



MOUTARDES & BEAUMES

MOUTARDES FINES AROMATISEES

Les origines du mot « moutarde » ne sont pas clairement définies : moust (vin nouveau) et ardere (brûler) qui donne moût-ardent ; ou la devise des ducs de Bourgogne « Moutl me tarde » qui fut reprise par Dijon, patrie de la moutarde.

C'est vers le XIII^e siècle que les premiers artisans moutardiers eurent l'idée d'y ajouter des aromates pour les parfumer et en adoucir le goût. C'était cependant un produit fragile qui ne se conservait pas très longtemps. Il fallait se procurer de la moutarde fraîche régulièrement. De là, vint la désignation de « moutards » appliquée aux enfants que l'on envoyait chercher le précieux condiment et qui s'amusaient sur le chemin de la vinaigrierie.



Rabelais décrivait ce condiment gastronomique comme « *le beaume naturel et restaurant de l'andouille* ».

Ainsi, la moutarde était une aide précieuse à la digestion de repas Pantagruelique et Gargantuesque.

Nous avons élaboré plusieurs recettes de moutardes d'accompagnement qui évoquent chacune un terroir différent et des saveurs typiques.

Douces au palais, elles vous épargneront les sensations violentes des moutardes fortes et de certaines moutardes aromatisées qui vous tirent la larme à l'œil : vous pouvez même les déguster à la petite cuillère.

Beaume des FLEURINES **Moutarde au Fromage Bleu**

Ce fromage au goût typique aux veinures bleues est traditionnellement affiné dans des caves taillées dans la roche, formées de failles naturelles appelées fleurines qui garantissent un courant d'air frais à une température constante durant toute l'année. Son

mariage avec la moutarde s'est fait tout naturellement avec les plats locaux tels que la fricassée de pieds de porc et les tripoux de moutons ainsi que Sauces pour viandes rouges et andouillettes, rémoulades, mayonnaises, toasts apéritif...

Beaume des MASCARINES **Moutarde aux Baies Roses**

Baie très parfumée qui nous vient des Iles Bourbon, qui autrefois s'appelaient les Iles Mascarines, du nom d'un de ses découvreurs. Elle fait partie des rares épices récoltées sur l'île de la Réunion, la plus importante production étant la Vanille. Parmi les premiers navigateurs qui débarquèrent, un équipage Bourguignon avait emporté dans ses provisions des jarres de moutarde, ils l'accommodèrent avec l'épice locale pour parfumer le gibier et le poisson grillé. Excellent avec lapin, poulet, porc, poissons gras enduits avant cuisson, en déglacages de magrets de canard et foies de veau...

Beaume des DRUIDES **Moutarde aux Miel & Herbes**

Les druides étaient des devins, mais aussi des hommes de médecine qui avaient une influence sur tous les pays Celtes. Ils considéraient le miel comme une rosée céleste et un présent des dieux. Prescrit comme remède universel, il était préparé avec une mixture de plantes aromatiques. On y ajouta la moutarde pour l'épicer et accompagner certains plats des festins Gaulois chargés de victuailles comme le marcassin rôti ou le jambon à l'étouffée qui étaient engloutis par les villageois amateurs de potion. Recommandé pour les plats en sauces ou à la crème, fricassées de coquillages et crustacés, pigeons farcis...

Beaume de CASANOVA **Moutarde au Cacao & Gingembre**

Le célèbre séducteur usait de plusieurs recettes dynamisantes à base de cacao et d'épices pour stimuler ses conquêtes. Cette moutarde reprend la plupart des ingrédients aux propriétés réputées apportant une saveur chaude et légèrement piquante aux gibiers, volailles, foie gras poêlés. Le subtil mélange d'épices relève les sauces à base de

Entre nous, c'est une affaire de goût !

vin rouge : civets, daubes, fond brun, et les beurres blancs accompagnant les poissons et fruits de mer tels que Coquilles St Jacques et moules.

Beaume du CARDINAL

Moutarde au Jus de Raisin

Recette (anciennement appelée *Cardinale des Bourbons*) à la fois raffinée par sa saveur légèrement sucrée, et rustique comme une moutarde à l'ancienne avec ses graines jaunes et brunes macérées au jus de raisins. Elle tire ses origines du Cardinal Charles de Bourbon qui était amateur du « moût ardent » fait de graines et de raisins. Sa consistance craquante sous la dent et son goût fruité font le bonheur des amateurs de moutardes rustiques, douces et parfumées. Elle trouve sa place auprès des pièces de viandes grillées, des andouillettes, volailles rôties

Beaume des FJORDS

Moutarde à l'Aneth

Mariage célèbre entre la saveur des épices douces et celle de l'aneth, indispensable au saumon mariné "gravad laks". Note scandinave pour cette moutarde très jaune, sucrée au parfum persistant d'aneth pour servir avec le saumon fumé ou grillé, les harengs marinés, une salade de crevettes ou d'écrevisses, sauces rémoulades, les viandes blanches, boulettes de viandes genre fricadelles, pâtés de foies de volaille, ...

Beaume de PHENICIE

Moutarde au Balsamique & Figue

En hommage aux premiers gaveurs d'oies qui utilisaient la figue pour engraisser les volailles, et qui marinaient ensuite les foies dans du lait au miel et aux épices. Elaborée à partir des moûts de raisins concentrés du vinaigre balsamique, et de saveurs de figue et d'épices, cette moutarde très aromatique condimente de nombreux plats : buffets de viandes froides, assaisonnements de taboulés, gibiers rôtis, brochettes de volailles, salades de fèves et riz, feuilletés fourrés de viandes hachées et d'oignons ...

La Violine de Gretz

Moutarde aux graines & moût de raisin.

Spécialité Gastronomique d'Île de France issue d'une recette ancienne à base de graines concassées et marinées avec du moût de raisin. Il en résulte une moutarde douce, fruitée et légèrement épicée. Elle s'emploie aussi bien avec des plats froids (*viandes froides, crudités, terrines ...*) que chauds (*gibiers,*



viandes rouges, boudins, magrets, foie gras chaud ...). Elle aromatise et colore les mayonnaises et vinaigrettes.

Mélangée à de la crème fraîche : elle se marie avec le saumon mariné façon « gravlax » (gravad laks), agrémente des pommes au four, enjolive les sauces cocktails pour tapas ou crudités ...

C'est un condiment passe partout et original mêlant douceur et caractère.

Nouveautés 2006

Beaume des CAPUCINS

Moutarde aux Raifort & Wasabi

Mariage explosif entre la moutarde et le duo Raifort-Wasabi. Mêlant des saveurs d'origines germaniques et asiatiques, cette moutarde verte agrémentée avec vigueur les poissons crus, grillés ou cuits vapeur et les viandes mijotées. Idéale pour confectionner un coussin relevé pour des canapés de saumon ou autre poisson fumé : malaxer deux parts de beurre mou et une de Beaume des Capucins. Condiment original pour les pots au feu, potées au chou ...

Beaume des CONQUISTADORS

Moutarde épicée aux agrumes

Inspiré de la cuisine Mexicaine aux origines aztèques et d'une gastronomie Espagnole reposant sur les produits sortis des cales des caravelles. Parfums authentiques éloignés de la tendance Tex-Mex. Moutarde colorée, épicée et légèrement acidulée associant la tomate, le piment et l'orange.

Beaume du PLANTEUR

Moutarde aux Colombo et Fruits

Mariage très aromatique entre la saveur des épices douces et celle des fruits exotiques (citron et coco). Elle relèvera les assaisonnements (vinaigrettes et mayonnaises) de poissons pochés, crustacés ainsi que les viandes grillées. Toutes les saveurs des Caraïbes dans un condiment très original.

Conditionné en flacon verre haut « atlas » de 210g. Bientôt disponibles en coffret de 3 pots verre « hexa » de 100g.