

COTTENS

Une moutarde artisanale bien vaudois

Après s'être passionné pour l'informatique pendant vingt-neuf ans, Bertrand Boesch rencontre son ancien copain d'école qui tenait un magasin d'épices en gros. Ce jour-là, il s'apprêtait à jeter 5 kilos de graines de moutarde. Ni une ni deux, notre chercheur dans l'âme se met à farfouiller dans les livres pour trouver une recette de vraie moutarde artisanale. Vingt-cinq ans plus tard, une moutarde produite entièrement sur terre vaudoise voit le jour.

L'homme passionné par la musique et la nature nous accueille dans son antre. Un endroit au parfum d'épices où fioles et petits pots invitent à la découverte. Un lieu où se concrétise un projet qui bouscule les habitudes. La moutarde vaudoise a pris son temps pour voir ses graines mûrir au soleil de la campagne de Moiry avant qu'elles ne soient récoltées et conditionnées à la Moutarderie et Vinaigrerie du Grand-Pré à Cottens. «La plante se cultive exactement comme le colza et Christian Tissot, agriculteur à Moiry, a relevé le défi. C'est ainsi que les graines germent, poussent et sont récoltées sur ses terres.» Un challenge intéressant pour l'agriculteur, selon le moutardier de Cottens. «Le kilo de colza sera vendu à 82 centimes. Sachant qu'un hectare produit environ 4 tonnes, le prix sera à peu près 3200 francs plus le paiement direct de 1200 francs. La moutarde, elle, sera vendue 3,50 francs le kilo, donc plus besoin de paiement direct». Tout sourire, Bertrand Boesch attend avec impatience la récolte d'ici quelques jours avec toujours une petite incertitude quant à la quantité récoltée. La fabrication de la moutarde se fait en plusieurs étapes. Après la récolte, les grains sont séchés, triés avant de macérer dans du vin blanc, verjus ou jus de citron afin de rendre le produit comestible, qui sera ensuite aromatisé. «L'oxydation se fait au bout de 10 jours environ et ce produit sera 100% vaudois», assure l'unique Suisse moutardier d'honneur de la Confrérie de la moutarde de Dijon qui souhaite à terme créer une AOP et ainsi valoriser sa moutarde vaudoise qui se déclinera en sept variétés. Les premiers pots seront en vente dès cet automne.

Alors que dans la pièce annexe vinaigres et hydromel font leur vie en cuve, l'artisan de Cottens verse un verre de jus de pomme de la région et raconte avoir chanté avec La Talentelle d'Echallens. Pour ses 50 ans, il a offert à ses invités un concert, chant et direction, «Ich habe genug», une œuvre de J.S. Bach, 82^e cantate. L'œil malicieux, il laisse planer l'interprétation de ce choix. Nous optons pour «j'en ai assez pour être heureux».

Dany Schaer

Moutardes à l'Ancienne, Bertrand Boesch, chemin du Sau 2, 1116 Cottens, tél. 079 310 87 53, www.moutardes.ch ou webmaster@moutardes.ch. Pour une visite, un coup de fil suffit et vous découvrirez plus de 25 saveurs différentes avec des recettes savoureuses.



Bertrand Boesch, l'unique Suisse moutardier d'honneur de la Confrérie de moutarde de Dijon.

Un peu d'histoire

La moutarde existe depuis des siècles. Les Romains et les Egyptiens mélangeaient les grains broyés aux aliments pour épicer leurs mets ou favoriser la digestion. Les Grecs utilisaient les grains à des fins thérapeutiques afin de soigner des problèmes du métabolisme ou pour faire des cataplasmes. Il semblerait que ce ne soit qu'au IV^e siècle que la première recette de moutarde a été développée à base de sénevé, de miel, d'huile ibérique et de vinaigre blanc. La moutarde disparaîtra complètement au Moyen Âge pour réapparaître au XIII^e siècle. Au XVII^e siècle, Louis XIV décernera à la moutarde ses propres armoiries: un entonnoir argenté sur un champ bleu. Dès lors, la moutarde envahit l'Europe.

Buvette du Petit-Bois

Morges / Tolochenaz



info@aux-delices-du-lac.ch
www.aux-delices-du-lac.ch

Sur la terrasse de la pêcherie, les pieds dans l'eau, vous pourrez déguster la **Friture de perches**

dès 12h et dès 19h

Sur réservation

021 801 87 37 / 079 441 92 29

Semaine du Goût - 16-19.9.2016

Sous cantine - Devant la pêcherie

Menu filets de perches

Terrine de brochet / Mousse féra fumée

Juin à octobre:
fermé le dimanche

Jean-Jacques Beausire
Catherine Beausire et Yves Treyvaud

En famille ou entre amis, venez découvrir ce sport en pleine nature.



Agir pour la vie

Une version simplifiée du golf, sur un parcours de 18 trous.



Restaurant et jeu
Ouvert tous les jours sauf le jeudi



021 821 47 55

www.swingolf-lavigny.ch