une dégustation au Sial, en 2010, qui est à l'origine de l'engagement des deux associés au service de Giusti.

Sur 17 générations

« Nous avions une demande de balsamique de la part des grands restaurants, nous avons goûté des échantillons de provenances différentes, nous avons retenu celui qui nous est apparu le meilleur », se rappelle Louis Navarre. Il explique que LVMH, le groupe de Bernard Arnault, convoitait Giusti où 17 générations se sont succédé depuis 1605 mais que la famille resserra les liens et résista.

La renommée de l'« aceto balsamico di Giuseppe Giusti » était telle que le roi d'Italie Vittorio Emanuele III décida de nommer le producteur Giusti

ti « fournisseur officiel de la maison royale de Savoie ». Aujourd'hui encore, les armoiries de la maison royale figurent sur l'étiquette des flacons.

Le Chai des Chartrons, à Bordeaux, travaille avec quatre grossistes. La progression des ventes est régulière : les 4 000 flacons devaient être attendus pour l'année 2012, la restauration et les épiceries spécialisées sont les deux grands clients.

« Le balsamique, c'est le top pour embellir et donner du goût, le parfum doit s'exprimer, il ne faut pas le chauffer »

La gamme des balsamiques va de 1 médaille d'argent (jusqu'à six ans de vieillissement en fût) à 5 médailles d'or (jusqu'à 20 ans de vieillissement en fût). Louis Navarre pointe le 3 médailles d'or (jusqu'à douze ans de vieillissement), le plus commercialisé (20 euros le flacon de 25 cl).

Le balsamique Giusti est le résultat d'un terroir, des sept variétés de

raisins de la région de Modène et d'un savoir-faire ancestral.

Le vieillissement, après que le moût de raisin a été décanté et cuit et après la phase de transformation appelée maturation, est l'opération qui permet au balsamique d'acquiescer ses caractéristiques. Le produit s'affine en migrant dans une série de fûts de bois différents (chêne rouvre, châtaignier, mûrier, cerisier, genévrier). Plus la barrique est ancienne meilleure est la finesse : la moitié des barriques de Giusti ont 300 ans d'âge.

« Génial avec le parmesan »

« Ne jamais chauffer ni faire cuire le balsamique », prévient Roberto Camaioli, fin connaisseur, pour qui le mot vinaigre accolé à balsamique est source de confusion. « Le balsamique n'a rien à voir avec le vinaigre, c'est le top pour embellir et donner du goût, le parfum doit s'exprimer », prévient le Napolitain qui créa le restaurant Toscane, à Bordeaux.

Il déconseille de le marier à la tomate « qui est acide » et encourage à ne l'utiliser qu'avec les plats froids, viandes et poissons surtout. Enfin, il assure que son association avec le parmesan est « géniale ».

Le Chai des Chartrons, 20 rue Minvielle, 33000 Bordeaux. Tél. 05 57 87 71 00.

Ouvrages

9

101 choses à acheter avant de mourir

Edition: New Holland Publishers (UK) Ltd

Auteurs: Maggie Davis ; Charlotte Williamson

Année de parution: 2008

Langue: Anglais

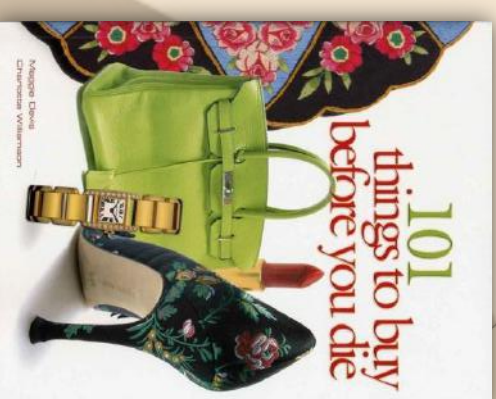
Extrait tiré de l'ouvrage et traduit:

Où acheter ?

Viale Trento Trieste, 25-41100 Modena, Italy – 00 39 05 92 10 712 – www.giusti1605.com

Combien ?

De £11/20\$/16€ pour un balsamique entrée de gamme jusqu'à £100/176\$/145€ pour un balsamique haut de gamme.



Cela peut paraître surprenant aujourd'hui, mais le vinaigre balsamique n'était pas en vente dans le commerce jusqu'aux années 1960. Avant cela, cet "or noir" était un secret bien gardé, l'apanage des femmes au foyer italiennes a eu la chance de connaître un producteur décent. Aujourd'hui, il est disponible dans les supermarchés du monde entier, même si pour la plupart, ce n'est pas du vinaigre balsamique, au contraire, c'est un mélange de vinaigre de vin, de caramel et de colorants, une concoction au goût astringent par rapport au vrai balsamique de Modène. Le raisin devrait être le seul ingrédient.

Les bons balsamiques doivent être aussi sombre que la mélasse, aussi épais et d'un goût équilibré d'aigre-doux. En règle générale, plus le vinaigre s'affine plus il est délectable. Il y a deux termes clés pour désigner un bon balsamique: « traditionnelle », ce qui signifie qu'il a été affiné pendant au moins 12 ans, et "IGP", ce qui signifie qu'il provient d'une appellation contrôlée. Vous devez également vérifier la provenance car le bon vinaigre balsamique ne peut venir que de Modène en Italie, où les producteurs ont des règles strictes, semblables au système d'appellation d'origine contrôlée pour les vins en France. Les cachets de cire placés sur les bouchons sont codés par couleur en fonction de l'âge: rouge et blanc pour les vinaigres d'au moins 12 ans d'âge, argent pour les balsamiques d'au moins 18 ans et or pour ces élixirs de 25 ans ou plus. Les balsamiques hauts de gammes sont conditionnés dans de petites bouteilles conservant le doux nectar.

Vous ne pouvez vraiment pas vous tromper avec les vinaigres balsamiques de Modène. Un des plus anciens est Giuseppe Giusti, une entreprise familiale qui a vu le jour au début du 17e siècle. Toute la gamme est recommandée, en particulier le « Banda Rossa » (5 médailles d'Or), le cadeau parfait pour tout gourmand. Le balsamique de Giusti a été décrit comme "doux, épais et boisée avec une finale acide". C'est un produit à acheter dans le magasin de la famille de Modène, autrefois fréquenté par un certain Giuseppe Verdi.



Gran Deposito Giuseppe Giusti – Chai des Chartreux - 20, Rue Minvielle 33000 Bordeaux



Dossier spécial

5



Interview de Claudio Stefani par Sylvie Burnier.

Depuis combien de temps votre société existe-t-elle ?

Les premiers témoignages des activités des « Gran Deposito di Aceto Balsamico Giuseppe Giusti » remontent aux années 1598 et 1605.

En effet, en 1598, quand, Cesare d'Este est chassé de Ferrare par le pape Clément VIII, il s'installe à Modène. La cité devient la nouvelle capitale ducale de la maison d'Este pour le rester jusqu'en 1859. Afin d'instaurer une bureaucratie régulière avec la capacité d'organiser le paiement d'impôts, il décide d'enregistrer toutes les guildes existantes d'artisans et de négociants. Le nom « Giovanni Francesco Giusti » est alors répertorié, producteur d'un vin pétillant appelé « Lambrusco », mais surtout du déjà réputé vinaigre balsamique, considéré comme la spécialité de la famille. Aujourd'hui, c'est la 17ème génération de Giusti qui poursuit cette activité. Giuseppe Giusti, oncle de ma mère,

n'a pas eu de fils, c'est donc moi, son neveu qui a repris l'entreprise familiale.

Quel genre de produits vendez-vous ?

La société Giusti produit et vend uniquement le Vinaigre Balsamique de Modène et le Vinaigre Traditionnel de Modène (12 et 25 ans d'affinage).

Quels sont vos critères de qualité pour référencer les produits que vous vendez ?

Nous suivons toujours les règles que Giuseppe Giusti a énoncées à Modène en 1865, lors de la première exposition sur la production du vinaigre balsamique : « La perfection du vinaigre balsamique de Modène dépend seulement de trois conditions, du choix des raisins, de la qualité des tonneaux et du temps ». En effet, nous choisissons les meilleures matières premières, nous les mélangeons

selon notre recette originale, et surtout nous les vieillissons dans nos tonneaux et barils. L'affinage du Grand Vinaigre Balsamique de Giuseppe Giusti nécessite l'utilisation de centaines de tonneaux des 17ème, 18ème et 19ème siècles. Notre vinaigre balsamique est extrait après de nombreuses années. Le mélange à des vinaigres produits au fil des siècles dans les tonneaux les plus anciens lui ajoute des saveurs incomparables. Notre famille a toujours maintenu cette collection afin d'équilibrer les caractéristiques sensibles de notre bouquet d'arômes. Nous différencions les divers produits de notre collection en fonction des matières premières et du vieillissement.



Gran Deposito Giuseppe Giusti – Chai des Chartons - 20, Rue Minvielle 33000 Bordeaux



Vous livrez dans le monde entier ?

Nous pouvons livrer le produit partout dans le monde : il est assez aisé de nous contacter. Et nous avons des distributeurs dans de nombreux pays.

Quels sont les services que vous pourriez offrir aux membres d'Euro-Toques ?

Nous envoyons des échantillons à nos meilleurs clients pour goûter nos meilleures qualités. Nous avons développé à leur intention une ligne d'échantillons 7ml. Nous avons noté qu'une fois qu'il est goûté, notre produit est toujours plébiscité. Au concours «Superior Taste Awards», créé par l'International Taste & Quality Institute de Bruxelles, une organisation indépendante patronnée aussi par Euro-Toques, notre Vinaigre Balsamique de Modena « Qualità Banda Rossa » a reçu les 3 Etoiles, score maximum, lors des éditions 2006 et 2007. Nous avons promu la création de dîners à

thème sur le vinaigre balsamique, comme nous le faisons fréquemment en Italie – dont le dernier a eu lieu le 27 mai 2007 à Sheraton Milan. Aux membres d'EuroToques, nous pouvons proposer un échantillon de 5 bouteilles de nos différents vinaigres balsamiques, de sorte qu'ils puissent créer leurs propres recettes avec chacune d'elles.

Comment pourriez vous décrire votre entreprise, son évolution, ses changements, etc....

Depuis les premières activités en 1500-1600, en passant par la deuxième moitié du 18ème, puis pendant la « Belle-Epoque », la passion du voyage éclate, Giuseppe et alors Pietro Giusti s'occupent des exhibitions tels que celle de Florence en 1861, Paris en 1889, en 1900, de Wien, Bruxelles et bien d'autres encore, obtenant des récompenses (dont 14 médailles d'or) avec des vinaigres balsamiques supplémentaire-âgés. Les barils qui ont voyagé

sont encore employés aujourd'hui, et sont le vrai secret de la qualité de nos produits. D'ailleurs, la renommée du vinaigre balsamique de Giusti était telle que le roi d'Italie, Victor Emmanuel III, a décidé d'élever la firme Giusti au rang de représentant officiel du vinaigre balsamique du roi, lui accordant en 1929 le privilège d'exhiber le brevet de la famille royale de Savoie. Toutes ces récompenses ont été rassemblées, les bouteilles aux étiquettes historiques conservées, identiques depuis un siècle. Dans la deuxième moitié des années 1900, Giusti a développé son réseau commercial, distillateur produisant et vieillissant le vinaigre selon la tradition. Plus récemment, mon entrée dans les affaires de famille a le but de moderniser l'organisation de l'entreprise, mais maintenir très fermement la production et la tradition toujours comme elles étaient. Notre mission est de donner aux vrais connaisseurs la saveur du vieux vinaigre balsamique de Modène que nos ancêtres ont élaboré et ont aimé.

Classement des « Aceto Balsamico »
Excellents – Top trois avec 9,0/10

I. GIUSEPPE GIUSTI, aceto balsamico di Modena, Qualita Banda Rossa

Ingrédients vinaigre de vin vieilli, moût de raisin, sans colorants ni arômes ajoutés, contient des sulfites

Prix 42,80 euros

Prix au litre 171,20 euros

Distribué par Selezione Vini Italiani et De Olijfboom

COMMENTAIRE

Parfaitement buvable, délicieux parfum légèrement floral, douce viscosité, onctueux sans être sirupeux, très bel équilibre aigre-doux, notes fruitées, entre autres de poire et de sirop de Liège.

Très bons – 8,0/10

GIUSEPPE GIUSTI, aceto balsamico di Modena, Qualita' Medaglie d'Oro (Meilleur Achat)

Ingrédients vinaigre de vin vieilli, moût de raisin, colorant 150d et sulfites

Prix 10,90 euros

Prix au litre 43,60 euros

Distribué par Selezione Vini Italiani et De Olijfboom

COMMENTAIRE

Saveur complexe, entre autres de sirop d'érable, un peu moins de vivacité que le top 3, mais beaux acides.

II. LEONARDI 1871, aceto balsamico di Modena, 8 travasi

Ingrédients vinaigre de vin et moût de raisin

Prix 30 euros

Prix au litre 120 euros

Distribué par Selezione Vini Italiani et De Olijfboom

COMMENTAIRE

Parfaitement buvable, longue finale de bouche, légère touche veloutée, saveur fruitée au soupçon de caramel, belle harmonie de saveurs.

III. GIUSEPPE GIUSTI, aceto balsamico di Modena, Qualita Quarto Centenario

Ingrédients vinaigre de vin vieilli, moût de raisin, contient des sulfites

Prix 30,90 euros

Prix au litre 123,60 euros

Distribué par Selezione Vini Italiani et De Olijfboom

COMMENTAIRE

Acides doux sans notes sucrées, belle viscosité sans caractère sirupeux, intense et profond.

PODERE LA PORRA, Aceto Balsamico di Modena, Gran Riserva, Azienda Agricola Sereni Pier Luigi

Ingrédients vinaigre de vin et moût de raisins Trebbiano

Prix 37,50 euros

Prix au litre 150 euros

Distribué par De Olijfboom

COMMENTAIRE

Acides doux, bel équilibre, saveurs rondes, fraîcheur, vinaigre légèrement fruité et buvable, belle brillance.



Bons – 7,0/10

**GIUSEPPE GIUSTI,
aceto balsamico di Modena**

Ingrédients vinaigre de vin vieilli, moût de raisin, colorant 150d et sulfites
Prix 9 euros

Prix au litre 36 euros

**LEONARDI 1871,
aceto balsamico di Modena**

Ingrédients vinaigre de vin et moût de raisin
Prix 30 euros

Prix au litre 120 euros

**VETUS,
aceto Balsamico di Modena**

Ingrédients vinaigre de vin et moût de raisin concentré
Prix 12 euros

Prix au litre 48 euros

Rapport du jury

Les bouteilles des maisons Giuseppe Giusti et Leonardi ont remporté le plus de succès. Pour une bouteille de 250 ml de grande qualité, il faut déboursier de 30 à 40 euros en moyenne. Le Giuseppe Giusti, aceto balsamico di Modena, Qualità' Medaglia d'Oro fait exception; il révèle un peu moins de finesse que les autres références de premier choix de la même maison, mais est désigné Meilleur Achat en raison de son prix sympathique. La tranche intermédiaire de bonnes références est bien étoffée. En revanche, en dehors de leur prix, les bouteilles bon marché des grandes surfaces ne présentent aucun intérêt. Mis à part la couleur et le nom, elles n'ont pas grand-chose à voir avec toute la richesse de saveurs et la complexité qui caractérisent le vinaigre balsamique et en font tout l'intérêt culinaire.

Les vinaigres balsamiques authentiques coûtent trop cher par rapport à l'expérience gustative qu'ils offrent. Enfin, les deux dressings balsamiques de Sopraffino méritent certainement une mention à part, pour leur finesse.



MEMBRES DU JURY : Catherine Gaudisart - Bart De Pooter
- Alain Coninx - Toni Etneo - Jan Demonie - Willem Asaert



Gran Deposito Giuseppe Giusti – Chai des Chartrons - 20, Rue Minvielle 33000 Bordeaux

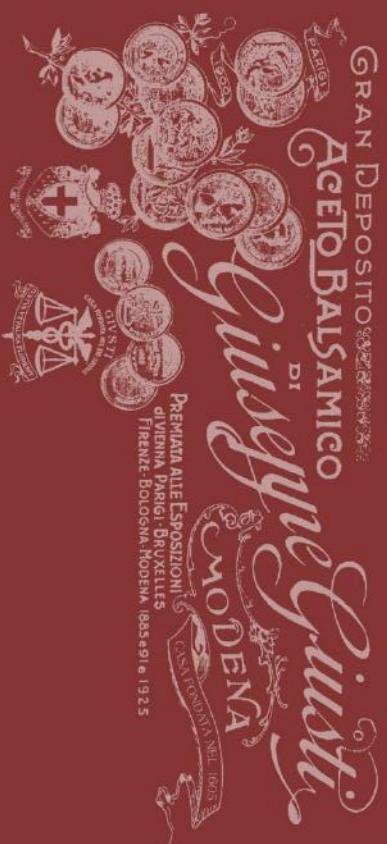




GRAN DEPOSITO
ACETO BALSAMICO
Giuseppe Giusti
MODENA
DAL 1605

382
P. 07/07/10
R. 07/02/11

383
P. 07/07/10
R. 07/02/11



Per plus d'informations

Fabrice Dumont - Louis Navarre
Gran Deposito Giuseppe Giusti
20, rue Minvielle
33000 Bordeaux
Tel : 05 57 87 71 01

contact@giusti-france.com
www.giusti-france.com
www.facebook.com/giusti.france

DAL 1605



Thierry Lalet

privé de dessert

Entre le chocolat et la pâtisserie, le chocolatier de la maison Saunion a choisi : il quitte sa pâtisserie, Thierry Lalet Dessert, place Tourny, qu'il transmet à un artisan pâtissier. « Je n'avais pas envie de faire moins bien », faute de temps. Retour aux sources et au chocolat, donc, pour Thierry Lalet, qui assure cependant la transition jusqu'en mai.



Bordeaux

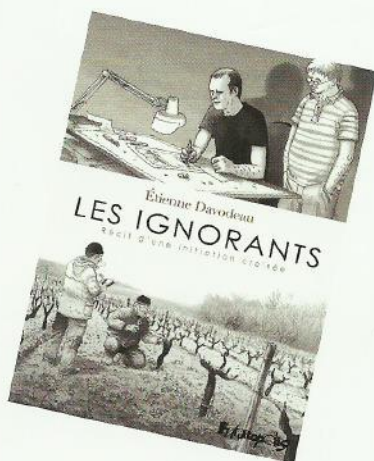
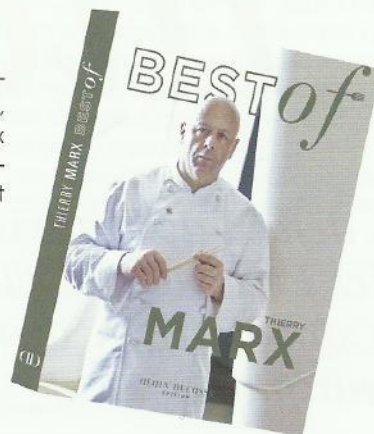
tourne au vinaigre !

Spécialiste du vinaigre balsamique et traditionnel de Modène depuis 1605, la maison Giusti possède sans doute la plus vieille collection de barriques d'Italie (plus de 400 ans), conservées pour donner cette saveur si particulière à ses vinaigres de 8 à 25 ans d'âge. Giusti a choisi Bordeaux comme point de distribution exclusif pour la France ; ses vinaigres se trouvent désormais au Chai des Chartrons, 20 rue Minvielle (05 57 87 71 01).

Menus « Best of »

Après Alain Ducasse, Pierre Hermé, Jean-François Piège et plus récemment Cyril Lignac, c'est au tour de Thierry Marx de proposer dix recettes détaillées, dans cette collection accessible qui explique la cuisine des chefs tout en image, avec des pas-à-pas illustrés.

« Best of Thierry Marx »,
éd. Alain Ducasse, 100 p., 9,90 €.



Les Ignorants

récompensés

La bande-dessinée d'Etienne Davodeau a été élue meilleur livre de vin de l'année lors des Gourmand Awards du Festival du livre culinaire à Paris, en mars dernier. « Les Ignorants » conte l'initiation croisée entre l'auteur et un vigneron : une plongée dans le monde de la vigne et de la bande-dessinée, deux univers de création.

« Les Ignorants »,
éd. Futuropolis, 272 p., 24,50 €.

**GOUR
METS**
DE FRANCE
EDITION GIRONDE



Retrouvez nos recettes
en flashant ici

Retrouvez-nous sur
www.gourmetsdefrance.fr



LE NOUVEAU MAGAZINE de la gastronomie et de l'art de vivre en Gironde

Cuisines *et* tendances

Par Florence Falkehed, Sylvie Gendron,
Marine Labrune et Emma Zrour.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1/ Jeu de mots Ce torchon en coton ne partira pas visiter Venise et son pont des Soupîrs. Il restera dans votre cuisine ! *Torchon Collection Les Merveilles, Pied de poule*. 18,50 €.

2/ Effet garanti Un présentoir à gâteau en bois laqué pour mettre en valeur vos petits ou grands gâteaux faits maison. *Paysages par Y'a pas le feu au lac*. 91 € (hauteur : 17 cm).

3/ Délicieux On fait le tour de France des saveurs avec cette gamme de caramels mous qui associe tantôt de la fleur de sel de Camargue, du pain d'épices pur miel, de la vanille Bourbon et même de la crème de lait de brebis et du sarrasin pour les palais

les plus audacieux... *Les caramels, Paris-Caramels*. 5,98 € les 150 g.

4/ À offrir Ce joli bouquet de fleurs et légumes de saison est à croquer... La vie est bien faite : c'est une tarte salée ! *Le bouquet fleuri, La Grande Épicerie de Paris*. 35 € (4 à 6 personnes).

5/ Pour le goûter La nature fait bien les choses, alors laissons-la nous donner de bonnes compotes de pomme. *Gourdes de compote de pommes, Le Jardin d'Orante*. 2,75 € (4 x 90 g).

6/ Économique Le bec verseur placé sous le bec de cet huilier permet de récupérer les dernières gouttes d'huile sans qu'elles coulent sur la

paroi. En verre borosilicate. *L'huile de Sûrypbe, Laurence Brabant*. 80 €.

7/ Médaille Très épais, doux, corsé et souple sur le palais, ce vinaigre balsamique, un des préférés de la rédaction, mérite bien qu'on parle à nouveau de lui. *Vinaigre balsamique, Giuseppe Giusti*. 19,90 € (25 cl).

8/ Artistique En édition limitée, un coffret contient 4 bouteilles de bière dont 3 revêtues d'un habillage spécifique. Les plus inspirés peuvent même proposer leur propre illustration pour une prochaine bouteille sur la page Facebook de la marque. *Coffret Collector Épisodes, Heineken*. 9,90 €.

9/ À découvrir Une petite marque anglaise de vaisselle qui monte, qui monte... et qui atterrit en France. *Collection Scarlet, Little Walter Bank*. En vente chez Home Autour du Monde. 14,70 €.

10/ Venue du Soleil levant Une sélection de pièces en grès émaillé, inspirée de l'art de la table japonais et qui s'accommode fort bien à un usage quotidien à la française. *Sucre glace*. À partir de 11,90 €.

11/ Deux en un Grâce à ce rouleau, vous pourrez, d'un seul coup d'un seul, étaler votre pâte et la découper en tagliatelles. *Rouleau à tagliatelles, Noua*. 10 €.



Du whisky au Xérès

Il vient la collection azaki et Hakushu de ry en édition limitée. Elle prend six single malts dont s, jol Hakushu Sherry Cask- zion 2013, un whisky éla- à parti de malt fumé et en tils de Xérès, 118 €

ro sans alcool

nt dans l'assemblage s malts que dans le res- ct, des températures, ite bière est élaborée ac le même soin qu'une onenbourg classique, is elle fait l'objet d'un asage spécifique qui vilège les arômes sans veler l'aspect d'alcool. 29 € le pack de 12.

G.M. 17 mai 2013 2013



125 ans de malt

Pour fêter les 125 ans de la distillerie, Glenfiddich a créé ce coffret réunissant 3 single malts incontournables de la collection : Glenfiddich 12, 15 et 18 ans. 54,50 €



Édition limitée

Créé en hommage à leur fondateur Masataka Takekatsu, le Nikka Coffey Malt est un whisky emblématique pour la marque nipponne. Composé de malts âgés d'au moins 25 ans, ce flacon d'exception est une douceur liée à son long vieillissement. Attention, il n'y a que 90 bouteilles disponibles pour l'Europe. 750 €

Le 5^e pilier

Le cycle des Six Piliers de The Macallan en carafe Lalique, fruit du partenariat entre la distillerie du Speyside et la cristallerie française, se complète d'une avant-dernière création : « La Maison Spirituelle ». Ce flacon, objet d'art, abrite un Single Malt de 62 ans d'âge. Son prix : 23 500 €.

COORDONNÉES P. 234



La fine fleur

Élégant et rare, ce flacon de cristal noir de Baccarat rehaussé d'or rose renferme un nectar d'exception, le Louis XIII Rare Cask 42.6. Fine fleur des cognacs de la Maison Rémy Martin, il se compose d'eaux-de-vie centenaires et rarissimes, sélectionnées avec exigence. L'exception à un prix : 18 000 €.

Les plus beaux balsamiques du monde

Le « Gran Deposito Giuseppe Giusti » est la plus vieille maison de vinaigre balsamique d'Italie et offre probablement les meilleurs du monde. La gamme se compose principalement de cinq vinaigres dont le top est le 5 Medaglia d'Oro « Banda Rossa » (vieilli 20 ans) qui en est toujours la plus haute expression.

Vinocasting

On considère souvent que choisir un vin est une épreuve ! Alors, pour vous aider à découvrir les vins à votre goût, Vinocasting est là. Développé avec l'aide de l'œnologue Guillaume Barthélemy, voici un outil pour vous aider à découvrir votre « vinoprofil », et ainsi vous accompagner dans vos achats. 50 €.

Saveurs d'orange

Fleur de Cognac est un cognac de 10 ans d'âge qui a rendez-vous avec la délicatesse de l'orange. Celui-ci se dégage à l'apérif avec de la glace ou en cocktail. La bouteille est élégante avec des formes épurées, un entonnoir et une recharge éco-friendly qui propose le luxe en version durable. 118 €.



1978 - 2013

Les Vignerons indépendants fêtent leurs 35 ans.

Merci à tous les amoureux du vin français, ici et dans le monde, de se faire les héritiers de 2000 ans d'histoire et des 2000 prochaines années. Bonne année 2014 !



Des vins et des personnalités authentiques
vignerons-independent.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
CONSULTEZ VOTRE MÉDECIN EN CAS DE DÉPENDANCE.

 | So good



L'esprit caviar

Du caviar séché à saupoudrer par petites touches croustillantes, c'est l'idée originale d'Armen Petrossian pour donner à tous vos plats (viande blanche, risotto, poisson, saumon fumé, tarama, pâtes...) le subtil goût du caviar. Coffret Fleur de caviar de Petrossian. 75 €.



Audace gustative

Pour les fêtes et plus si affinités, le grand chef Yannick Alléno nous a concocté un foie gras de canard entier qu'il a marié à des pommes délicieusement croquantes, aromatisées de miel Béton. Une tuerie mise en boîte par Rougié. En vente dans les épiceries fines. 36 € les 210 g.



Duo de volatiles

Vous êtes plutôt oie ou canard ? Avec ce coffret, plus de question à se poser, tous les amateurs seront satisfaits et pourront comparer foie gras d'oie entier et foie gras de canard entier, avec en prime un petit confit de figues. Coffret 200 ans Feyel. 26,90 € en GMS.



Vinaigres de tradition

La plus vieille maison de vinaigre balsamique d'Italie, créée en 1605 (17 générations), produit un précieux élixir issu d'une sélection de vendanges tardives vieillie dans des barriques de 400 ans. Le coffret Lo Scigno permet de découvrir la riche palette aromatique de ces vinaigres de 8 à 25 ans d'âge. En vente au Chai des Chartrons à Bordeaux. 320 €.

Tenue de soirée

La petite boîte revient en tenue de soirée pailletée de strass Swarovski. Ses 15 g de caviar d'esturgeon blanc séduisent par la subtilité de leur saveur légèrement iodée aux notes de noix fraîches. L'en-K de caviar de Kaviari est une série limitée pour Noël. 35 € l'unité ou 69 € en coffret duo.





Louis Navarre, au Chai des Chartrons à Bordeaux. À fond dans le balsamique. PHOTO PHILIPPE TARIS

Le balsamique de la renommée

BORDEAUX Louis Navarre et Fabrice Dumont sont les distributeurs exclusifs en France du vinaigre balsamique Giuseppe Giusti, la plus vieille maison italienne, née en 1605

JACQUES BALLARIN
j.ballarin@sudouest.fr

Le Chai des Chartrons, rue Minvielle, à Bordeaux, est plus connu pour le vin que pour la distribution exclusive en France de la plus prestigieuse maison de vinaigre balsamique d'Italie. Depuis dimanche, pourtant, Louis Navarre et Fabrice Dumont, qui ont fondé la cave en 1999, sont les ambassadeurs au Sial (Salon international de l'alimentation), qui se termine aujourd'hui à Paris, de la marque « aceto balsamico di Giuseppe Giusti ». C'est, du reste, une dégustation au Sial, en 2010, qui est à l'origine de l'engagement des deux associés au service de Giusti.

Sur 17 générations

« Nous avions une demande de balsamique de la part des grands restaurants, nous avons goûté des échantillons de provenances différentes, nous avons retenu celui qui nous est apparu le meilleur », se rappelle Louis Navarre. Il explique que LVMH, le groupe de Bernard Arnault, convoitait Giusti où 17 générations se sont succédé depuis 1605 mais que la famille resserra les liens et résista.

La renommée de l'« aceto balsamico di Giuseppe Giusti » était telle que le roi d'Italie Vittorio Emanuele III décida de nommer le producteur Giusti

ti « fournisseur officiel de la maison royale de Savoie ». Aujourd'hui encore, les armoiries de la maison royale figurent sur l'étiquette des flacons.

Le Chai des Chartrons, à Bordeaux, travaille avec quatre grossistes. La progression des ventes est régulière : les 4 000 flacons devaient être attendus pour l'année 2012, la restauration et les épiceries spécialisées sont les deux grands clients.

« Le balsamique, c'est le top pour embellir et donner du goût, le parfum doit s'exprimer, il ne faut pas le chauffer »

La gamme des balsamiques va de 1 médaille d'argent (jusqu'à six ans de vieillissement en fût) à 5 médailles d'or (jusqu'à 20 ans de vieillissement en fût). Louis Navarre pointe le 3 médailles d'or (jusqu'à douze ans de vieillissement), le plus commercialisé (20 euros le flacon de 25 cl).

Le balsamique Giusti est le résultat d'un terroir, des sept variétés de

raisins de la région de Modène et d'un savoir-faire ancestral.

Le vieillissement, après que le moût de raisin a été décanté et cuit et après la phase de transformation appelée maturation, est l'opération qui permet au balsamique d'acquiescer ses caractéristiques. Le produit s'affine en migrant dans une série de fûts de bois différents (chêne rouvre, châtaignier, mûrier, cerisier, genévrier). Plus la barrique est ancienne meilleure est la finesse : la moitié des barriques de Giusti ont 300 ans d'âge.

« Génial avec le parmesan »

« Ne jamais chauffer ni faire cuire le balsamique », prévient Roberto Camaioli, fin connaisseur, pour qui le mot vinaigre accolé à balsamique est source de confusion. « Le balsamique n'a rien à voir avec le vinaigre, c'est le top pour embellir et donner du goût, le parfum doit s'exprimer », prévient le Napolitain qui créa le restaurant Toscane, à Bordeaux.

Il déconseille de le marier à la tomate « qui est acide » et encourage à ne l'utiliser qu'avec les plats froids, viandes et poissons surtout. Enfin, il assure que son association avec le parmesan est « géniale ».

Le Chai des Chartrons, 20 rue Minvielle, 33000 Bordeaux. Tél. 05 57 87 71 00.