



IMAGES FOTOLIA / PORTRAIT CINDY JAUNIN

La création d'une Confrérie des artisans moutardiers en Suisse permettrait d'identifier leurs besoins et de planter de la moutarde en Suisse.

LA MOUTARDE HELVÉTIQUE PRÉPARE SA RÉVOLUTION

Récemment honoré par ses confrères de Dijon, Bertrand Boesch œuvre en faveur de la création d'une Confrérie des artisans moutardiers, avec comme objectif la naissance d'une moutarde suisse IGP.

Depuis le début de l'année, Bertrand Boesch a repris l'exploitation d'une vinaigrerie à Cottens (VD), où il élabore une quarantaine de moutardes artisanales qu'il vend aux restaurateurs romands et par le biais des épicerie fines et des marchés de la région. Son installation dans ces locaux dotés d'un acétateur dernier cri et de plusieurs cuves servant à stocker la matière première nécessaire à la création de son vinaigre, ingrédient indispensable à l'élaboration des moutardes, a symbolisé pour l'artisan vaudois une étape importante. «C'est à cette occasion que je suis passé de la confidentialité à l'artisanat. Jusqu'alors, je préparais mes condiments dans ma cuisine; aujourd'hui, je dispose de plus d'espace et je ne suis plus obligé de ranger tout mon matériel quand je veux me cuire un steak», lance le moutardier d'honneur de la Confrérie de la moutarde de Dijon, le premier Suisse à avoir jamais été intronisé.

Mieux connaître les besoins des artisans moutardiers suisses

Grâce à ce nouvel outil de production, Bertrand Boesch est parvenu à augmenter graduellement sa production, et à répondre ainsi à une demande en progression régulière. Depuis janvier dernier, en effet, il est parvenu à vendre autant de bocaux que durant toute l'année dernière,

preuve que son approche artisanale séduit à la fois les professionnels et les consommateurs. Mais cet autodidacte n'entend pas s'arrêter en si bon chemin. Après en avoir rédigé les statuts le printemps dernier, il œuvre actuellement à la création d'une Confrérie des artisans moutardiers, approchant ses confrères helvétiques pour déterminer leur nombre exact, et faire passer son message. «La moutarderie artisanale est très confidentielle en Suisse, d'où la difficulté de recueillir des données précises. De plus, les artisans ont tendance à travailler chacun dans leur coin, ce qui ne facilite pas la création d'une plateforme commune.»

Derrière la volonté de Bertrand Boesch de fédérer les moutardiers helvétiques se cache une idée forte: «Il s'agit de connaître les besoins annuels des producteurs en termes de graines de moutarde. Une fois en possession de ce chiffre, nous pourrions alors approcher des agriculteurs helvétiques à qui nous demanderions de planter de la moutarde.» A l'heure actuelle, plus de 90% de la production mondiale est issue du Canada, mais, étant donné que la moutarde est de la même famille que le colza et qu'elle pousse dans les mêmes conditions, le développement des cultures en Suisse



BERTRAND BOESCH est artisan moutardier depuis 25 ans et voudrait redorer le blason du condiment en Suisse.

est tout sauf une utopie. «Pour l'agriculteur, le calcul est simple: le colza est racheté à environ 80 centimes le kilo par les grands moulins; la moutarde, elle, s'achète à environ quatre francs le kilo», résume Bertrand Boesch, dont la vinaigrerie serait en mesure de stocker jusqu'à huit tonnes de graines avant de les distribuer aux différents moutardiers membres de la future confrérie.

De l'importance des accords entre mets et moutardes

La démarche trouve son inspiration dans ce qui a été entrepris il y a une quinzaine d'années en Bourgogne, quand la région a décidé de planter de nouveau de la moutarde sous l'impulsion de Marc Désarménien, directeur de la moutarderie Fallot, dont la ligne de production industrielle a su garder une approche artisanale. Jusqu'alors, les graines utilisées par les moutardiers de Bourgogne étaient achetées à l'étranger et acheminées par péniches qui remontaient le Rhin et la Saône. Mais grâce à cette initiative menée en collaboration avec l'Institut national de recherche agronomique, qui a élaboré une variété au rendement particulièrement intéressant, la région a pu développer une pro-

duction propre qui répond aujourd'hui à ses besoins. «A l'échelle suisse, l'idée serait d'entrer en contact avec l'Ecole d'ingénieurs de Changins, par exemple, et de leur demander de développer une variété pour notre pays», ajoute Bertrand Boesch, pour qui l'objectif final est la création d'une moutarde suisse IGP.

Une manière originale de redorer le blason de ce condiment qui, sous nos latitudes, n'a de la moutarde que le nom, du moins si l'on se rapporte aux produits imposés par la grande distribution. En cause: l'utilisation exclusive de moutarde blanche, la moins forte et la moins typée, à laquelle sont ajoutés toutes sortes d'arômes dans le but de lui conférer un goût qui n'a plus rien à voir avec celui du produit conçu de manière artisanale. «En Suisse, la moutarde est un cache-misère: on l'utilise pour accompagner une saucisse ou un fromage qui n'a pas de saveurs, et la plupart des gens ne se rendent même pas compte qu'elle est tout aussi insignifiante que les produits dont elle est censée relever le goût.» Preuve de la haute estime que Bertrand Boesch a de la moutarde: il la décline en de nombreuses variétés, travaillant essentiellement avec des graines jaunes et noires auxquelles ils mélangent une grande variété d'ingrédients (ail des ours, basilic, origan, ciboulette, gingembre, piment, thym, truffes, etc.), de manière à disposer d'un assortiment répondant à toutes



La moutarde est issue de la famille des brassicacées.



Les graines sont blanches, jaunes ou noires.

les attentes. Il faut dire que dans l'esprit du moutardier de Cottens, l'accord avec les mets ne s'applique pas seulement aux vins, mais aussi à la moutarde. «On n'utilisera pas la même moutarde pour confectionner une sauce accompagnant un filet de bœuf ou des filets de perche. Dans le premier cas, on privilégiera une moutarde à l'échalotte, au vin ou au cacao; dans le second, on choisira plutôt une moutarde à la pistache, au citron ou au gingembre.» Sur chaque pot figure d'ailleurs la recette d'une sauce, de manière à ce que les consommateurs puissent essayer chez eux les assemblages suggérés par l'artisan moutardier.

Passion précoce pour la gastronomie et volonté tenace de s'améliorer

Et quand on lui demande d'où lui vient cette «science» des accords, Bertrand Boesch remonte à l'enfance: «Un copain d'école de mon père tenait un restaurant... à Crissier. Du coup, nous nous sommes souvent retrouvés en famille au Restaurant de l'Hôtel de Ville, et, quand on a six ou sept ans, on a tendance à trouver le temps long dans ce genre d'établissements. Du coup, j'étais régulièrement en cuisine avec Frédy Girardet, où il me faisait goûter toutes sortes de choses. D'où une passion précoce pour la gastronomie, grâce à laquelle je me suis très vite essayé à différentes recettes, me sentant toujours très à l'aise en cuisine. Le jour où j'ai quitté la maison, d'ailleurs, j'ai préparé un bœuf bourguignon et un gratin dauphinois pour tous les amis qui m'avaient aidé à déménager.» En dépit de cette passion spontanée pour la cuisine, l'artisan n'envisage à

aucun moment de suivre les traces de Frédy Girardet. Il se destine d'abord à une carrière musicale – il joue du piano –, mais la vie le contraint de manière brutale à revoir ses plans. Au final, il fonde sa propre entreprise d'informatique, une activité a priori sans lien direct avec le métier de moutardier qu'il exerce aujourd'hui encore à temps partiel, mais qui va créer involontairement le déclic. C'est lorsqu'il est en dépannage chez un copain d'école devenu client que sa route croise un sac de cinq kilos de graines de moutarde, qu'il récupère alors que son ami était sur le point de s'en débarrasser. Bertrand Boesch entreprend alors de trouver la recette de la moutarde dans de vieux livres de cuisine, non sans peine d'ailleurs, mais son premier essai est catastrophique: l'amertume est trop prononcée en raison d'un temps de repos qui n'est pas respecté. Il ne baisse pas pour autant les bras et renouvelle l'expérience en corrigeant ses erreurs, sollicitant l'avis de cuisiniers pour parvenir au goût et à la texture qui fait aujourd'hui le succès de son assortiment.

En parallèle à l'exploitation de sa société d'informatique, Bertrand Boesch consacre bientôt un jour par semaine à l'élaboration de ses

moutardes. Ses parents et ses amis sont ses premiers cobayes, et, le jour où ils lui redemandent quelques pots de son condiment fabriqué dans sa cuisine, il comprend qu'il est parvenu à améliorer sa technique et qu'il est sur la bonne voie. Mais le véritable élément déclencheur remonte à il y a quatre ans, quand il sollicite l'avis du vigneron Yves de Mestral. Ce dernier lui donne non seulement quelques conseils, mais l'invite aussi à partager son stand lors d'un marché de Noël. «À l'époque, je n'avais que cinq moutardes dans mon assortiment, et je me suis dit que le choix était un peu limité pour l'occasion. Du coup, j'ai passé quelques soirées dans ma cuisine, transformant l'espace en temple grec avec mes colonnes de bidons posés dans tous les coins, et je suis arrivé le jour J avec 22 variétés», se rappelle Bertrand Boesch. Le succès est au rendez-vous – «la chance du débutant», précise d'emblée l'intéressé, qui, par la suite, s'est rendu compte de la difficulté d'assurer une promotion efficace quand on travaille à une échelle confidentielle, par opposition à la dimension artisanale acquise en début d'année grâce au déménagement de son laboratoire à Cottens.

«En Suisse, la moutarde est un cache-misère censé relever le goût d'aliments qui n'en ont pas, tout en étant elle-même insipide»

Bertrand Boesch

A chaque sorte de vinaigre ses spécificités

Aujourd'hui, la gamme de Bertrand Boesch comprend 42 moutardes, et plusieurs nouvelles variétés sont actuellement en phase d'élaboration, dont l'une à base de pinot gris. Pour ce passionné qui est toujours à la tête de son entreprise d'informatique, chaque rencontre est propice à la création d'une nouvelle variété. Sur un marché, il a ainsi fait la connaissance d'un torréfacteur qui lui a remis un sac de grains, avec lequel le moutardier a mis au point une moutarde au café qui s'annonce d'ores et déjà prometteuse. Quelques mois plus tôt, c'est à la faveur d'une autre rencontre qu'il a eu l'idée d'une moutarde préparée avec des bourgeons de fleurs d'origan provenant de Crète, et cueillis par la grand-mère de la personne croisée sur un marché elle aussi. Sans parler même de la moutarde fumée et de celle au cacao, lancées au cours de ces 12 derniers mois également.

Quant au vinaigre utilisé pour élaborer les moutardes, il fait lui aussi l'objet d'une attention particulière. Bertrand Boesch le produit à partir de jus de pommes, de jus de kiwis (en provenance d'Aubonne), de vin ou de bière, chacun d'eux apportant ses propres spécificités. Lors de la transformation en vinaigre, l'artisan dirige à aussi de près les opérations, dosant les levures de manière précise pour éviter que le taux d'alcool augmente trop – «une question de calcul, rien de très compliqué», dit-il.

Et comme il n'est pas avare de son temps et jamais à court d'idées, Bertrand Boesch entend aussi contribuer à la promotion des produits du terroirs. Pour ce faire, il a mis sur pied une plateforme Internet (www.artisansdugout.ch) sur

laquelle sont répertoriés des produits du terroir. «En participant à une table ronde organisée en marge de la Semaine du Goût, je me suis rendu compte que la plupart des artisans travaillent dans la confidentialité du fait qu'ils ont beaucoup de difficultés à se faire connaître du grand public. La communication étant le nerf de la guerre, j'ai donc lancé ce site qui se veut le trait d'union entre les producteurs et les restaurateurs», conclut Bertrand Boesch.

Patrick Claudet

www.moutardes.ch

QUELLES MOUTARDES POUR QUELS PLATS?

Agneau grillé

Cinq épices, ail rose, coings, cumin, genièvre, girofle, herbes de Provence, lavande, romarin

Bœuf grillé

Cacao criollo, épices mexicaines, cèpes, truffes

Emincé de porc ou de volaille

Cinq épices, curry, épices thaïlandaises, estragon

Foie gras mi-cuit

Violette, figues, coings

Poisson de mer grillé

Anis vert

Poisson de mer vapeur

Citron, gingembre

Emincé de porc ou de volaille

Cinq épices, curry, épices thaïlandaises, estragon

Porc grillé


Cèpes, gros grains, ail des ours, ail rose, café de Paris, herbes de Provence, Thym

Volailles blanches

Epices thaïlandaises, estragon, gros grains

Les accords sont suggérés par Bertrand Boesch, dont la liste est sans arrêt actualisée.


ANNONCE



IMPERIAL

PREMIUM GLACE

RECHERCHE:
LE GLACIER SUISSE DE L'ANNÉE



Les trois meilleurs candidats se qualifieront pour la finale

le 25 novembre 2013

à l'occasion du salon IGEHO

à Bâle pour le titre de «Glacier de l'année 2013».

En tant que Glacier de l'année, vous profiterez de:

- CHF 3000 en espèces
- Forte présence médiatique
- Formation chez le champion du monde de pâtisserie Rolf Mürner

Rolf Schöpfer

Candidat du concours Glace Masters 2011

Vous trouverez les conditions de participation et le règlement sous: www.frisco-findus.ch

Glacier de l'année!

Date limite d'envoi: 18 octobre 2013