

# Soirée découverte

Le 7 mars nous avons invité, sur proposition d'Andrée, Bertrand Boesch, moutardier à Lussery-Villars, pour nous parler de sa production artisanale de moutardes à l'ancienne et nous la faire déguster.

Bertrand Boesch produit artisanalement environ 37 moutardes différentes, conditionnées dans des petits pots de 2 dl, naturellement sans aucun agent conservateur: 5 épices, Ail rose de Lautrec, Anis vert, Cacao Criollo, Clou de girofle, Fumée, Lavande, Meaux, Pistaches d'Iran, Raisinée, Raisins secs cannelle, Truffe noire, pour ne citer que celles qui m'ont paru les plus originales... D'autres sont en projet comme Anchois, Cognac, Eucalyptus, Ravigote, Roquefort...

Il nous a expliqué ce qu'est la plante de moutarde, où elle pousse, de quoi

se compose la moutarde (poudre de moutarde, de vinaigre, de vin ou d'eau, auxquels sont ajoutés du sel, du sucre et des substances aromatiques).

La moutarde existait déjà sous les Romains et les Egyptiens... Sa graine est minuscule, environ 500 000 graines par kilo.

Les principaux pays producteurs sont les Pays-Bas, la France, la République tchèque, les Etats Baltes, la Russie, la Chine, les Etats-Unis et le Canada (95 % de la production mondiale).

Pour en savoir davantage, je vous invite à visiter son site internet:

[www.moutardes.ch](http://www.moutardes.ch)

Nous avons touché les graines de moutarde, manipulé les pots et surtout dégusté les 37 variétés de moutarde de l'assortiment qui varie au fil des saisons.

Bertrand Boesch nous a passionnées par sa vaste connaissance de la moutarde, son enthousiasme à partager sa passion et sa patience pour répondre à nos multiples questions.

Cette magnifique présentation fut suivie par un repas intitulé soirée de l'année du Dragon, qui enchantait nos papilles grâce à la gastronomie thaïe concoctée, mitonnée par Myriam, Solange, Sylviane et Danièle.

Un véritable enchantement qui nous fit voyager: Krathong thons - Timbales de crabe aux pomelos - Fisher cakes - Sushis - Raviolis chinois - Soupe de poisson au tamarin - Cuisses de grenouilles au piment et basilic - Kai lan au porc croustillant...

Voilà de quoi vous faire saliver...

Jacqueline Dovat  
Membre Section Yverdon



**Fruits et légumes en gros**

Rue de Montagny 25bis  
1400 YVERDON-LES-BAINS

Tél. 024 447 35 25  
Fax 024 447 35 20



## Bertrand Boesch Artisan Moutardier

La Ruelle 3

1307 Lussery-Villars

Un choix de 35 moutardes

Marchés artisanaux - Conférences dégustations

Ateliers de fabrication - Cadeaux d'entreprise

Site Internet et boutique en ligne : <http://www.moutardes.ch>

Messagerie : [webmaster@moutardes.ch](mailto:webmaster@moutardes.ch)

Téléphone : 079 310 87 53