

belles découvertes

Par Béatrix Marik  
Photos Guy Beaupré

## Pleins feux sur la moutarde!

Les graines de moutarde peuvent être utilisées comme une épice au parfum discret, dans les marinades, par exemple. Plongées dans un liquide comme le vin blanc ou bien le vinaigre, elles fermentent. C'est à partir de cette découverte qu'est née la classique moutarde de Dijon, en 1752, grâce à un sieur bouguignon du nom de Jean Naigeon, qui a eu l'idée d'associer des graines de moutarde au verjus (moût de raisins). Sa recette de moutarde est devenue célèbre à Dijon, puis dans le monde entier. À la fois humble dans ses atours et bien présente en bouche, la moutarde se pare aujourd'hui de mille séductions: forte, douce, fumée, sucrée, aromatisée au raifort ou à l'orange...À vos pots!

### Un métier rare

Il n'existe plus que deux ou trois artisans maître moutardiers en France. L'un d'eux est Philippe Guillomy. Installé en Picardie, il a créé la marque Champ's. On doit ce joli nom à la présence de champagne dans ses moutardes. Celles-ci, vous l'aurez deviné, sont de véritables petits trésors. L'outillage ainsi que les méthodes de fabrication utilisée par cet artisan passionné datent du XVI<sup>e</sup> siècle. Les graines de moutarde sont écrasées très lentement sur une meule de pierre, sans chauffer, ce qui leur conserve tous leurs arômes.

**Conservation: on doit ranger nos pots de moutarde à l'abri de l'air et de la lumière.**

Coup de cœur pour les créations Champ's, de l'artisan maître moutardier Guillomy. La **Moutarde au Bleu Montagnard**, à servir sur des poires fraîches ou de la bavette grillée. La **Moutarde au citron et à la Ciboulette**, acidulée juste ce qu'il faut. Un grand classique, la **Moutarde aux Herbes de Provence**, qu'on sert avec les viandes froides. Savoureuse, la **Moutarde à la Tomate et au Basilic** peut faire office de rouille pour accompagner les poissons, et celle au **Piment d'Espelette** ne manque pas de personnalité. La **Moutarde aux Noix** offre un bon goût de noix de Grenoble, si bon, en fait, qu'on peut se passer d'ajouter des noix à notre vinaigrette, par exemple. Aussi et surtout, elle est exquise dans une salade forestière, faite de pommes de terre, de cubes de gruyère, d'oignons, d'oeufs durs et tomates fraîches.

Les moutardes artisanales Champ's, de Désirs de Provence, sont vendues dans les épiceries fines du Québec, dont Le Fouvrac et les marchés Jean-Talon et Atwater.



# Art de vivre

belles découvertes



La **Moutarde Violette** de Denoix offre une texture satinée, une belle teinte améthyste et un goût somptueux. À découvrir avec des viandes froides. Exquise avec du jambon de Bayonne et du beurre doux. En pointe le déglacage de la sauce du foie de veau, c'est divin. La **Moutarde au Moût de Raisin** de Beaufor offre une texture sensuelle comme celle du caviar, avec plein de petits grains tendres. On en coiffe notre steak, bien sûr, ou encore des fraises, pour les déguster à la Romanoff.

Vendues dans les épiceries fines.

## Yé!

J'ai appris la majorité des graines qui servent à la fabrication des grandes moutardes proviennent du Canada! Ça me met tellement de bonne humeur que vous aurez droit à une recette de famille qui a toujours fait de l'effet et que je n'ai, jusqu'à ce jour, jamais voulu dévoiler: notre omelette. C'est l'ajoute de moutarde de Dijon parfumée à l'estragon qui lui confère son charme et qui intrigue à tout coup. Z'êtes chanceux...

### Pour deux gourmands:

- 5 oeufs
- Environ 2 c. à soupe de blanc d'oeuf supplémentaire (sachez qu'il s'en vend en berlingot)
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon aromatisée à l'estragon
- Au choix, vous pouvez ajouter du jambon, de fines

tranches d'oignon, des tranches ou des cubes de pommes de terre cuites  
- sel et poivre

- 1 Battez ensemble les oeufs, le blanc d'oeuf, la moutarde, du sel et du poivre.
- 2 Versez dans un assez grand poêlon antiadhésif légèrement huilé.
- 3 Lorsque l'omelette commence à prendre, penchez le poêlon de manière à ce que la partie centrale du mélange coule vers les bords, pour obtenir une cuisson uniforme.
- 4 Lorsque la surface des oeufs est cuite mais encore moelleuse, pliez l'omelette en deux et servez immédiatement avec de belles tranches de pain grillées.

# Art de vivre

belles découvertes



◀ De Tracklements, moutarde biologique au citron, dorée et bien goûteuse. En vinaigrette, dans un sandwich ou pour allumer la volaille.

▶ De Norman Bishop, moutarde fumée, sucrée, au petit goût californien. Excellente dans les sauces pour côtes levées.



▼ De Vilux, moutarde au piment d'Espelette et moutarde balsamique, artistement acidulée



Ces moutardes sont vendues dans plusieurs supermarchés et épicerie fines.