

# Le Vinaigre

Un produit vieux de plus de 10.000 ans, le vinaigre est un des agents de conservation le plus utilisés dans l'histoire culinaire. L'origine du mot vient de «vin aigre» ou vin qui a tourné. Le vinaigre a sûrement été découvert par accident lorsqu'un fût de vin s'est transformé, par l'action d'une bactérie, en acide acétique.

Le vinaigre peut se faire à partir de n'importe quel fruit ainsi que de tout produit contenant du sucre (miel, érable, pomme de terre, betterave, grains). Traditionnellement, le vinaigre subit deux fermentations, une première où les sucres naturels font de l'alcool (vin, cidre, bière), une deuxième par l'oxydation de l'éthanol dans l'alcool. C'était le botaniste hollandais Persoon qui premier a décrit la bactérie qui cause la fermentation. Quarante-deux ans plus tard en 1864, c'était Louis Pasteur qui a défini le processus de fermentation acétique, ce qui a permis par la suite la production rapide du vinaigre. Ce qui avant se faisait en plusieurs semaines pouvait alors se faire en un jour.

Le vinaigre constituait un des premiers agents de conservation et servait aussi de condiment. Très vite, on a commencé à parfumer le vinaigre aux herbes, et Hippocrate vantait la valeur médicinale du vinaigre. Les soldats romains le buvaient. En l'an 2000 avant notre ère, le vinaigre était déjà un produit commercial.

En France la Corporation des vinaigriers, buffetiers, sauciers et moutardiers a été fondée en 1394 et reconnue officiellement par le roi deux cents ans plus tard. Orléans, capitale française du vinaigre, comptait au XVIII<sup>e</sup> siècle plus de 300 producteurs. Aujourd'hui la production artisanale du vinaigre à l'ancienne a presque disparu dans cette ville.

En fait, l'expression «vin d'Orléans» est un euphémisme pour un vin imbuvable.

## Exercices sur le texte

1. Citez trois utilisations du vinaigre.
2. Qui a découvert le vinaigre.
3. Quelles sont les deux étapes de la production du vinaigre?
4. Est-ce qu'on peut faire du vinaigre à partir de produits suivants?  
blé      boeuf      carotte      cerise      cidre      eau      lait      sel
5. Qui a été responsable de l'industrialisation du vinaigre? Pourquoi?
6. Que veut dire un «produit commercial»?
7. D'après son nom, que pensez-vous être la fonction d'une corporation?
8. Pourquoi Orléans était-elle célèbre?
9. Quelle est la différence entre un vinaigre produit à l'ancienne et un vinaigre industriel?
10. Est-ce que la phrase «vin d'Orléans» est un compliment?