

Moutarde (condiment)

La **moutarde** (du latin *mustum ardens*, « moût ardent ») est un condiment préparé à partir des graines d'une plante de la famille des Brassicaceae, appelée aussi moutarde. Ces graines sont petites, d'un diamètre approximatif de 1 mm. Leur coloration varie entre le blanc jaunâtre et le noir selon les espèces et participent à la teinte du condiment.

La moutarde est répandue dans plusieurs cuisines régionales et continentales. Sur l'ensemble des épices et condiments, la moutarde est le troisième produit le plus consommé dans le monde après le sel et le poivre^[1]. Le *De re coquinaria d'Apicius* du IV^e siècle est le premier manuscrit culinaire connu à transmettre sa recette. En Inde, les graines de moutarde sont souvent cuites entières pour donner une saveur particulière à l'huile. L'huile extraite des graines est utilisée pour la cuisine au Bengale.

En France, le condiment connu sous le nom de moutarde est constitué des graines (en particulier les blanches), souvent réduites en farine et mélangées à du verjus. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés, par exemple du sucre, du miel, du vinaigre, du vin ou du lait. La liste des ingrédients autorisés en France figure dans le décret 2000-658^[2]. Les graines entières peuvent être submergées de liquide avant le meulage si l'on veut produire de la moutarde en grain dite à l'ancienne.

Différentes recettes de moutardes

- *Moutarde allemande* : (*Süßer Senf*) Il y a trois sortes de moutarde dont la moster de Düsseldorf appelée aussi moutarde anglaise qui est très relevée, la moutarde bavaroise qui est appelée américaine et est assez douce, faite à partir de graines de moutarde, de sel, d'épices, d'acidifiants, de curcuma et du sucre, et la moutarde de l'est qui est plus claire et moins forte. Partout elle accompagne les fameuses saucisses bavaroises.
- *Moutarde de Dijon* : c'est une moutarde forte qui existe en plusieurs variétés. Elle est faite à partir de graines de moutarde noire et de moutarde brune en majorité, de vinaigre et/ou de verjus (jus de raisin vert), de sel et d'acide citrique. Elle accompagne toutes les viandes.
- *Moutarde de grains à l'ancienne* : c'est une *moutarde de Dijon*, faite à partir de graines de moutarde entières, de sel, d'épices et d'acidifiants. Les graines lui donnent une texture granuleuse et elle est souvent plus douce que la moutarde de Dijon classique.



Plusieurs cuillères remplies de moutarde :
 en haut à gauche : Graines de moutarde blanche;
 en haut à droite : moutarde blanche mouluë;
 au milieu à gauche: moutarde de table, colorée au curcuma
 au milieu à droite: moutarde douce bavaroise
 en bas à gauche : moutarde de Dijon
 en bas à droite : moutarde française à l'ancienne, faite principalement avec des graines de moutarde noire.



Graines de moutarde

- *Moutarde en grains pimentée* : c'est une moutarde forte, faite à partir de graines de moutarde entières, de sel, d'épice, d'acidifiants et de piments. Elle est excellente avec la viande froide. Les graines lui donnent une texture granuleuse et le piment un goût relevé.
- *Moutarde douce* : c'est une moutarde douce, faite à partir de graines de moutarde, de sel, d'épices, d'acidifiants, de vinaigre de malt, de sucre, de caramel, et de fines herbes. Elle se distingue par sa saveur agréablement sucrée.
- *Moutarde au cassis* : c'est une variante au cassis de la *moutarde de Dijon*. Elle est excellente avec tous les gibiers.
- *Moutarde à l'estragon* : c'est une variante à l'estragon de la *moutarde de Dijon*. Elle est excellente avec le poulet et toute viande froide.
- *Moutarde aux fines herbes* : c'est une moutarde faite à partir de graines de moutarde entières, de sel, d'épices, d'acidifiants, de vinaigre de vin blanc, de sucre, de persil, de coriandre, et de fines herbes. Elle est excellente avec la viande froide.
- *Moutarde provençale* : c'est une moutarde fine et forte, faite à partir de graines de moutarde, de sel, d'épices, d'acidifiants, d'ail, de poivron rouge, de vin blanc, d'acide citrique, d'huile et de fines herbes. Elle accompagne toutes les viandes.
- *Moutarde à la tomate* : c'est une moutarde douce, faite à partir de graines de moutarde entières, de sel, d'épices, d'acidifiants, de tomates séchées, de vinaigre de vin et de sucre.
- *Moutarde à la violette* : c'est une moutarde douce, faite à partir de graines de moutarde, de sel, d'épices, d'acidifiants, et de suc de violette. C'est une spécialité du Sud-Ouest de la France.
- *Moutarde au miel* : c'est une moutarde sucrée, faite à partir de graines de moutarde, de sel, d'épices, d'acidifiants, et de miel.
- *Moutarde violette de Brive* : c'est une moutarde faite à partir de graines de moutarde et de moût de raisin (jus de raisin non fermenté) selon une recette jalousement gardée. Condiment racé, elle se déguste avec du boudin noir, un petit salé ou une viande froide. Elle connut son heure de gloire grâce au pape Clément VI qui, originaire de Corrèze et nostalgique de la moutarde violette de son enfance, fit venir en Avignon un moutardier corrézien, messire Jaubertie de Turenne, et le nomma « grand moutardier du pape ».
- *Moutarde de Bénichon* : c'est une préparation qui rappelle plutôt la confiture. Elle est faite à partir de farine de moutarde, de sucre, de cannelle, d'anis, de clous de girofle, de vin blanc, de farine fleur et de vin cuit. La moutarde de Bénichon est consommée durant la Bénichon, fête populaire dans certaines régions de Suisse romande. On la déguste traditionnellement sur une tranche de cuchaule, sorte de brioche parfumée au safran.



Plant de moutarde blanche

La moutarde italienne: C'est de la moutarde avec de la cannelle et des fruits confis. 85 % des grains servant à faire de la moutarde en France sont importés du Canada. L'appellation de Moutarde de Dijon n'est pas protégée et c'est ainsi que tout le monde peut en produire dans tous les pays et l'appeler moutarde de Dijon.

Histoire en France

En France, la moutarde n'était pas seulement fabriquée à Dijon. Il en était produit à Paris et dans toutes les régions à vignes, autour de Bordeaux, de Tours et de Reims, ceci grâce au vin qui, lorsqu'il tournait, pouvait être recyclé en vinaigre, entrant dans la composition de la moutarde, avec des graines de moutarde broyées, de l'eau, du verjus et des aromates secrets. Cependant dès le XIV^e siècle, la Bourgogne s'en était fait une spécialité. Pour la petite anecdote, la devise de la ville de Dijon est « Moult me tarde ».

Les pots de moutarde, qui constituent un thème de collection prisé, étaient de petits pots en faïence blanche, fermés à l'origine par un bouchon épais en liège, lui-même recouvert d'une capsule en étain, scellée à la cire. Il existait aussi

des distributeurs de moutarde au comptoir, auprès desquels la ménagère venait remplir son verre.

En 1937 eut lieu un fameux procès opposant deux moutardiers parisiens à deux moutardiers dijonnais, au sujet de l'appellation « moutarde de Dijon ». La Cour de cassation statua que l'appellation correspondait à une recette et non à un terroir. Ainsi, on put trouver des pots libellés, par exemple : « *Bornibus Paris France Moutarde de Dijon au vinaigre fin* ».

Après la Seconde Guerre mondiale, il y avait, en France, quelque cent soixante fabricants de moutarde. En 2002 il n'en restait plus que six, la grande distribution étant pour une bonne part responsable de cette concentration.

Production

Production en tonnes de graines de moutarde. Chiffres 2003-2004				
Données de FAOSTAT (FAO)				
Canada	226100	33 %	281000	37 %
Népal	132865	19 %	135000	18 %
République tchèque	59589	9 %	112000	15 %
Fédération de Russie	85610	12 %	75000	10 %
Ukraine	68700	10 %	50000	7 %
Birmanie	35000	5 %	35000	5 %
États-Unis d'Amérique	35100	5 %	21400	3 %
Autres pays	48293	7 %	48014	6 %
Total	691257	100 %	757414	100 %

Origine du goût « piquant »

Les graines de moutarde contiennent naturellement des molécules de sinigrine et de myrosine (on retrouve ces substances également dans la racine de raifort). Sous l'effet du broyage et du mélange avec l'eau au cours de la préparation de la moutarde, une réaction chimique crée de l'isothiocyanate d'allyle, qui est une molécule aromatique.

Lors du passage de la moutarde dans la bouche, cette molécule aromatique entre en contact avec les cellules sensorielles de la langue, ce qui donne du goût. Lorsque cette molécule volatile atteint le palais et le traverse, elle stimule le nerf trijumeau, ce qui provoque une sensation plus violente, désagréable, ressentie dans la gorge et le nez : on parle de « moutarde qui monte au nez ».

Usage médicinal

La moutarde peut être utilisée à des fins médicinales (voir cataplasme et Sinapisme).

Notes et références

[1] (en) Page moutarde de la Food Encyclopedia (<http://www.enotes.com/food-encyclopedia/mustard>)

[2] Décret 2000-658 (<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000218338&fastPos=1&fastReqId=1253768851&categorieLien=id&oldAction=rechTexte>), du 6 juillet 2000

Sources et contributeurs de l'article

Moutarde (condiment) *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=84086400> *Contributeurs:* Abrahami, Alchemica, Badmood, BeatrixBelibaste, Bibi Saint-Pol, Bob08, Carbone14, Chaoborus, Crom1, David Berardan, Dheillyx, Didier Misson, Ediacara, Esperanza222, GaMip, Inisheer, Inès de Dijon, Isa l'Abeille, Ivlians, JLM, Kadoudiplus, Kouï², Kzo, LairepoNite, Lilian, Louamigo, LucasD, Maille com, Manuguf, Me2, MicroCitron, Mirgolth, Mirrorowl, Nataraja, NicoV, Ollamh, Orlrick, Orthogaffe, Palamède, Pautard, Pm3003, Popolon, Sand, Semnoz, Slach, Spedona, Sphks, Tarquin, Teuxe, Thcollet, Valérie75, Vincent Ramos, Wilbern Cobb, Xiann, Yelkrokoyade, YolanC, Yvs Lavared, 49 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Image:Senf-Variationen.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Senf-Variationen.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* Rainer Zenz

Image:moutarde.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Moutarde.jpg> *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Nataraja

Image:ImageMoutarde1.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:ImageMoutarde1.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Kilom691, Quadell, 1 modifications anonymes

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)
