



Livret
DE **RECETTES**

AU **VINAIGRE**
DE
Banyuls

ABBE **AR** ROUS



“Sculpté par la main de l’homme, notre vignoble prend racine entre les derniers contreforts des Pyrénées et les flots turquoises de la Méditerranée.”

Sur les premiers versants escarpés de la chaîne des Albères, plus de 6000 kilomètres de murettes en pierres sèches dessinent la montagne d’étonnantes formes géométriques, témoignage de 25 siècles d’Histoire.

Grâce à des racines immuables puisant leurs forces au cœur du schiste, ces vignes héritées des Phéniciens s’accrochent à flanc de montagne dans un décor rude, sec, tourmenté par le fracas des vagues et le souffle du vent. C’est pourtant de cette nature extrême

et hostile que naît un contraste saisissant, offrant fraîcheur et minéralité à nos vins pour une dégustation délibérément riche et généreuse.

Séduits par ces vins, les Templiers en ont perfectionné la vinification et l’élevage afin de satisfaire les plus prestigieuses tables d’Europe.

Véritables architectes de notre vignoble, les Templiers ont également bâti des murettes, luttant ainsi contre l’érosion menaçant ces « vignes du vertige » et façonnant un terroir singulier et unique.

Le nom, Cave de l’Abbé Rous a été choisi en hommage à l’Abbé qui, à la fin du XIX^{ème} siècle, s’instaura premier négociant éleveur de vins de Banyuls pour financer la construction d’une église pour le village. Forte d’un savoir-faire unique pour l’élevage des Banyuls et des Banyuls Grand Cru, sa gamme est d’une grande richesse.

Aujourd’hui, ces terres rassemblent plus de 650 vigneronnes et près de 700 hectares de vignes sur lesquelles les cuvées reconnues par les plus grands guides et concours internationaux déclinent leurs saveurs à l’infini, de l’apéritif au dessert en passant par les cocktails pour se marier avec une gastronomie traditionnelle, résolument gourmande.

Découvrez au travers de ce livret de recettes une sélection de créations culinaires uniques et authentiques, sublimes par l’usage exquis du vinaigre de Banyuls.



LA CAVE DE L'ABBÉ ROUS

vous révèle les secrets de leur vinaigre d'exception...



“
Pour faire
naître un grand
vinaigre, il faut
d'abord réussir
un très grand
vin.”

Une expérience gustative inoubliable pour ceux qui l'ont dégusté. Ce vinaigre d'exception, profondément enraciné dans l'histoire d'un terroir dont les origines se perdent dans le temps, reste réservé à une élite de connaisseurs. En effet, au pied des Pyrénées, la capacité à préserver les secrets est une tradition bien ancrée. La cave de l'Abbé Rous transforme alors ses grands vins de Banyuls en un véritable trésor : le vinaigre de Banyuls.

Ce vinaigre d'exception, qui sublime la cuisine locale, mérite un hommage particulier. C'est pourquoi nous lui avons dédié ce livret de recettes, entièrement consacré à révéler ses saveurs uniques. Le Chef Bruno Léger, professeur de cuisine au lycée hôtelier Christian Bourquin d'Argelès-sur-Mer, disciple d'Escoffier et membre des prestigieuses Toques Blanches, a élaboré ces recettes avec une passion et une expertise inégalées. En collaboration avec Jauffrey Canier, notre maître de chai, il a mis en œuvre un travail minutieux de longue haleine pour offrir une nouvelle perspective sur l'utilisation du vinaigre en cuisine.

Le résultat de cette synergie est une série de sept recettes innovantes qui mettent en lumière la diversité et la richesse des saveurs du vinaigre. Chaque plat reflète l'harmonie parfaite entre les compétences culinaires du Chef Léger et l'art du maître de chai, promettant une expérience gastronomique unique et surprenante. Nous vous invitons à découvrir ces créations culinaires uniques et authentiques, sublimées par la richesse du vinaigre de Banyuls, dans ce livret qui célèbre avec élégance ce joyau de notre terroir.



Le vinaigre de Banyuls tire sa complexité aromatique d'un grand vin doux, naturellement riche en sucre (80 grammes de sucre résiduel de raisin par litre). Élevé avec patience pendant 4 ans en demi-muids, exposé aux caprices climatiques dans un parc de vieillissement en plein air, le Banyuls mûrit prématurément, développant ainsi un complexe aromatique exceptionnel. Toutes ces qualités se retrouvent dans le vinaigre, avec sa robe topaze brûlée et des reflets dorés, un premier nez boisé et épicé, et en bouche, l'arôme caractéristique de « rancio » (noix fraîche et menthol) prédomine.

La subtilité d'un vin doux naturel s'exprime dans ce vinaigre gastronomique. L'acétification se produit en cuve inox sous contrôle des températures, où les bactéries dégradent l'éthanol en acide acétique. Contrairement au procédé orléanais traditionnel, les bactéries se développent sur toute la surface, favorisant ainsi leur croissance par une oxygénation du liquide.

Après 12 mois d'élevage en barriques de chêne de 220 litres, dans le chai de la vinaigrerie, le vinaigre de Banyuls révèle pleinement sa typicité. Il faut cinq années au total pour que tous les secrets gastronomiques de ce vinaigre exceptionnel se révèlent.

Des notes de noix, de pain d'épice, de cire d'abeille, de vanille et de réglisse se mêlent pour donner saveur et caractère à chaque plat. Un simple filet de vinaigre de Banyuls, à la robe ambrée et lumineuse, aux notes de rancio, transforme instantanément les plats en créations savoureuses et surprenantes. Idéal dans les marinades, il confère une touche distinctive aux sauces et aux déglacages, rehaussant les assaisonnements.

les 7 recettes que nous partageons ici sont des suggestions.

Laissez-vous emporter par le vinaigre de Banyuls pour découvrir toutes les saveurs d'un grand vinaigre.

AUBERGINE FONDANTE

sauce vierge au vinaigre de Banyuls

POUR
4 pers.

CUISSON
20 min

PRÉPARATION
10 min

INGRÉDIENTS

AUBERGINES

2 aubergines
Huile d'olive

SAUCE VIERGE

2 c. à s. de vinaigre de Banyuls
¼ de poivron rouge
¼ de poivron jaune
¼ de courgette
¼ d'oignon rouge
¼ de tomate
Assaisonnement
Tabasco

DÉCORATION

¼ de grenade
20 g de pignons
¼ de botte de coriandre
Pickels d'oignons rouges



Accords METS ET VINS

Collioure Rosé
CUVÉE DES
PEINTRES

RECETTE

AUBERGINES

Passer les aubergines à la flamme puis rôtir au four 20 min à 170 °C. Peler et tailler en 2 dans la longueur.

SAUCE VIERGE

Ciseler l'oignon rouge. Tailler tous les légumes en fine brunoise. Monder et faire des dés de tomates. Ajouter le vinaigre de Banyuls, l'huile et le piment. Mélanger le tout.

DÉCORATION

Égrainer la grenade. Griller les pignons. Ajouter les pluches de coriandre et les pickels.



TATIN D'ÉCHALOTE

au vinaigre de Banyuls et quenelle de chèvre frais

POUR
4 pers.

CUISSON
40 min

PRÉPARATION
55 min

INGRÉDIENTS

PÂTE BRISÉE

100 g de farine
20 g de parmesan râpé
50 g de beurre
30 ml d'eau
1 jaune d'œuf
Sel, Paprika, Origan

GARNITURES

50 ml de vinaigre de Banyuls
30 g de beurre
15 échalottes
3 c. à soupe de sucre

QUENELLE

150 g de chèvre frais
Crème

DÉCORATION

Vinaigre de Banyuls
1 brin d'aneth
4 tomates cerises de couleurs
Tapenade
Huile de noix
Crème de balsamique

RECETTE

BASE

Réaliser une pâte brisée : tamiser la farine, faire une large fontaine avec tous les ingrédients (beurre en parcelles). Sabler, fraiser, pétrir un peu puis au frais 30 min. Abaisser, prélever des disques de 12 cm de diamètre à l'emporte-pièce.

GARNITURES

Sauter au beurre les demi-échalotes, les dorer. Déglacer au vinaigre de Banyuls et saupoudrer de sucre puis réduire à feu doux couvert. Assaisonner. Vérifier la cuisson en piquant. Garnir les fonds de tartelettes avec les échalotes côté plat sur le fond et déposer un disque de pâte au-dessus. Cuisson au four à 170°C 25 min. Laisser refroidir et démouler délicatement. Tiédir avant de servir.

QUENELLE DE CHÈVRE

Fouetter le chèvre avec un peu de crème et assaisonner. Façonner des quenelles.

DÉCORATION

Couper les tomates cerises en quart et les disposer sur la tarte tatin. Ajouter la quenelle de chèvre frais, une touche de tapenade et un brin d'aneth. Autour mettre la vinaigrette, l'huile de noix et le vinaigre de Banyuls.



Accords METS ET VINS

Rancio Sec
MATIFOC
Collioure Rosé
CUVÉE DES
PEINTRES

PIQUILLOS FARCIS DE BRANDADE

crème d'ail et vinaigre de Banyuls

POUR
4 pers.

CUISSON
2h00

PRÉPARATION
15 min

INGRÉDIENTS

PIQUILLOS

4 piquillos à farcir
60 g de morue déssalée
Lait
100 g de pomme de terre
30 g de crème
1 gousse d'ail
¼ de botte de ciboulette
Huile d'olive

CRÈME D'AIL

1 tête d'ail
200 g de crème

CARAMEL DE VINAIGRE

50 ml de vinaigre de Banyuls
50 g de sucre

DÉCORATION

25 g de tapenade d'olive noire
Assaisonnement

RECETTE

PIQUILLOS

Pocher la morue dans le lait.
Pocher dans l'eau, les pommes de terre avec leur peau.
Écraser les pommes de terre avec la morue et la crème, ail haché et huile d'olive. Ajouter la ciboulette ciselée. Assaisonner. Farcir les piquillos.

CRÈME D'AIL

Écraser l'ail et le pocher doucement dans la crème. Réduire. Mixer, passer et assaisonner.

CARAMEL DE VINAIGRE

Réduire le vinaigre et le sucre jusqu'à consistance d'un sirop.

DÉCORATION

Mettre des pointes de tapenade sur les piquillos.
Ajouter les brins de ciboulette.

DRESSER

Au centre déposer un cercle de brandade, poser un piquillos dessus.
Autour mettre la sauce et le caramel de vinaigre.



Accords METS ET VINS

Collioure Blanc
IN FINE
Collioure Blanc
CORNET & CIE

BROCHETTE DE BOEUF GRILLÉ

sauce diable au vinaigre de Banyuls et aneth

POUR
4 pers.

CUISSON
20 min

PRÉPARATION
10 min

INGRÉDIENTS

BASE

4 branches de fenouil
500 g de filet de bœuf
Huile d'olive

SAUCE DIABLE

150 ml de vinaigre de Banyuls
½ c. à c. de poivre mignonette
1 échalotte
2 c. à s. de sucre
4 ml de fond de veau brun lié
20 g de beurre
¼ de botte d'aneth

GARNITURES

4 petits champignons
4 pommes nouvelles
4 tomates cocktails
½ courgette
½ fenouil

DÉCORATION

4 brins d'aneth
½ de fenouil
½ citron
Huile d'olive
Assaisonnement

RECETTE

BASE

Tailler le filet en gros cubes et piquer sur une branche de fenouil.

Au moment : Faire griller selon l'a-point de cuisson.

SAUCE DIABLE

Ciseler 1 échalotte et les queues d'aneth. Réduire de ¼ les échalotes, les queues d'aneth avec le vinaigre et le poivre. Ajouter le sucre. Ajouter le fond et réduire encore. Passer au chinois, ajouter le beurre en parcelles et l'aneth hachée.

GARNITURES

Faire griller les têtes de champignon, les tranches de fenouil, les tronçons de courgettes et les tomates. Pommes de terre pochées, taillées en deux et griller.

DÉCORATION

Tailler finement et citronner le fenouil puis le disposer au centre. Par-dessus y ajouter le filet et les pluches d'aneth. Autour ajouter les légumes.



Accords
METS ET VINS

Collioure Rouge
IN FINE

MANCHEGO

gel de vinaigre de Banyuls et pâte de coing

POUR
4 pers.

CUISSON
5 min

PRÉPARATION
15 min

INGRÉDIENTS

MANCHEGO

140 g de Manchego ou tome de brebis

40 g de pâte de coing

GEL DE VINAIGRE

75 ml de vinaigre de Banyuls

75 ml d'eau

75 g de sucre

1 g d'agar agar

RECETTE

MANCHEGO

Tailler des tranches de 7 g.

En prévoir 5 par personne, soit 20 tranches.

Tailler des petits dés de pâte de coing.

GEL DE VINAIGRE

Faire bouillir le vinaigre de Banyuls, l'eau et le sucre avec l'agar agar 5 min.

Laisser au frais 1 h.

DRESSER

Déposer les lamelles de Manchego dans une assiette en quinconce et sur chaque lamelle, une pointe de gel de vinaigre et un dé de pâte de coing.



Accords METS ET VINS

Banyuls Ambré
CORNET & CIE



PA D'OURS

caramel de vinaigre de Banyuls

POUR
4 pers.

CUISSON
35 min

PRÉPARATION
15 min

INGRÉDIENTS

FLAN

3 œufs
250 ml de lait entier
50 g de sucre

CARAMEL

35 ml de vinaigre de Banyuls
80 g de sucre
Eau

RECETTE

CARAMEL

Faire un caramel brun avec le sucre et déglacer au vinaigre de Banyuls puis verser dans des moules.

FLAN

Faire bouillir le lait.
Blanchir les œufs et le sucre dans un saladier.
Ajouter le lait bouillant sur le mélange blanchi et mélanger.
Verser dans des ramequins préalablement garnis de caramel.
Placer au four au bain-marie à 180 °C durant 35 min.



Accords
METS ET VINS

Banyuls Ambré
CORNET & CIE



VACHERIN DE FRAISES

crues et cuites au vinaigre de Banyuls, éclats de meringue et fromage à la crème

 POUR
4 pers.

 CUISSON
5 min

 PRÉPARATION
20 min

INGRÉDIENTS

BASE

2 c. à soupe de vinaigre de Banyuls

500 g de fraises

2 c. à soupe de sucre
Beurre

GARNITURE

4 boules de glace vanille

FROMAGE À LA CRÈME

80 g de mascarpone

80 g de crème

80 g de Philadelphia

1 c. à soupe de sucre glace

DÉCORATION

1 fraise

4 meringues moyennes



Accords METS ET VINS

Banyuls Rimage
Mise Précoce
CORNET & CIE

RECETTE

BASE

Tailler les fraises dans la longueur en 2 ou en 4 selon la grosseur.

En garder $\frac{1}{4}$ au frais et 1 fraise entière avec la queue. Sauter le reste avec un peu de beurre, caraméliser au sucre et déglacer au vinaigre de Banyuls. Servir chaud, mélanger aux fraises crues.

GARNITURE

Faire des boules de glace.

FROMAGE À LA CRÈME

Monter au batteur la crème, le mascarpone et le fromage. Ajouter le sucre glace. Mettre en poche à douille et faire des pointes.

DÉCORATION

Tailler la fraise en 4.
Casser les meringues.

DRESSER

Déposer les fraises au milieu de l'assiette, une boule de glace dessus, des pointes de fromage à la crème, des éclats de meringues et la décoration.





SAUCES



SAUCE ROMESCO

CUISSON : 30 min
PRÉPARATION : 10 min



INGRÉDIENTS

40 ml de vinaigre de Banyuls
5 tomates
1 poivron rouge
50 g de poudre d'amande
2 tranches de pain
4 gousses d'ail
1 c. à café de sucre
20 ml d'huile d'olive
Assaisonnement

RECETTE

Rôtir les tomates, l'ail et le poivron, au four pendant 30 min puis les peler.
Sauter le pain à l'huile d'olive.
Mixer le tout avec un robot, ajouter la poudre d'amande, le vinaigre de Banyuls et l'huile d'olive.
Assaisonner. Mélanger tous les ingrédients.
Cette sauce accompagne les calçotes (oignons tendres) et les poissons grillés.

VINAIGRETTE

au vinaigre de Banyuls

PRÉPARATION : 5 min



INGRÉDIENTS

70 ml de vinaigre de Banyuls
1 citron
150 ml d'huile d'olive
2 c. à soupe de sauce soja
2 c. à café de sauce Maggi

RECETTE

Mélanger les ingrédients en ajoutant les zestes et le jus de citron.

GEL

de vinaigre de Banyuls

CUISSON : 5 min
REFROIDIR : 1 h



INGRÉDIENTS

150 ml de vinaigre de Banyuls
150 g de sucre
150 ml d'eau
2 g d'agar agar

RECETTE

Faire bouillir le tout 5 min.
Laisser au frais pendant 1 h.

SAUCE AIGRE DOUCE

au vinaigre de Banyuls

PRÉPARATION : 40 min



INGRÉDIENTS

50 ml de vinaigre de Banyuls
50 g de sucre
1 orange
1 citron
400 ml de fond de veau brun lié

RECETTE

Faire un caramel blond avec le sucre et le vinaigre. Déglacer au jus d'orange, citron et zestes. Ajouter le fond et laisser réduire pendant 30 min. Passer, vérifier le goût, la liaison et l'assaisonnement.

PICKELS

de vinaigre de Banyuls

PRÉPARATION : 5 min
REFROIDIR : 2 h



INGRÉDIENTS

100 ml de vinaigre de Banyuls
100 g de sucre
100 ml d'eau
1 oignon rouge

RECETTE

Mélanger le vinaigre, le sucre et l'eau, faire bouillir et verser sur les lamelles d'oignons ou autre légumes et laisser refroidir.

ABBE **AR** ROUS

8 ROUTE DU MAS REIG
66650 BANYULS-SUR-MER • FRANCE

☎ 04 68 88 72 72 ✉ CONTACT@ABBEROUS.COM

WWW.ABBEROUS.COM

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Photographe :  Studio créatif P&L
Création graphique : **n.cm** Natasha Colligros-Mauer 06 73 42 73 37