

## Bourgogne Tourisme

5, avenue Garibaldi - BP 20623 - F-21006 Dijon cedex

Tél : + 33(0)3 80 280 280 - Fax : + 33 (0)3 80 280 300

www.bourgogne-tourisme.com

# La moutarde de Dijon : un produit qui ne manque pas de piquant !

Au cœur d'une région dont la réputation gastronomique n'est plus à faire, on ne peut s'empêcher de parler de la célèbre moutarde de Dijon. En effet, capitale de Bourgogne, Dijon est le berceau de ce savoureux produit au pouvoir piquant, aujourd'hui répandu dans les cuisines du monde entier.

## Les gourmands ducs de Bourgogne

La moutarde était en bonne place sur les tables des ducs de Bourgogne. Ainsi, les comptes nous apprennent que pas moins de 250 l de moutarde ont été consommés lors d'un des grands festins de l'époque, organisé en l'honneur de Philippe VI. Les ducs de Bourgogne avaient par ailleurs la généreuse habitude d'offrir à chacun de leurs invités, en cadeau de départ, un baril entier de moutarde. Il n'est donc pas surprenant que Dijon soit devenue synonyme de ce délicieux condiment si appréciée des palais ducaux !



En effet, la moutarde n'a pas tardé à devenir une véritable institution dijonnaise. Pays de vignobles, la Bourgogne était bien placée pour fournir vin nouveau ou vinaigre aux moutardiers qui se sont installés de plus en plus nombreux à Dijon. C'est également un Dijonnais, Jean Naigeon, qui a eu l'idée de substituer le vinaigre par le verjus, ce jus de raisin vert qui donne à la moutarde bourguignonne sa personnalité bien particulière. Délicieuse avec de nombreuses grillades, la moutarde entre également dans la composition de la sauce mayonnaise. Un lapin à la moutarde de Dijon, accompagné d'une bonne bouteille de vin rouge (de Bourgogne, bien sûr), vous fera apprécier à sa juste valeur cette savoureuse spécialité bourguignonne...

## La moutarde : une histoire ancienne

Les Chinois cultivaient déjà la moutarde il y a 3000 ans, et il est vrai qu'elle s'accorde parfaitement avec la cuisine asiatique. Bien sûr, les Grecs et les Romains ne sont pas passés à côté de cette spécialité : ils l'appréciaient tant pour ses vertus digestives qu'antiseptiques et l'utilisaient pour la cuisine et la médecine. Ce sont également les Romains qui apportent la moutarde en Gaule. Ici, elle a tellement de succès que Charlemagne oblige de cultiver la moutarde dans tous ses états généraux. De même, les historiens nous racontent que Louis XI avait son propre pot de moutarde qu'il gardait avec lui pour être sûr de ne jamais en manquer !

### « Mout me tarde »

La légende raconte que lorsque Philippe le Hardi va porter secours au Comte de Flandres assiégé, il prélève une dîme auprès des fabricants de sénevé (ancien nom de la moutarde) pour financer son armée. Il gagne la bataille à l'aide de 1000 guerriers et affichera, lors de son retour à Dijon, la devise « Mout me tarde » (beaucoup m'attendent) qui deviendra le blason de la ville. Le drapeau flotte au vent et le « me » disparaît dans les plis. Les Dijonnais vont lire « moutarde » et dire « l'armée des moutardiers arrive ! » Depuis, la moutarde et la ville de Dijon sont indissociables.

### « Il n'est moutarde qu'à Dijon »

... ainsi dit la tradition. Or, la moutarde n'est pas une exclusivité dijonnaise : où que vous soyez, vous pouvez faire de la moutarde de Dijon ! En effet, la « moutarde de Dijon » n'est pas un produit d'origine contrôlée, mais un procédé de fabrication : c'est une moutarde en pâte fabriquée avec des graines de moutarde noire et/ou brune, débarrassées du son.

**Une graine de Bourgogne :** disparue depuis les années 50, la culture de la moutarde a été relancée en Bourgogne au début des années 90. A terme, l'objectif de cette revalorisation est de cultiver environ 5000 ha de moutarde en Bourgogne. Partie intégrante de l'initiative, la « moutarde de Bourgogne » est un produit ancré dans le terroir bourguignon : elle est fabriquée en Bourgogne avec des graines de moutarde et du vin AOC 100 % bourguignons. Particulièrement onctueuse et savoureuse, la moutarde de Bourgogne attend prochainement la récompense suprême : la labellisation européenne IGP (Indication Géographique Protégée).

## Idées reportages

### ■ Moutarderie Fallot

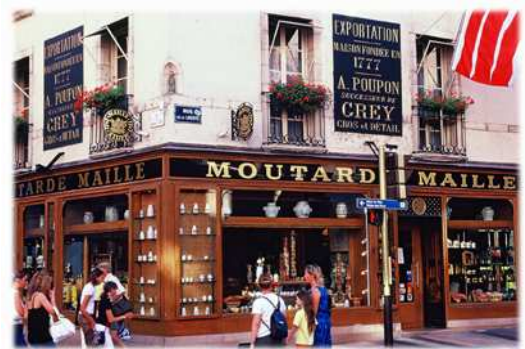
Maison indépendante, familiale et bourguignonne, l'Etablissement Fallot à Beaune continue à préparer la moutarde selon des recettes jalousement gardées depuis plusieurs générations. La moutarderie a créé un espace dédié aux techniques de fabrication traditionnelles pour mettre en valeur le patrimoine technique de maître-artisan moutardier. Un parcours de découverte moderne avec chemins lumineux, mur d'images, maquettes animées en 3D, vidéos... permettra à chacun de tout savoir sur les procédés de fabrication de la moutarde, et même de fabriquer sa propre moutarde pour la déguster et la comparer aux célèbres moutardes Fallot. Ce parcours de découverte sera encore amélioré en 2009.

### Office de Tourisme de Beaune

Tél : 03 80 26 21 31 – Fax : 03 80 26 21 39 – [secretariat.promotion@ot-beaune.fr](mailto:secretariat.promotion@ot-beaune.fr) – [www.ot-beaune.fr](http://www.ot-beaune.fr)

### ■ Boutique Maille

Située au cœur de Dijon, la Boutique Maille est un véritable espace gourmand. Elle vous propose de partir à la découverte de plus de 25 moutardes aux goûts inattendus : moutardes au bleu, tomate séchée et piment d'Espelette, mangue et épices thai,... Dégustez l'exclusivité boutique : des moutardes fraîches servies à la pompe et profitez-en pour remplir votre pot de grès.



### Boutique Maille

Tél : 03 80 30 41 02 – Fax : 03 80 50 09 46 – [www.maille.com](http://www.maille.com)

### ■ Confrérie de la moutarde de Dijon

La Confrérie de la moutarde de Dijon organise la promotion de la moutarde sous toutes ses formes : chapitres privés, intronisations pour groupes, défilés, foires et autres manifestations publiques,...

Tél : 03 80 74 18 76 – [malaquinbernadette@yahoo.fr](mailto:malaquinbernadette@yahoo.fr) – <http://confreries-europe.com>

---

## Informations pratiques

### Bourgogne Tourisme

Contact presse : Véronique BEIGENGER - Tél : 03 80 28 02 98 - [v.beigenger@crt-bourgogne.fr](mailto:v.beigenger@crt-bourgogne.fr)

### Galerie photo

Les photographies suivantes vous sont proposées en téléchargement instantané :

MENTION OBLIGATOIRE : © Alain DOIRE – Bourgogne Tourisme

---