

PREMIUM *Arts culinaires*

# Vertessens : l'assaisonnement local, naturel et écologique

CLERMONT-FERRAND ART DE VIVRE - BIEN ÊTRE

Publié le 13/12/2017



À gauche, Denis Barbara, viticulteur, à droite Serge Nebout, président de l'association Vertessens et les apprentis.

© photo jean-louis gorce

L'idée a germé dans la tête d'un viticulteur de Saint-Pourçain il y a dix ans.

Il aura fallu cinq ans pour développer le produit. Et plusieurs semaines pour le sublimer comme l'ont fait lundi les apprentis de l'Institut des métiers.

Son nom ? Vertessens. Un assaisonnement liquide de cuisine – au même titre que le vinaigre balsamique ou l'huile d'olive – réalisé à base de raisins verts. Ces raisins éliminés dans les grappes des viticulteurs pour éviter leur acidité.

Quel gâchis ! Trop pour Denis Barbara qui pense à réutiliser ces raisins pour créer un produit unique. Lancé à l'été dernier, ce sont les apprentis de l'Institut des métiers qui ont

essayé de décliner Vertessens. Avant cela, le chef clermontois Emmanuel Hébrard avait aussi relevé le défi avec curiosité. « Pour ceux qui aiment la cuisine acidulée, comme moi, ça amène du peps. »

La mise en vente devrait débuter mi-janvier pour 8,90 € la bouteille.

*Infos. [www.vertessens.com](http://www.vertessens.com)*

**CLERMONT-FERRAND ART DE VIVRE - BIEN ÊTRE**