

# Laurent Agnès Le dernier vinaigrier

Sur la carte du restaurant Les Flots tenu par Grégory Coutanceau, un plat attire l'attention : « *Gigot de lapin Rex du Poitou, jus court au vinaigre de cidre de M. Agnès, polenta rissolée aux olives Taggiasca et chorizo ibérique* ». Mais qui est Monsieur Agnès ? Symbole du « village gaulois qui résiste encore et toujours à l'envahisseur », Laurent Agnès est l'un des derniers artisans vinaigriers de France. A Saint-Martin-de-Juillers, rencontre avec le poète du vinaigre à la framboise...

RÉDACTION : CHARLES VINCENT - PHOTOS : ALEXANDRA DUCA



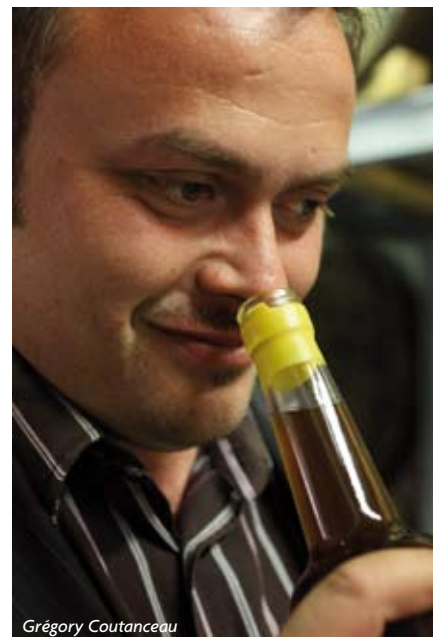
Laurent Agnès

**A** la vinaigrerie artisanale de Saint-Martin-de-Juillers<sup>(1)</sup>, accrochée à la charpente du chai de maturation, une lampe bleue anti-insectes guette la drosophile, la « mouche du vinaigre ». Un « insecticide bio » qui sied à cet artisan attaché à des méthodes de fabrication ancestrales. Dire que ses vinaigres mettent huit mois pour parvenir à maturation, alors que certains process industriels se réduisent à 24 h ! Si l'on vise la qualité,

explique Laurent Agnès, « *seul le travail du temps est capable de reconstituer les arômes secondaires qui font toute la richesse d'un grand vinaigre.* »

Quand il détaille l'élaboration de son noble condiment, Laurent parle d'or. Il est alors question d'alchimie entre le liquide alcoolisé (vin de merlot ou sémillon-sauvignon, cidre de Brie...) l'*acetobacter* (bactérie) qui fixe l'oxygène, la formation de la « mère » (déchet de l'activité bactérienne), la fermentation malolactique en fût de chêne et la température du chai (idéalement, 22 ou 23°)... Arrivé à maturité, le vinaigre ne doit plus contenir d'alcool (moins de 1,5°), celui-ci s'étant lentement consommé sous l'effet de l'oxygénation. Au bout de huit mois, donc, Laurent met son vinaigre en bouteille, ou bien en bonbonne pour l'étape supplémentaire de la macération des différents « parfums » : estragon frais, échalote grise, framboise Willamette, fleur de sureau, figue, cassis... Dans son laboratoire, le vinaigrier multiplie les essais (fruits secs, fleur de tilleul, vanille-bâton...) et les expériences de mariages de saveurs (par exemple la banane, la muscade et le thym ajoutés à la figue), mais ses recettes tiennent du secret de fabrication. Il se chuchote même que Laurent Agnès serait sur le point de réussir un vinaigre de pineau... Une prouesse, mais chut !

Coutanceau, Troisgros, le Ritz, L'Arpège : le savoir-faire de Laurent Agnès est reconnu par les grands chefs et les épicerie fines, jusqu'à New-York. Chez cet artisan pétri d'authenticité, la fierté va de pair avec l'humilité et c'est sans fausse modestie qu'il raconte son parcours. Laurent, qui a grandi dans l'atelier



Grégory Coutanceau



de photographie (une autre alchimie) de ses parents à Paris, passe son enfance les mains dans la terre du square Saint-Pierre, au pied du Sacré-Cœur (non loin des vignes de Montmartre, tiens, tiens...). Après des études agricoles, il sera berger en Haute-Vienne, jardinier-créateur à Noirmoutiers puis dans l'île de Ré. Un jour, il rencontre un vieux Berrichon bouilleur de cru qui fait un vinaigre exceptionnel... Aujourd'hui, cela fait douze ans qu'il brasse des fûts et remplit des flacons, sans aucune lassitude : c'est un luxe immense de se lever tous les jours pour faire ce qu'on aime. *«J'aime travailler dans le silence sur la lenteur, le hasard, le mystère des choses qui se font avec le temps»*, dit ce poète qui est aussi auteur-compositeur pour le spectacle vivant.

*«L'avantage de cuisiner avec les vinaigres de M. Agnès, dit Grégory Coutanceau, c'est que leurs parfums 100% naturels tiennent à la cuisson. M. Agnès fait partie de ces artisans qui ont de l'or dans les doigts et dont il faut promouvoir les produits.»* Le chef rochelais donne l'exemple en travaillant avec d'autres producteurs du terroir charentais-maritime : Philippe Lecomte, éleveur d'huîtres pousse-en-claire et de crevettes impériales à Saint-Just-Luzac, Jean Cocuad, éleveur de lapin Rex à Chérac, David Brillaud, safranier à Saint-Mandé ou le Verger du Marais à Charron... Tous animés comme Laurent Agnès par l'amour de la tradition et de la qualité.

(1) En allant goûter les vinaigres artisanaux de Laurent Agnès (05 46 26 18 45) à Saint-Martin-de-Juillers (17400, arrondissement de Saint-Jean-d'Angély, entre Aulnay et Matha), ne manquez pas les pains biologiques élaborés par sa compagne, Magali Muller, tout à côté de la vinaigrerie (boulangerie « Au four et au moulin » 05 46 26 18 45).





Une recette de  
Gregory Coutanceau

# Gigot de lapin Rex du Poitou,

jus court au  
vinaigre de cidre  
de Mr Agnès,

polenta rissolée,  
olive Taggiansca  
et chorizo ibérique

Pour 4 personnes : préparation 1h30  
(dont 30 mn pour la farce)

#### PRÉPARATION DE LA FARCE DE LAPIN

- 1 kg d'oignons doux
- 2 pommes
- 250 g de champignons de paris
- 20 g de beurre
- 10 cl de vin blanc doux
- 25 cl de jus de pomme
- sel, poivre du moulin
- sucre

A RÉALISER LA VEILLE.

Émincer les oignons doux. Dans un récipient, commencer par éplucher les pommes et les émincer finement. Tailler les champignons. Faire suer les oignons sans aller jusqu'à coloration. Ajouter les pommes et les laisser cuire quelques instants. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire au tiers. Mouiller la préparation avec le jus de pomme. Laisser cuire à feu doux et réduire presque à sec.

Incorporer les champignons, vérifier l'assaisonnement et réserver au froid.

#### PRÉPARATION DU LAPIN

- 4 cuisses de lapin (arrières)
- 5 cl de vinaigre de cidre
- 100 g de crépine
- beurre
- huile d'arachide

Désosser les cuisses de lapin en laissant l'os dans le gigot. Farcir les cuisses avec la farce réalisée la veille, assaisonner. Entourer avec la crépine. Faire revenir les os et les cuisses à feu moyen. Colorer généreusement puis mouiller avec un peu d'eau. laisser cuire 15 minutes puis retirer les cuisses. Déglacer le récipient de cuisson avec le vinaigre, monter au beurre et rectifier l'assaisonnement. filmer et réserver au chaud avec les cuisses.

#### PRÉPARATION DE LA POLENTA

- 15 cl d'eau
- 15 cl de lait
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail écrasées
- 80 g de polenta (semoule)
- 20 g d'olives Taggiasca
- 40 g de chorizo Ibérique
- 10 g de parmesan
- 30 g de beurre clarifié

Faire bouillir l'eau, le lait et l'huile d'olive.

Ajouter la polenta et l'ail écrasé.

Cuire 10 minutes à feu doux.

Couper en brunoise les olives et le chorizo, les additionner avec la polenta. Ajouter le parmesan et assaisonner. Mouler la préparation dans un cadre, laisser refroidir et découper à l'emporte-pièce.

Réserver au froid.

#### DRESSAGE ET FINITIONS

Faire rissoler la polenta dans le beurre clarifié.

Finir la cuisson

des cuisses avec

le jus, trancher.

Arroser avec le

jus. Pincée de

fleur de sel

et pluie de poivre au moulin.