

A wooden wine decanter is tilted, pouring a golden liquid into a glass. The liquid is captured mid-pour, creating a thin stream that falls onto a white tablecloth. The tablecloth has a faint, golden, swirling pattern. The background is a soft, out-of-focus landscape with rolling hills.

TOUT SIMPLEMENT UNIQUE

*Vinaigre de Xérès*



CHAQUE GOUTTE DE VINAIGRE DE XÉRÈS RENFERME TOUTE LA SAVEUR, LA TRADITION ET LA QUALITÉ D'UN ALIMENT SAIN ET GARANTI. CONSIDÉRÉ COMME L'UN DES PLUS GRANDS JOYAUX DE LA GASTRONOMIE UNIVERSELLE, CE CONDIMENT EXCEPTIONNEL DOIT SON CARACTÈRE À SON ORIGINE DISTINGUÉE, LE VIN DE XÉRÈS. SA POLYVALENCE, SON ARÔME ET SON GOÛT INCOMPARABLES ONT PERMIS AU VINAIGRE DE SÉDUIRE DES MILLIONS DE GOURMETS DANS LE MONDE ENTIER

## *Vinaigre de Xérès* QU'EST-CE QUE LE VINAIGRE?

Le vinaigre fut, après le vin, le plus ancien produit issu d'une fermentation spontanée utilisé par l'homme dans l'histoire de l'alimentation. Les Grecs et les Arabes l'employaient fréquemment en tant que condiment, conservateur ou ingrédient cosmétique, car c'était l'acide le plus puissant connu à cette époque. Ainsi, le père de la médecine, le Grec **Hippocrate**, utilisait déjà couramment le vinaigre pour confectionner ses potions, vers l'an 400 avant Jésus-Christ.

Le vinaigre (dont le nom vient littéralement de «vin aigre») est un produit obtenu grâce à l'action de la bactérie acétique sur une solution hydro-alcoolique. Il est donc possible de produire du vinaigre à partir de n'importe quel aliment susceptible de fermenter dans de l'alcool. On trouve ainsi des vinaigres de pomme, de betterave, de pomme de terre, de riz, et bien sûr des vinaigres de vin.

Les bactéries transforment l'alcool en acide acétique en

présence d'oxygène, et l'on ne peut parler de vinaigre que si l'acidité atteint au moins 6%. Dans le cas du Vinaigre de Xérès, l'acétification se produit sur les **Vins de Xérès**, aussi bien des vins de l'année non fortifiés que des vins en phase de vieillissement.

L'élaboration d'un vinaigre de qualité, comme le savent les producteurs du Marco de Jerez, est la somme d'une série de facteurs: la matière première utilisée; la qualité et l'hygiène lors du processus; la technologie employée; le processus de vieillissement; et enfin la singularité par rapport aux autres vinaigres.

Chaque goutte de Vinaigre de Xérès renferme toute la saveur, la tradition et la qualité d'un aliment sain et garanti. Un produit qui doit son caractère exceptionnel à sa noble origine, le Vin de Xérès. Le Conseil régulateur de l'Appellation d'Origine Vinaigre de Xérès s'attache à garantir cette origine et l'authenticité d'un condiment issu d'un processus d'élaboration unique, fort de 3 000 ans d'histoire.



> **Le Vinaigre est un produit obtenu grâce à l'action d'une bactérie qui transforme l'alcool en acide acétique. Dans le cas du Vinaigre de Xérès, il est élaboré à partir des Vins de Xérès, aussi bien des vins de l'année non fortifiés que des vins en phase de vieillissement.**

LE SECRET DU CARACTÈRE UNIQUE DU VINAIGRE DE XÉRÈS REVÊT PLUSIEURS FACETTES, MAIS LA PLUS IMPORTANTE EST SANS AUCUN DOUTE SON ORIGINE: SEULS LES VINS ISSUS DES CEPAGES PALOMINO, PEDRO XIMÉNEZ ET MOSCATEL, CULTIVÉS DANS LES VIGNOBLES INSCRITS À L'APPELLATION D'ORIGINE « JEREZ-XÉRÈS-SHERRY » SONT APTES À L'ÉLABORATION DE CE CONDIMENT. LE VINAIGRE DE XÉRÈS, ISSU DU VIN DE XÉRÈS, DOIT TOUTE SA PARTICULARITÉ AU MARCO DE JEREZ

*Né du vin de Xérès*

## NOTRE SECRET: L'ORIGINE

> Le Vinaigre de Xérès est issu du Vin de Xérès, dans le triangle géographique formé par les localités de Jerez, El Puerto de Santa María et Sanlúcar de Barrameda.

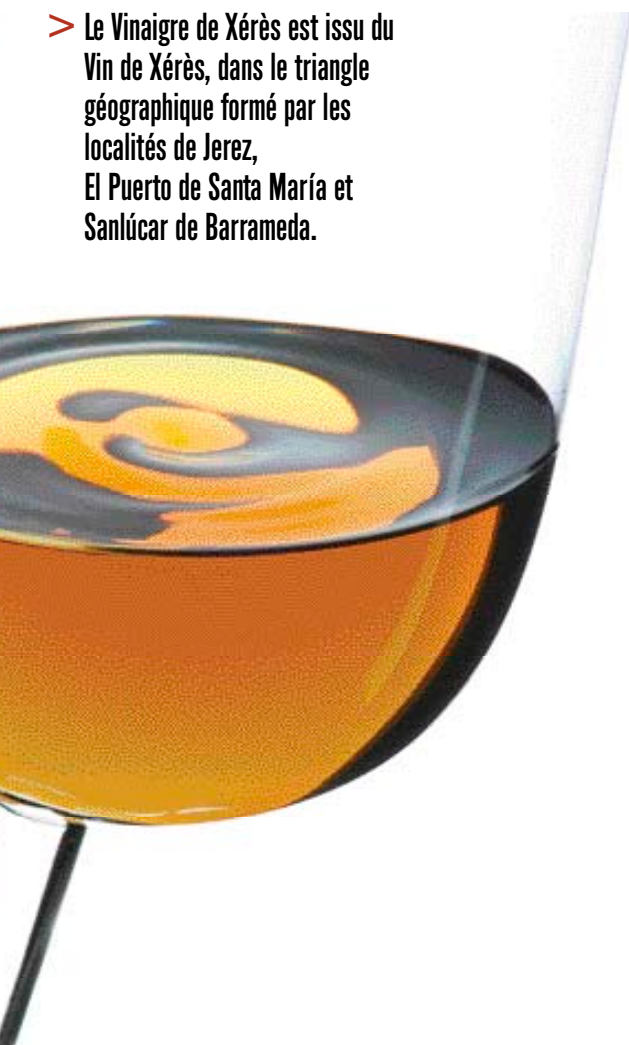
Le secret du caractère unique et exclusif du Vinaigre de Xérès réside dans son origine sélecte. Le véritable Vinaigre de Xérès puise ses sources dans le **triangle géographique** délimité par les villes andalouses de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María et Sanlúcar de Barrameda, autour desquelles s'étendent 10.100 hectares de vignes. C'est ici, sur de douces collines blanches aux terres d'albariza (recouvertes par les océans il y a des milliers d'années), entre l'embouchure du Guadalquivir, l'océan Atlantique et la campagne andalouse, dans un microclimat assurant 300 jours d'ensoleillement par an, que l'on cultive le raisin dont proviennent les Vins de Xérès et le Manzanilla.

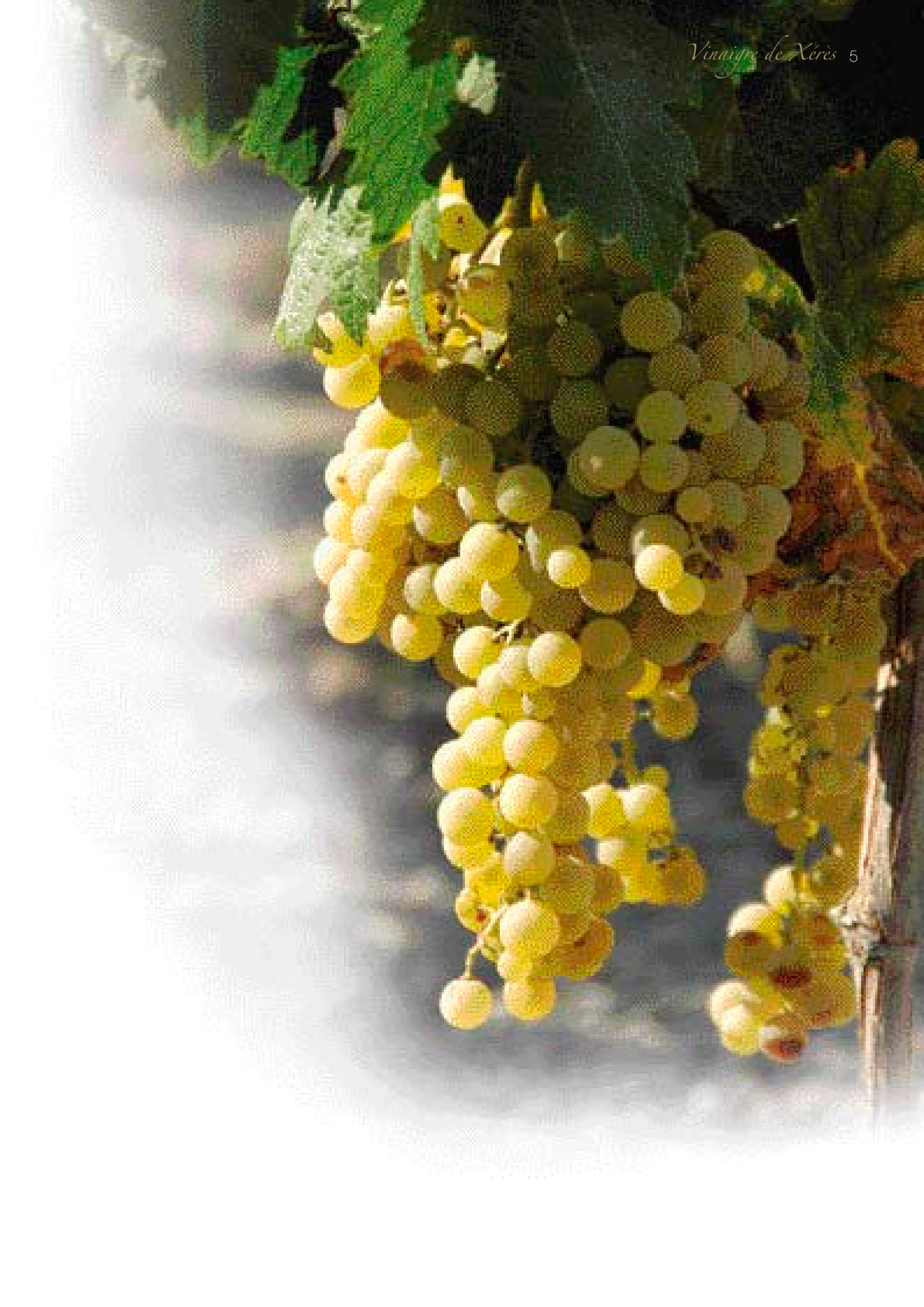
C'est dans le calme des caves du Marco de Jerez qu'est élevé le

Xérès, vin noble par excellence, qui constitue la mère du Vinaigre de Xérès, auquel il transmet ses qualités organoleptiques.

Seuls les vins issus des cépages **Palomino, Pedro Ximénez et Moscatel**, cultivés dans les vignobles inscrits à l'**Appellation d'Origine «Jerez-Xérès-Sherry»** sont aptes à l'élaboration de ce Vinaigre.

Le Vinaigre de Xérès peut être élaboré à partir de vins déjà vieillis, ayant atteint pour une raison ou une autre un degré élevé d'acidité acétique et que la Nature a destinés à un usage autre que leur vocation vinicole initiale. Cependant, les crus de Xérès les plus jeunes peuvent également devenir le point de départ de ce processus de métamorphose, au moyen de procédés d'acétification accélérée.







DANS LE CALME ET LA PÉNOMBRE DES CAVES DU MARCO DE JEREZ, LE MIRACLE SE REPRODUIT CHAQUE JOUR.  
LE CULTE DU TEMPS, DE LA TRADITION ET DU SAVOIR-FAIRE SE CONCENTRENT DANS LE VINAIGRE DE XÉRÈS,  
COMME S'IL S'AGISSAIT D'UN ELIXIR. AU FIL DES ANS, SELON UN PROCÉDÉ D'ÉLEVAGE TRADITIONNEL TROUVANT  
SES ORIGINES IL Y A PLUSIEURS SIÈCLES, LES VINIFICATEURS ÉLÈVENT LE VINAIGRE DE XÉRÈS AVEC UN SOIN  
RESPECTUEUX ET DÉLICAT

## *Le culte du temps*

# UN VINAIGRE DIFFÉRENT

Le Vinaigre de Xérès acquiert ses caractéristiques singulières au cours du vieillissement, basé sur le même procédé que le Vin de Xérès: le **système de "criaderas" et "solera"**. Selon ce système, le vinaigre mis en bouteille est soutiré de la rangée de botas (fûts) de bois reposant sur le sol, appelée la "solera", qui renferme les vins les plus vieux. La quantité extraite est remplacée par une quantité équivalente de la rangée de fûts supérieure, la première "criadera", puis celle-ci est à son tour remplie avec la seconde criadera, et ainsi de suite, donnant lieu à des vinaigres exceptionnels.

Ce système d'élevage dynamique, singulier et spécifique au Xérès, constitue une base idéale pour que la bactérie acétique, qui opère la transformation du Vin en Vinaigre, perfectionne son travail d'une façon lente et consciencieuse. Dans chaque criadera, grâce au procédé de transvasement traditionnel appelé "corrida de escalas", le vin initial

acquiert un degré d'acidité, de concentration et de complexité de plus en plus élevé.

Outre ce travail patient, le système de criaderas et solera confère au Vinaigre de Xérès une personnalité unique et un degré de concentration extraordinaire, presque comme s'il s'agissait d'un élixir. Cela est dû en partie à l'évaporation, chaque année, de 3,5% du volume d'un fût, sous l'effet de la transpiration. Sachant que la quasi-totalité de cette perte est composée d'eau, la **concentration** du vinaigre augmente progressivement.

Le récipient traditionnellement employé pour le vieillissement du Vinaigre est la "bota jerezana", un fût de 500 litres fabriqué en chêne américain et préalablement aviné durant plusieurs années avec du Vin de Xérès. Le règlement de l'Appellation d'Origine permet cependant l'utilisation d'autres récipients en bois de chêne ou de châtaignier, d'une capacité maximale de 1.000 litres.



> **Le Vinaigre de Xérès est élevé dans des fûts de chêne américain avinés durant plusieurs années avec des Vins de Xérès. Leur capacité est de 600 litres, mais on ne les remplit qu'aux 5/6èmes pour favoriser l'oxydation.**

L'HISTOIRE DU VINAIGRE DE XÉRÈS EST INTIMEMENT LIÉE À L'HISTOIRE DES VINS DONT IL PROVIENT. LEUR ORIGINE REMONTE À TROIS MILLE ANS, AVEC L'ARRIVÉE DES PHÉNICIENS DANS CETTE RÉGION DE LA PÉNINSULE IBÉRIQUE. LE VINAIGRE, QUI N'ÉTAIT AU DÉPART QU'UNE ERREUR DE LA NATURE, UN DÉFAUT DE VIEILLISSEMENT DU XÉRÈS, ALLAIT DEVENIR L'UN DES PRODUITS LES PLUS SÉLECTS DU CHAI

## *Trois mille ans vous contemplant* UNE HISTOIRE DE LEGENDE

Comme dans toute autre région vinicole où il existe une longue tradition, le vinaigre a toujours été le compagnon d'aventure des cavistes de Jerez. Un compagnon qu'ils craignaient, car l'acétification incontrôlée était et reste l'un des grands risques de l'art vinicole. Mais il s'agissait aussi, dans certains cas, d'un des produits les plus prisés du chai. Depuis la plus lointaine Antiquité, les producteurs du Marco de Jerez ont usé de tout leur savoir pour essayer de comprendre et d'aider la nature dans le lent processus de transformation du jus du raisin. Mais ils ont également su comprendre, depuis des siècles qu'il vaut parfois mieux se plier résolument au destin lorsque la nature choisit un chemin différent: c'est ainsi que le Vinaigre de Xérès vit le jour.

D'une certaine manière, les vins «piqués» ou légèrement aigres blessaient l'orgueil du capataz (maître de chai) et étaient condamnés à être reclus dans

de petites caves, généralement éloignées du complexe principal. C'est ainsi que sont apparues de nombreuses petites caves dérobées, des lieux presque magiques où ces vins vieillissaient selon le système traditionnel de soleras, tout en subissant un processus lent et inexorable d'acétification. Le vinaigre qui en résultait acquérait ainsi peu à peu un caractère unique et un degré de concentration extraordinaire.

Ce qui était au début «un défaut de la nature», un motif de déshonneur pour les maîtres de chai, allait ainsi devenir l'un des produits les plus particuliers de la cave, un objet de culte que le caviste offrait –au compte-gouttes– aux personnes qui lui étaient les plus chères.

Le Vinaigre de Xérès était à la fois un échec du producteur et l'une de ses grandes fiertés. Pour cette raison, il n'était distribué qu'aux membres de la famille ou aux personnes les plus proches du chai. A ces quelques personnes ainsi qu'aux gourmets qui, notamment

en France, connaissaient depuis déjà longtemps la qualité remarquable du Vinaigre de Xérès. Les commerçants spécialisés français allaient être les premiers à découvrir l'énorme potentiel commercial de ce condiment sélect.



> **Le Vinaigre de Xérès tel que nous le connaissons aujourd'hui trouve son origine au XIXe siècle. Les commerçants spécialisés français furent les premiers à déceler ses opportunités commerciales.**





LES CINQ FACE



UN LARGE ÉVENTAIL S'OFFRE AU CONSOMMATEUR LORSQU'IL S'AGIT DE CHOISIR UN VINAIGRE DE XÉRÈS. DEPUIS LES VINAIGRES LES PLUS JEUNES JUSQU'À CEUX QUI ONT ÉTÉ CISELÉS EN CAVE PENDANT AU MOINS UNE DÉCENNIE. LE GOURMET POURRA SE DÉCANTER POUR LE VINAIGRE DE XÉRÈS, LE VINAIGRE DE XÉRÈS RESERVA OU LE GRAN RESERVA. SANS OUBLIER LES VINAIGRES DEMI-DOUX, ISSUS DES CÉPAGES PEDRO XIMÉNEZ ET MOSCATEL

## Les types de Vinaigre

# TTES D'UN PRODUIT UNIQUE

Le règlement de l'Appellation d'Origine distingue trois types de Vinaigre de Xérès, en fonction de leur **degré de vieillissement**. Le premier est le Vinaigre de Xérès, qui doit être soumis à un élevage d'au moins six mois; vient ensuite le **Vinaigre de Xérès Reserva**, qui exige un vieillissement minimum de deux ans; enfin, le sommet de la hiérarchie est occupé par le **Vinaigre de Xérès Gran Reserva**, catégorie spéciale que le Conseil régulateur réserve aux vinaigres ayant mûri pendant au moins dix ans. De fait, les cavistes du Marco de Jerez font souvent vieillir leurs vinaigres pendant de longues périodes, pouvant même atteindre 20 ou 30 ans.

L'âge n'est pas le seul critère dans toute la gamme d'options. Selon le **degré de douceur**, le Conseil certifie également des vinaigres demi-doux: le **Vinaigre de Xérès au Pedro Ximénez** et le **Vinaigre de Xérès au Moscatel**,

issus dans une proportion d'au moins un sixième de l'acétification et de l'adjonction de vins doux naturels. Dans ces vinaigres, l'acidité est atténuée et leur douceur et leur caractère balsamique sont les notes dominantes.

Compte tenu du processus d'élaboration du Vinaigre de Xérès, doté d'une forte composante artisanale, et de son origine, les Vins de Xérès, le règlement admet un volume d'alcool résiduel de 3%. Ce même processus, allié à la concentration qui se produit lors de la longue période d'élevage dans des fûts de chêne avinés, donne également lieu à des niveaux d'extrait sec élevés.

Quant au niveau d'acidité minimum, il est fixé à 7% pour le Vinaigre de Xérès et le Vinaigre de Xérès Reserva. Des niveaux minimum qui sont abaissés à 6% dans le cas des vinaigres demi-doux et portés à 8% pour les Gran Reserva.



> Deux facteurs essentiels déterminent la diversité des Vinaigres de Xérès: le degré de vieillissement, fonction du temps passé en fût, et le degré de douceur, déterminé par la teneur en sucres résiduels.



### VINAIGRE DE XÉRÈS

Paré d'une robe ambrée d'intensité moyenne, il dégage des arômes acétiques, avec des notes de fruits secs provenant de son origine (le Vin de Xérès). Au palais, il offre une saveur vineuse, ample et équilibrée, avec des notes rappelant le vin de base. Il doit être soumis à une période de vieillissement en fût de six mois à deux ans.

### VINAIGRE DE XÉRÈS RESERVA

Sa robe acajou est teintée de reflets ambrés et son intensité est très élevée. Au nez, il dégage un puissant arôme doté d'une forte composante acétique, aux notes de vieux vin de Xérès et de fût aviné, avec des touches de vanille, de figue sèche et de raisin sec. Il est acide et sec en bouche, avec une longue finale accompagnée de notes de Vin de Xérès de base. Cette catégorie s'applique à tous les vinaigres soumis à une période d'élevage de deux à dix ans.

### VINAIGRE DE XÉRÈS GRAN RESERVA

Doté d'une robe acajou intense à l'aspect soyeux, il dégage des arômes acétiques intenses, avec des notes de vieux vin Oloroso et des nuances de bois de chêne. Il est ample, sec et acide au palais, avec un remarquable équilibre gustatif et un arrière-goût long et intense, doublé de notes de fruits secs et d'épices, reflétant sa noble origine. Le Conseil accorde ce label aux vinaigres attestant au moins dix ans d'âge.

*De la tradition à l'avant-garde*

## UN MONDE DE SENSATIONS



### VINAIGRE DE XÉRÈS AU PEDRO XIMÉNEZ

Les Vinaigres demi-doux sont issus de l'acétification et de l'adjonction des vins doux naturels de Xérès, le Pedro Ximénez et le Moscatel. De ce fait, le Vinaigre au PX présente une robe acajou foncée et une apparence dense ; des arômes intenses de fruits séchés (torréfié, réglisse...) et un goût très doux, suave et onctueux au palais.

### VINAIGRE DE XÉRÈS AU MOSCATEL

Le Vinaigre élaboré à partir de vins de Xérès du type Moscatel possède une robe acajou intense, des arômes caractéristiques du cépage dont il provient et des notes fraîches de fruits séchés. Son goût est très doux, frais et velouté.

LE CONSEIL RÉGULATEUR DE L'APPELLATION D'ORIGINE «VINAIGRE DE XÉRÈS» EST LE GARANT AUPRÈS DES CONSOMMATEURS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE DE CE CONDIMENT EXCLUSIF. SON LABEL EST BASÉ SUR UN SYSTÈME DE CONTRÔLE ET DE CERTIFICATION RIGOUREUX, QUI PERMET D'ASSURER LE CARACTÈRE AUTHENTIQUE ET EXCEPTIONNEL DE CE VINAIGRE

## GARANTIE TOTALE

*Le Conseil régulateur*

La qualité réputée du Vinaigre de Xérès a fait l'objet depuis très longtemps d'imitations plus ou moins heureuses. Dans le double objectif de préserver ce caractère unique et de garantir aux consommateurs l'authenticité du produit, l'Appellation d'Origine «Vinaigre de Xérès» - la première créée en Espagne pour ce type de produit - a été fondée en 1994. Depuis mars 2000, sa gestion a été confiée au "Consejo Regulador" (Conseil régulateur) du Vin de Xérès, le plus ancien du pays.

Le Conseil régulateur a pour fonction primordiale de **garantir l'origine et la qualité** du Vinaigre de Xérès. Toute une série de mécanismes de contrôle et de certification rigoureux, depuis le vignoble jusqu'à la commercialisation, permettent de garantir pleinement aux consommateurs le caractère exceptionnel et inégalable de ce vinaigre singulier.

Le label de l'Appellation d'Origine ("Denominación de Origen"), contrôlé et délivré par le Conseil, est une marque de prestige irremplaçable pour ces vinaigres aux yeux du public, sur des marchés de plus en plus exigeants et désireux de s'assurer de la traçabilité, des caractéristiques et en définitive de l'origine des produits consommés.

Le "Consejo", où sont représentés tous les secteurs d'activité du Marco de Jerez (viticulteurs, coopératives et caves), est un organe dynamique et attentif à l'évolution de son environnement. Dans cette optique, il prend de nombreuses initiatives visant à optimiser le contrôle et la certification, ainsi que la communication et la diffusion de ce condiment unique, en établissant de nouvelles catégories pour aider le consommateur à identifier le produit et gagner la confiance et le soutien des prescripteurs et des leaders d'opinions dans le monde de la gastronomie.



> **L'Appellation d'Origine Vinaigre de Xérès - la première créée en Espagne pour ce type de produit - a été fondée en 1994. Sa fonction est de garantir l'origine et la qualité du produit auprès des consommateurs.**



**Zonas de viñedos**

**Albarizas**

**Barns y arenas**

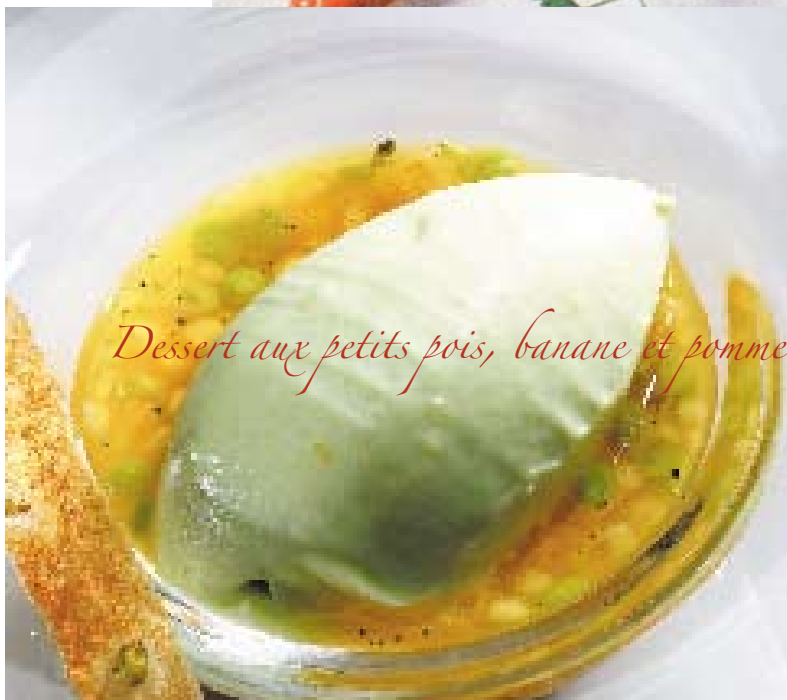
**Marismas**



*Asperges blanches à la mayonnaise chaude* FERRÁN ADRIÀ



JUAN M. ARZAK *Fleur d'œuf et tartuffe à la graisse d'oie, txistorra aux dattes*



*Dessert aux petits pois, banane et pomme* MARTÍN BERASATEGUI



LE VINAIGRE DE XÉRÈS EST DEvenu LE CONDIMENT IRREPLAÇABLE DE LA CUISINE ACTUELLE. SON ARÔME PROFOND, SON GOÛT PUISSANT ET ÉQUILIBRÉ, SA PERSONNALITÉ INIMITABLE REHAUSSENT LES PLATS LES PLUS VARIÉS. QUELQUES GOUTTES SUFFISENT À REVÉLER UN ÉNORME POTENTIEL GASTRONOMIQUE, COMME L'ON DÉCOUVERT LES MEILLEURS CHEFS DU MONDE ENTIER

## *Gastronomie universelle*

# LE CONDIMENT IRREPLAÇABLE

La concentration aromatique obtenue grâce au système de criaderas et solera, reflétée dans la profondeur de sa robe acajou, fait du Vinaigre de Xérès un condiment sans rival dans la gastronomie universelle. Quelques gouttes de ce Vinaigre suffisent à transformer les aliments en un véritable festival sensoriel.

Son arôme, à la fois pénétrant et harmonieux, avec d'intenses notes provenant du vin originel (fruits secs, fût aviné, épices...), nous transporte à l'intérieur de ce monde magique des caves où la lumière, tamisée par des stores en sparte, éclaire à peine les fûts de chêne. Au palais, la pointe d'acidité contraste avec une rondeur surprenante, acquise durant les années de vieillissement. Une saveur puissante mais équilibrée, riche en nuances, regorgeant de personnalité, capable de

surprendre et de contenter les gastronomes les plus exigeants.

Un équilibre qui se révèle plus séduisant encore dans le cas des Vinaigres au Pedro Ximénez et au Moscatel, où l'acidité marquée propre au Vinaigre de Xérès trouve son contrepoint gustatif dans la douceur caractérisant ces vins.

Si l'élaboration du Vinaigre de Xérès est un art, son utilisation dans la gastronomie exige également de connaître les caractéristiques de ce condiment et les règles de son emploi. Il offre d'énormes possibilités, comme l'ont découvert les meilleurs chefs du monde entier, mais sa puissance aromatique et son extraordinaire degré de concentration exigent un dosage précis.

Goutte après goutte, nos plats seront ainsi extraordinairement rehaussés, produisant une explosion incomparable d'arômes et de saveurs.



> La puissance aromatique et le degré de concentration du Vinaigre de Xérès exigent un dosage précis lors de son utilisation.

# Asperges blanches à la mayonnaise chaude

PAR FERRÁN ADRIÁ



## INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

### Pour les asperges:

12 asperges blanches.  
Sel.

### Pour le jus d'asperges:

12 tiges d'asperges blanches.  
Pour le sorbet aux asperges:  
7 g de dextrose.  
3/4 de feuille de gélatine de 2 g  
(réhydratée au préalable dans de  
l'eau froide).  
Sel et 250 g de jus d'asperges.

### Pour la mayonnaise chaude:

60 g de jaune d'œuf.  
120 g d'œuf entier.  
200 g d'huile de tournesol.  
50 g d'huile d'olive 0,4o.  
7 g de moutarde de Dijon.  
5 g de Vinaigre de Xérès.  
5 g de sel.  
1 siphon ISI de 1/2 litre.  
2 cartouches de N2O.

### Pour les quartiers de pamplemousse:

1 pamplemousse rose de 350 g  
5 g de sucre glace.

### Autres :

16 feuilles d'estragon frais.  
Sel Maldon.  
Huile d'olive vierge.

## ÉLABORATION:

### Pour les asperges:

Briser et retirer à la main la partie inférieure (la plus fibreuse) de l'asperge, que l'on jettera. Eplucher les asperges à l'aide d'un économe. Couper avec un couteau la pointe des asperges en biseau, de façon à obtenir une taille de 3,5 cm, et s'assurer qu'elles tiennent debout. Mettre de côté la tige d'asperge restante pour le sorbet. Faire cuire les pointes d'asperges al dente (environ 3 minutes) dans une quantité abondante d'eau bouillante salée. Rafraîchir dans de l'eau glacée et salée. Laisser refroidir l'eau de cuisson pour y conserver les asperges.

### Pour le jus d'asperges:

Faire bouillir l'eau salée à point. Ajouter les tiges d'asperges et les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites (environ 10 minutes). Rafraîchir dans de l'eau glacée et salée. Egoutter, passer à la centrifugeuse et filtrer avec une passoire fine.

### Pour le sorbet aux asperges:

Mélanger 1/4 du jus avec la dextrose,

chauffer à 85-90° C sans cesser de remuer. Faire dissoudre la gélatine et la mélanger avec le reste de jus d'asperges. Saler généreusement. Laisser reposer au moins 12 heures au réfrigérateur, puis passer dans la sorbetière. Conserver au congélateur.

### Pour la mayonnaise chaude:

Placer les ingrédients dans un récipient et émulsionner avec un fouet. Passer et remplir le siphon à l'aide d'un entonnoir. Charger le siphon et tenir au chaud au bain-marie à 70°C. Remuer de temps en temps pour éviter que l'œuf ne se fige.

### Pour les quartiers de pamplemousse:

Couper le haut et le bas du pamplemousse jusqu'à rencontrer la pulpe des quartiers. Peler le fruit en tournant de sorte que la pulpe soit à vif, sans aucun morceau de peau ni de membrane, sans modifier la forme initiale du pamplemousse. Marquer les quartiers avec un couteau bien aiguisé en les détachant entièrement

de leur membrane. Couper les extrémités du quartier de façon à ne laisser que la partie centrale, de 2 cm d'épaisseur.

### Finition et présentation:

Faire chauffer les pointes d'asperge dans un peu de leur eau de cuisson à 70° C, en veillant à ne pas trop les faire cuire. Faire chauffer une poêle antiadhésive, disposer une légère couche de sucre glace et lorsqu'il commence à roussir, ajouter le pamplemousse et le laisser caraméliser des deux côtés. Egoutter les pointes d'asperge et les disposer verticalement dans une petite assiette creuse. Placer deux morceaux de pamplemousse sur les côtés opposés et par-dessus, deux feuilles d'estragon. Agiter énergiquement le siphon de mayonnaise chaude et remplir les trous à 5 endroits entre les pointes d'asperge et les pamplemousses. Placer sur un côté de l'assiette une quenelle de sorbet aux asperges façonnée avec une cuillère à dessert. Terminer avec un peu d'huile d'olive vierge et du sel Maldon sur les pamplemousses.

# Foie Gras sur thalle moelleux au caviar de Vinaigre de Xérès

PAR PEDRO SUBIJANA



## INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

8 tranches de foie gras frais  
de 50 g chacune.

### Pour le thalle:

50 g de maïs pour pop-corn.  
1 blanc d'œuf.  
10 g de graisse de canard.  
16 feuilles de vigne de txakolí.

### Pour le caramel au txakolí:

250 g de txakolí.  
50 g de sucre.  
50 g d'eau.

### Pour le caviar de vinaigre:

25 g de perles du Japon (billes de tapioca).  
100 g de Vinaigre de Xérès.  
500 g d'eau.

## ÉLABORATION:

### Pour le thalle:

Placer le maïs dans un fait-tout avec une goutte d'huile et couvrir pour le faire gonfler et le transformer en pop-corn. Mixer et passer au tamis, ou utiliser de la semoule de maïs à travailler directement, pour éviter de mixer.

Monter le blanc d'œuf en neige, ajouter la graisse de canard à température ambiante et le maïs soufflé.

Répartir la pâte dans 4 moules ronds de 5 cm de diamètre.

Saisir des deux côtés dans une poêle antiadhésive juste avant de servir, pour obtenir l'aspect d'un thalle moelleux.

Laver les feuilles de vigne du cépage d'Ondarribi (txakolí) à l'eau, les sécher et les plonger dans un bain de friture chaud.

Pour le caramel au txakolí :

Confectionner un caramel foncé avec le sucre et quelques gouttes d'eau, ajouter le vin txakolí et laisser le caramel se dissoudre à feu doux. Faire réduire pour obtenir une consistance visqueuse. Mettre de côté.

### Pour le caviar de Vinaigre de Xérès:

Faire cuire les perles dans de l'eau pendant 15 minutes, puis les sécher, les égoutter et les ajouter au vinaigre. Mettre de côté au bain-marie. Se munir de deux poêles pour préparer le foie gras. Faire dorer le foie gras dans la première, bien chaude pour qu'il brunisse rapidement des deux côtés. Il dégagera du gras. Après l'avoir bien saisi, le placer dans l'autre poêle, moins chaude, et terminer la cuisson. Servir immédiatement.

### Présentation:

Napper le fond de l'assiette de sauce au txakolí caramélisée.

Placer au centre le thalle moelleux et verser tout autour un cordon de fond de canard.

Appuyer sur le thalle le foie gras bien doré et égoutté. Déposer sur le foie gras une cuillerée à café de caviar de Vinaigre de Xérès et décorer avec les feuilles de vigne.

# Fleur d'œuf et tartuffe à la graisse d'oie, tristorra aux dattes

PAR JUAN M. ARZAK



## INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

### Pour les œufs:

4 œufs et 30 g de graisse de canard.

### Pour les jaunes:

3 jaunes d'œuf.  
1 cm<sup>3</sup> d'huile d'olive vierge.  
Sel.

### Pour la mousse de dattes et de chorizo:

120 g de dattes.  
150 g de chorizo.  
100 g d'eau.  
1 g de gingembre.  
10 g de Vinaigre de Xérès.

### Pour la cuillerée de champignons:

30 g de xixa-hori.  
30 g de champignons.  
1 gousse d'ail.  
Sel et persil haché.

### Pour les migas (mie de pain rissolée):

60 g de chorizo haché.  
60 g de lard haché.  
1/2 gousse d'ail hachée.  
300 g de pain type restaurant (finement haché).  
100 g de jus de truffe.  
100 g d'eau.

### Pour la vinaigrette au raisin

Et au Vinaigre de Xérès:  
30 g de raisin blanc coupé en dés.  
30 g de raisin noir coupé en dés.  
100 g d'huile d'olive vierge.  
30 g de Vinaigre de Xérès.  
Persil haché.  
Sel, poivre noire, gingembre en poudre.  
\*Mais aussi : feuilles de cerfeuil et ciboulette hachée.

## ÉLABORATION:

### Pour les œufs:

Étendre un peu de papier film sur la table et le badigeonner avec un peu d'huile. Déposer l'œuf sur le film avec 6 gouttes d'huile de truffe et 3 gouttes de graisse de canard et un peu de sel. Refermer et faire un nœud. Faire cuire dans de l'eau bouillante pendant 4 minutes et demie. Découper ensuite le film plastique avec beaucoup de soin. Mettre de côté.

### Pour les jaunes:

Mélanger légèrement les jaunes et ajouter l'huile d'olive vierge. Assaisonner.

### Pour la mousse de dattes et de chorizo:

Mixer au thermomix tous les ingrédients. Faire chauffer légèrement avant de servir. Mettre de côté.

### Pour la cuillerée de champignons:

Hacher finement les champignons et les faire revenir avec l'ail haché et quelques gouttes d'huile d'olive vierge.

### Pour les migas:

Faire dorer les ingrédients à la poêle (sauf les liquides). Ajouter les ingrédients liquides et remuer le tout jusqu'à ce que le pain se détache. Laisser cuire à feu doux.

### Pour la vinaigrette de raisin:

Retirer les pépins du raisin et le couper en petits dés. Ajouter l'huile d'olive vierge et le Vinaigre de Xérès. Assaisonner avec du sel, du poivre et du gingembre en poudre. Ajouter une pincée de persil haché.

### Finition et présentation:

Disposer l'œuf chaud dans un coin de l'assiette. En dessous de l'œuf, tracer deux lignes parallèles pas trop épaisses, l'une de migas et l'autre de mousse.

Disposer perpendiculairement une cuillerée à café de champignons sautés.

Au-dessus de l'œuf, placer un peu de jaune d'œuf surmonté d'une cuillerée à café de vinaigrette au raisin et au Vinaigre de Xérès, puis terminer le tout avec une pincée de ciboulette hachée et un brin de cerfeuil.

## Dessert aux petits pois, banane et pomme

PAR MARTÍN BERASATEGUI



### INGRÉDIENTS

(Pour 6 personnes)

Ustensile à employer:  
fait-tout AMC 24 cm.

#### Pour la soupe aux bananes et aux petits pois:

150 g d'eau.  
200 g de sucre.  
2 gousses de vanille ouvertes et  
fendues.  
Le jus d'un citron filtré.  
700 g de banane en petits dés de  
3 mm x 3 mm.  
3 dl. de jus d'orange filtré.  
Zeste fin de 1/2 orange.  
100 g de petits pois fins, blanchis  
et froids.

#### Pour le sorbet de pomme verte:

1,250 l. de jus de pomme verte  
(évidée et épluchée).  
475 g de sucre.  
50 g de dextrose.  
5,9 dl. D'eau.  
125 g de glucose atomisé.  
4 feuilles de gélatine mises à  
trempier dans de l'eau froide.  
Le jus d'un citron filtré.

#### Pour la tuile de vinaigre et de petits pois:

250 g de farine tamisée.  
250 g de Vinaigre de Xérès.  
125 g de sucre glace.  
Petits pois à disposer sur la tuile  
avant de mettre au four.

### ÉLABORATION:

#### Pour la soupe de banane et de petits pois:

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, la vanille et le zeste. Retirer et une fois refroidi à 65°, ajouter le jus d'orange, le jus de citron et la banane en dés. Laisser refroidir le mélange et ajouter 100 g de petits pois fins blanchis.

#### Pour le sorbet à la pomme verte:

Mélanger tous les ingrédients, sauf le jus. Faire tiédir et ajouter la gélatine, bien remuer et ajouter le jus de pomme. Passer et turbiner dans une sorbetière, en suivant les instructions du fabricant.

#### Pour la tuile de vinaigre et de petits pois:

Mélanger tous les ingrédients et tamiser finement. Après avoir obtenu une pâte homogène, l'étaler sur un silpat (feuille de silicone) de façon qu'elle soit fine et uniforme. Découper des rectangles de 1 cm de large sur 15 cm de long.

Avant de mettre au four, placer 5 ou 6 petits pois sur chaque tuile et mettre au four jusqu'à ce qu'elles soient cuites (175°-185°).

Pour 100 g de pâte, ajouter 20 g de purée de petits pois (avant de mettre au four).

#### Finition et présentation:

Au fond d'assiettes creuses QUATRUM, verser la soupe, une boule de sorbet à la pomme verte et déposer une tuile sur le côté.



SEUL LE VINAIGRE DE XÉRÈS EST CAPABLE DE SÉDUIRE AUSSI BIEN LES CHEFS LES PLUS RÉVOLUTIONNAIRES DE LA NOUVELLE CUISINE QUE LES ADEPTES DE LA CUISINE TRADITIONNELLE. SA FORTE PERSONNALITÉ, SON CARACTÈRE UNIQUE ET À LA FOIS POLYVALENT EN FONT UN INGRÉDIENT IDÉAL POUR TOUS TYPES DE PLATS, AUSSI BIEN FROIDS QUE CHAUDS, ET MEME LES DESSERTS ET LES GLACES

## LA CUISINE CREATIVE

*La touche magique*

Les possibilités gastronomiques offertes par le Vinaigre de Xérès ont pour seul frontière notre imagination. Au-delà de la salade classique, le vinaigre s'est révélé, plus que tout autre, comme un ingrédient d'une énorme utilité culinaire dans les plats et les présentations les plus variés. Que ce soit des plats chauds, froids ou même des desserts et des glaces, le Vinaigre de Xérès est capable d'aller tout loin que tout autre ingrédient.

La créativité des chefs les plus prestigieux de la cuisine mondiale a clairement montré que ce condiment singulier refuse de se cantonner aux formules traditionnelles. Il joue les premiers rôles dans les salades, pour assaisonner des plats de tout type, dans les ragoûts et les sauces... Mais c'est aussi un condiment essentiel pour l'élaboration de vinaigrettes, de macérations ou de marinades et la confection de sauces froides telles que la mayonnaise ou la moutarde,

ou bien de sauces chaudes, préparées à partir d'une réduction.

Il peut également constituer l'ingrédient essentiel des glaces et des desserts les plus variés : allié à l'acidité de fruits comme les fraises ou les kiwis, il produit des résultats extraordinaires. Il se marie également fort bien avec les agrumes et le chocolat, ainsi qu'avec les confitures.

Mais il ne s'agit pas d'une simple démonstration de créativité ou d'une tendance à trop « tirer sur la corde ». Il s'agit tout simplement de savoir exploiter au mieux les énormes qualités gastronomiques que nous offre ce condiment authentique et original, au fort caractère organoleptique remarquablement riche en nuances aromatiques et gustatives.

Tout cela a conduit les chefs les plus novateurs de la cuisine moderne à s'en faire un allié irremplaçable dans leurs créations. Mais il reste également, pour les mêmes raisons, un condiment incontournable dans la cuisine traditionnelle, dans notre alimentation méditerranéenne et dans les foyers d'un nombre de pays croissant.



> Le Vinaigre de Xérès offre le meilleur de lui-même dans les salades, pour assaisonner tous types de plats, dans les ragoûts et les sauces, pour l'élaboration de vinaigrettes ou de marinades et la confection de sauces froides ou bien de sauces chaudes.



CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "JEREZ-XÉRÈS-SHERRY",  
"MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA" Y "VINAGRE DE JEREZ"  
Avda. A. Álvaro Domecq, 2 11405 Jerez de la Frontera (Cádiz) Espagne  
Tel. 00 34 956 332 050 Fax 00 34 956 338 908 - 330 964  
[www.sherry.org](http://www.sherry.org)  
[vinjerez@sherry.org](mailto:vinjerez@sherry.org)