

L'homme de la semaine

# Premier moutardier d'honneur suisse

*Bertrand Boesch sera intronisé moutardier d'honneur. Il compte bien promouvoir la moutarde suisse!*



«Je l'attends avec une impatience fébrile et non dissimulée!» confie, enthousiaste, Bertrand Boesch.

Ce qu'il attend, c'est d'être officiellement intronisé moutardier d'honneur lors du prochain chapitre de la Confrérie de la moutarde de Dijon. La date n'est pas fixée. Premier moutardier d'honneur suisse, Bertrand Boesch n'entend pas se reposer sur ce laurier: il veut constituer, au début de l'an prochain, l'Association des moutardiers de Suisse, laquelle s'emploiera notamment à promouvoir une culture indigène: «Je veux une moutarde produite en Suisse!», s'est-il fixé pour objectif.

Bertrand Boesch a plongé dans le pot de moutarde il y a une vingtaine d'années quand un ancien copain d'école, devenu vendeur d'épices, lui a offert la bagatelle de 5,5 millions de graines de moutarde. Ou plus prosaïquement dit, 5 kilos de graines.

Comme l'homme est un touche-à-tout, féru d'informatique mais aussi horloger rhabilleur et luthier, voire chanteur soliste, il s'est employé à fabriquer de la moutarde. «J'ai tâtonné. Car, à l'époque, il n'y avait pas Internet pour se documenter. C'est dans les bibliothèques, dans de vieux grimoires, que je suis allé chercher des astuces...» Il avoue humblement que ses premiers essais étaient catastrophiques. «Parce qu'elle était fabriquée par leur fils, mes parents faisaient mine d'apprécier ma moutarde.»

Mais l'homme a bientôt maîtrisé le processus

d'une fabrication qui est longtemps restée confidentielle, réservée à des amis. Et cela jusqu'à sa participation, fin 2010, à un marché de Noël au Domaine de Maison-Blanche à Mont-sur-Rolle. «C'était Yves de Mestral qui m'a permis d'affiner ma production en me prodiguant les critiques constructives d'un fin dégustateur.»

## «Une activité de plaisir»

Pour Bertrand Boesch, la fabrication de la moutarde est – et restera – «une activité de plaisir» qu'il pratique dans sa cuisine, à Lussery-Villars, et qu'il déclina aujourd'hui en 42 sortes.

Les plus appréciées sont les moutardes gros grains, à la truffe noire, au citron. Elles représentent la moitié de ses ventes. Lesquelles portent cette année sur quelque 3000 pots de 2 décilitres. Ventes réalisées sur les marchés et par quelques revendeurs. Bertrand Boesch sera au marché de Noël de Cossonay du 30 novembre au 2 décembre.

Sa passion, le moutardier la partage en donnant des conférences, comme ce fut le cas le 3 novembre à Vullierens et à Bournens. Une autre est fixée au 25 février à Saint-Prex, sous les auspices des Paysans vaudoises. «Ces conférences me permettent de faire découvrir une mauvaise herbe qu'on a su domestiquer et apprécier!»

G.H.



Eric Jordan, président d'

## COLOMBIER

C'est en 1992 que le Tennis Club de Colombier a vu le jour. Vingt ans plus tard, les sportifs ont toujours plaisir à venir y jouer.

Eric Jordan, président du Club de Colombier, tient à préciser d'emblée: «Nous sommes un club très simple... Les sportifs viennent ici pour leur plaisir et tout!»

Même si le TCC ne dispose que de deux courts et qu'il privilégie le côté familial de la compétition, ce n'est pas pour autant qu'il n'a pas de exigences: il faut pour plaire! Et d'ailleurs heureux de voir le nombre de membres augmenter chaque année régulièrement ajoute le président. Il faut que les cotisations sont raisonnables que les sportifs sont chou