

14 juin 2018

Pâtissons un monde meilleur

www.180c.fr

Au mois de Juin, c'est dans la revue 180°C que nous avons le privilège de paraître dans un article dédié à Nicolas Darnauguilhem, "Homme de conviction qui défend les saisons, les producteurs, l'environnement pour construire des assiettes qui ne flattent pas son ego, mais uniquement le palais de ses clients", mais aussi grand talent que La Maison du Moulin affectionne tout particulièrement.





Rond, truculent, portant bien le chapeau, Yannick Passas est un fort en gueule qui a le vin nature chevillé au corps: "Chez moi, les vignes, c'est le Bronx."



» politique fort. » Il aimerait aussi soutenir Antoine et Thomas dans leur second métier, produire des farines et du pain, mais il a décidé de se lancer dans cette aventure de son côté. Cela ne l'empêche pas de jeter un œil au moulin Astrié (du nom de son inventeur) et de humer les farines issues des céréales produites sur dix hectares de la ferme avec notamment des blés anciens, dont le rouge de Bordeaux.

Quelques heures plus tard, il est encore question de moulin. Cette fois, nous sommes sur la commune de Coinsins, à La Maison du moulin, chez Yannick Passas, qui n'est ni meunier, ni boulanger, ni céréalier mais vigneron. Rond, truculent, portant bien le chapeau, Yannick est un fort en gueule qui a le vin nature chevillé au corps : « Chez moi,

les vignes, c'est le Bronx. » Comme le souligne Nicolas : « Yannick ne fait rien comme tout le monde. Il plante des légumes dans les rangs, il s'inspire de la permaculture, il lâche des cochons dans les vignes pour qu'ils labourent et il ne nettoie pas ses cuves pour pouvoir y retrouver les levures de la cuvée de l'année précédente. C'est un dingue, mais il fait partie de cette nouvelle génération de vignerons qui met un coup de pied dans la fourmilière. Chez lui, les sols sont vivants et, donc, les vins aussi. On ne peut plus continuer à détruire nos sols à coups d'herbicides et de pesticides. » En jetant un œil à la carte des vins du *Neptune*, on comprend aisément que Nicolas a une mission, faire découvrir et boire des vins propres, des vins qui ont la fraîcheur de leurs

CI-DESSUS

Bouteilles en mains, Yannick Passas guide Nicolas vers l'une de ses parcelles. En bas de la pente, une maisonnette pour y casser la croûte.

▷ sols, à l'instar de ceux de Yannick Passas, mais aussi ceux de Marie-Thérèse Chappaz, installée à Fully, ou de Marc Balzan du Domaine de Chéruche, dans le Valais. Pour le vignoble français, même combat, du vivant, du nature, comme le sancerre de Sébastien Riffault, le montlouis-sur-loire de Lise et Bertrand Jousset, le beaujolais d'Yvon Métras, le saint-joseph de Dard et Ribo ou le vin de pays de l'Hérault de chez Barral.

Fait maison

Comme si deux services par jour, cinq jours sur sept, ne lui suffisaient pas, Nicolas se colle quelques activités supplémentaires comme la réalisation de ses propres vinaigres de betterave ou de vin rouge. Dans la pénombre du sous-sol, tout ce petit monde patiente à côté des citrons fermentés maison, de la pâte d'anchois fermentés pendant deux ans, du miso aux petits pois, de la sauce soja et du kimchi (choux et radis fermentés) qu'il sert avec des moules et de la coriandre. Parallèlement, dans une pièce attenante

▷