

LES TARTINABLES SALÉS

LE SUCCÈS À LA BOUCHE

ENQUÊTE EXCLUSIVE
Qui sont les clients des épiceries fines ?



ZOOM PRODUIT
La moutarde : graine de stars



JULIE ANDRIEU
"Il faut préserver le commerce de proximité"

www.monde-epicerie-fine.fr

ZOOM PRODUIT

ZOOM PRODUIT

La moutarde : graine de stars

Longtemps basique et populaire, la moutarde est devenue aujourd'hui raffinée et audacieuse. Les épiciers fins y puisent avec plaisir toute une gamme de textures et de saveurs pour satisfaire et surprendre la clientèle la plus exigeante.



« Le Royaume des cieux est semblable à une graine de moutarde », écrit saint Mathieu dans son Évangile. Avec une telle introduction, on comprend vite que la moutarde a un rang à tenir... ce dont elle s'acquitte grâce à de talentueux producteurs.

Bien installée sur la troisième place du podium des épices et condiments les plus consommés au monde, la moutarde est sans conteste la star de la famille. Il faut dire qu'elle fait preuve d'imagination. Les rayons des épiciers proposent des dizaines de moutardes aux saveurs surprenantes : curry et noix de coco, figues, truffes, cassis... « Depuis une quinzaine d'années, elle s'est débarrassée d'une image de produit populaire et un peu "terne" », commente Alain Léon, fondateur de Savor & Sens, marque de référence de l'épicerie fine en bio.

On estime d'ailleurs qu'un Français en consomme plus de 700 grammes chaque année avec une préférence pour les nouvelles saveurs. « La vente des moutardes classiques, moutarde de Dijon ou à l'ancienne, est stable, celle des moutardes aromatisées est en croissance régulière », précise Marc Désarménien, dirigeant de la moutarderie Fallot, entreprise familiale indépendante créée à Beaune en 1840, l'une des rares à fabriquer encore sa moutarde par broyage des graines à la meule de pierre.

Toutefois, la moutarde de référence demeure celle de Dijon. En 1752, le Dijonnais Jean Naigeon eut l'idée d'utiliser du verjus plutôt que du vinaigre jusqu'alors incontournable dans la fabrication de la moutarde,

signant ainsi sa spécificité. La moutarde de Dijon n'est pourtant pas une appellation protégée. En 1937, un procès opposa moutardiers parisiens et dijonnais sur le droit à cette dénomination, et la Cour de cassation statua qu'elle ne correspondait pas à un terroir. Cette « simple recette » est aujourd'hui encadrée en Europe par un code de bonnes pratiques.

Quoiqu'il en soit, si la moutarde est devenue un condiment mondial, elle n'en reste pas moins un produit typiquement français. « Nous avons un savoir-faire unique et nul autre pays ne peut s'enorgueillir de posséder autant de sortes de moutardes », confirme Françoise Decloquement, auteure du *Petit traité savant de la moutarde*, publié chez Equinox. Une particularité qui, selon l'experte, s'explique par notre amour pour la gastronomie et les réglementations qui, dès le XIII^e siècle, ont tiré la qualité vers le haut.

Pour preuve, plus de 90 000 tonnes de pâte à moutarde sont élaborées chaque année en France, dont 71 000 tonnes de moutarde de Dijon, selon la Fedalim, pôle de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire. L'organisme précise que plus d'un tiers est exporté et que trois des quatre principaux producteurs sont bourguignons : Unilever avec Amora Maille, l'Européenne de



condiments (Kühne) et Reine de Dijon (Develey). Le dernier, Charbonneaux-Brabant, est situé à Reims. Selon la Chambre d'agriculture de Côte-d'Or, les entreprises bourguignonnes fournissent à plus de 85 % la production nationale.

MOUTARDE ET COCARDE

La moutarde est une plante herbacée de la famille des crucifères. Les graines se cachent dans la silique - son fruit sec. Elles sont récoltées juste avant maturité afin d'éviter leur dispersion lorsque les gousses éclatent. On recense une quarantaine d'espèces de moutardes à travers le monde. La noire (*Brassica nigra*), la brune (*Brassica juncea*) et la blanche ou jaune (*Sinapis alba*) sont les trois plantes exploitées pour le condiment.

Aujourd'hui, plus de 80 % des graines utilisées pour la fabrication de la moutarde de Dijon proviennent du Canada. Depuis la Seconde Guerre mondiale, la culture de la moutarde a déserté nos champs au profit de productions plus rentables. Toutefois, au milieu des années 90, les producteurs bourguignons ont relancé la culture d'une graine locale (5000 ha plantés à ce jour). Celle-ci leur a permis de créer la « Moutarde de Bourgogne », estampillée IGP (Indication Géographique Protégée) et exclusivement fabriquée depuis 2009 par des producteurs sélectionnés avec des graines de la région et du vin blanc aligoté de Bourgogne. Une moutarde très haut de gamme qui relance les acteurs du tissu économique local : on applaudit !

MOUTURES DE MOUTARDE

Les graines de moutarde sont précieuses. Pour produire 1 kg de condiment, il en faut plus de 500 000. Une fois collectées et nettoyées, elles sont trempées dans un liquide de dilution (vinaigre de vin, d'alcool ou de cidre, du jus de raisin vert, jus et moût de raisin, vin). Cette étape révèle le piquant (l'allylsénévol) des graines, qui sont ensuite broyées et tamisées, sauf pour la moutarde à l'ancienne. La dernière étape, le malaxage, homogénéisera la pâte.

Certains chercheurs situent l'apparition de la moutarde en Afghanistan, d'autres en Inde ou en Chine. On trouve trace de sa culture au moins 3000 ans avant J.-C., dans les civilisations égyptienne, grecque, romaine et chinoise, mais son origine géographique reste un mystère puisque, selon certains spécialistes, différentes espèces sont vraisemblablement apparues plus ou moins simultanément en plusieurs points du globe. Dans l'Antiquité, Pline l'Ancien, Pythagore et Hippocrate louent ses vertus médicinales : antidioculaire, antipoison, apte à guérir les affections de l'estomac et capable de galvaniser la libido des dames ! « La date d'invention de la moutarde comme "pâte condimentaire" est également inconnue faute de traces écrites irréfutables, ajoute Françoise Decloquement.

Collection moutardes Très Balsa

basilic, framboise, curry et nature

En voilà une moutarde originale ! Le mélange, ou plutôt la superposition de 2 belles idées : les moutardes avec visuels emblématiques de la marque et les crèmes de balsamique très en vogue.

4 parfums (basilic, curry, framboise et nature) pour ces « crèmes de balsa » qui viennent enrober tout en douceur et en couleurs une moutarde (piquante juste comme il le faut) aromatisée à cœur.

Votre couteau y replongera !



Collection Beaux Jours par

SAVOR & SENS TRADITION

Groupe Savor Créations
Bld de Lery - 83140 Six Fours les Plages - Tél. 04 94 92 88 73 - Fax 04 94 92 89 85
www.savorcreations.com

ZOOM PRODUIT

Les textes qui indiquent les premières méthodes de fabrication de notre moutarde nationale remontent, eux, au XI^e siècle. En 1390, la fabrication de la moutarde de Dijon fait l'objet de premières réglementations et, rapidement, les moutardes fines et aromatisées sont inventées. Dès la fin du XIX^e siècle, la révolution industrielle mécanisera la production de moutarde.

RECETTES CRÉATIVES

La vague créative actuelle a été lancée par les producteurs artisanaux et vite copiée par toutes les marques. La pratique n'est certes pas nouvelle ; Maille proposait déjà une vingtaine d'aromatisations au XVIII^e siècle. Mais les moutardes de 2014 rivalisent d'audace. Parmi lesquelles, celle « aux cépes et thé fumé » de Bernard Loiseau, la « curry & noix de coco » de Reine de Dijon, celle aux « piments d'Espelette » de Savor & Sens et celle à l'absinthe du Domaine des Terres Rouges.

« Innovation et packaging sont des incontournables pour se distinguer », confirme Alain Léon dont le groupe est d'ailleurs à l'origine d'un brevet qui permet de plaquer une partie de l'aromatisation de la moutarde contre la paroi du pot en verre. Effet visuel garanti ! Savor & Sens propose également une « nouvelle collection » deux fois par an. « Il ne s'agit pas de faire du neuf pour suivre la mode, précise le chef d'entreprise. Les nouvelles aromatisations doivent être pertinentes au goût et utiles en cuisine. »

Ces nouvelles utilisations ont beaucoup participé à la renaissance de la moutarde. Emancipée de son statut de condiment de bord d'assiette, elle investit les fourneaux. Incorporées dans des sauces chaudes ou froides, des vinaigrettes, des fonds de tartes, les moutardes aromatisées sont des éléments importants de la cuisine moderne. Elles collent à l'esprit du temps qui plébiscite l'aspect cooking, le fait maison et le souci de travailler des produits sains.



CHOIX DE L'ÉPICIER

Difficile de se plaindre devant tant de choix, mais, pour l'épicier fin, construire sa gamme peut relever du casse-tête. « Généralement, le client n'entre pas pour acheter une moutarde, souligne Alexandra Blanchet de Puthod, qui tient Tomat's Epicerie Fine (Paris). C'est un produit ajouté "en plus" dans le panier ou intégré dans un coffret cadeau. » Il faut donc séduire le client avec des moutardes inédites. Marc Désarménien vous livre quelques astuces pour identifier une moutarde premium. « La bonne moutarde de Dijon se reconnaît à sa couleur jaune assez vive. Plus elle est industrielle, plus elle est brunâtre. Une moutarde réussie est onctueuse, jamais liquide. Lorsqu'elles sont aromatisées, prêtez attention aux pourcentages des matières nobles incorporées. Enfin, en bouche, les meilleures moutardes ne laissent pas paraître d'oxydation, ce goût ferreux désagréable. »

Avoir goûté et apprécié chaque produit que vous proposez à la clientèle ne suffit pas. « Certaines saveurs peuvent dérouter et détourner de l'achat coup de cœur », souligne Philippe George, qui tient A la bonne épice, à Sélestat (Bas-Rhin). Une moutarde au pain d'épices ou à la mangue et graine de lin se vendra mieux si l'épicier indique que la première fera merveille avec un magret de canard et la seconde avec une côte de porc ou un pavé de saumon... « C'est aussi à nous de faire comprendre qu'une bonne moutarde aura plus de succès qu'une mauvaise tapenade de Provence, même si le nom sonne mieux ! » s'amuse l'épicier.

La plupart des professionnels conseillent de faire évoluer sa gamme selon les saisons. Aux beaux jours, les moutardes saveurs ail, poivron, basilic, provençale, citron, olives. En hiver, celles aux cépes, truffes, châtaignes ou noix. Le rayon se construit d'abord autour des saveurs, mais il serait dommage de se priver de jouer avec la gamme de couleurs de ce produit : jaune au naturel, orangée pour celles aux piments d'Espelette, rouge pour les moutardes au cassis ou au poivron, pourpre pour celles au moût de raisin, verte lorsqu'elles se parent d'estragon, basilic ou d'absinthe... Les épiciers ont un rôle essentiel à jouer aux côtés des producteurs pour continuer à faire redécouvrir cette tradition française qui a su se réinventer.

LES DIFFÉRENTES RECETTES

Moutarde de Dijon. Elle est uniquement fabriquée à partir de graines de moutarde noire et/ou brune, tamisées ou blutées, non déshuilées. La teneur en extrait se doit d'être de 22 % minimum en poids du produit fini. Le liquide de dilution peut être du vinaigre de fermentation, de vin, d'alcool et de cidre ou encore du jus de raisins verts, du jus et moût de raisin ou enfin du vin.

Moutarde à l'ancienne. Elle est obtenue par un broyage grossier, sans tamisage ni blutage, des graines non déshuilées issues des variétés de moutardes noire et/ou brune. La teneur en extrait sec provenant des graines doit être au moins de 18 % en poids du produit fini. Les liquides de dilution autorisés, seuls ou en combinaison avec l'eau, sont les vinaigres, jus de raisins verts, moûts de raisin, vins et cidres. C'est une moutarde plus douce et moins piquante que la moutarde de Dijon.

Moutarde de Bourgogne. La plus récente des moutardes est la seule protégée avec un label de qualité Indication Géographique Protégée (IGP). Ce signe officiel européen, obtenu fin 2009, certifie l'utilisation exclusive de graines de moutarde



produites dans une aire limitée (Côte-d'Or, Nièvre, Saône-et-Loire, Yonne), leur stockage et leur transformation dans la région de Bourgogne. Pour cette moutarde, le contenu en extrait sec provenant des graines doit s'élever à 24 % au moins en poids du produit fini. Cette moutarde se caractérise par une odeur et une saveur typée de vin blanc de Bourgogne.

Moutarde de Meaux. Commercialisée par les Assaisonnements Briard, la marque moutarde de Meaux Pommeroy est la plus célèbre des moutardes à l'ancienne. Sa recette ancestrale est un secret de fabrication jalousement gardé. Elle est aujourd'hui présentée en différents assaisonnements, mais reste reconnaissable à son pot en grès orné d'un cachet de cire rouge.

Moutarde alsacienne. Cette moutarde a pour particularité d'être fabriquée à base de graines de plant de moutarde blanche-jaune, interdite dans l'élaboration de la moutarde de Dijon. Sa saveur peut-être douce ou mi-forte.

Moutarde à l'anglaise. Cette moutarde est souvent fabriquée à partir de graines de moutarde blanche, de curcuma et parfois de gingembre.

Olivier Van Caemerbeke

Moutardes fines Atelier Turenne

Onctueuses et Savoureuses

ALIMENTATION FINE DE FRANCE
Z.I. de Campréal - Rue Denis Papin - 24100 BERGERAC
Tél. : 00 33 (0)5 53 74 40 80 - Fax : 00 33 (0)5 53 58 14 83 - Site : www.aff.fr

TUBISSIME by SUR LES QUAIS

Une sélection de moutardes d'exception en tube aluminium
SUR LES QUAIS - Marché Couvert - Place d'Aligre - 75012 PARIS - Tél 09 5000 2089 - www.surlesquais.com - contact@surlesquais.com