

Savoir-faire familial et secrets bien gardés pour le dernier moutardier de France...

La moutarde de Philippe Guillomy



Saveurs de Picardie

a l'ail, à l'estragon, aux fruits rouges, au miel, au cidre, à la bière et même au porto ! Les moutardes de Pierre et Philippe Guillomy n'auront jamais fini de surprendre nos papilles ! C'est en 1952 que la fabrique de moutarde Champ's voit le jour dans le petit village de Ribécourt, dans l'Oise. Aujourd'hui, les secrets de fabrication restent bien gardés et les exigences de qualité, sont toujours autant d'actualité.

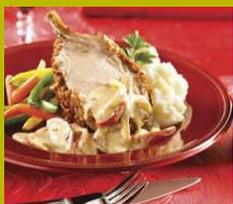
« Aujourd'hui, ce sont 55 sortes de moutarde qui sortent de nos ateliers. Trois sont labellisées "Saveurs de Picardie" : la moutarde à la bière, la moutarde au cidre et la moutarde au miel. La bière utilisée pour la première est la Saint-Rieul, Ambré sur lie, elle provient de Trumilly, dans l'Oise. Elle sert de diluant lors du broyage des grains de moutarde sur la meule de pierre. Quant à la deuxième labellisée, le cidre utilisé avec le sel en guise de verjus, arrive tout droit de chez Maeyaert, à Milly-sur-Thérain, près de Beauvais en plein Pays de Bray. Le miel utilisé pour produire la moutarde au miel, vient de la miellerie de la Divette, près de Ribécourt. Nous allons faire produire notre vinaigre de miel par le musée vivant de l'abeille de Corbeny dans l'Aisne. Que du Picard ! »



Rôti de porc à la moutarde au miel de Philippe Guillomy

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 1 rôti de porc d'environ 1 kilo
- 2 cuillères à soupe de moutarde au miel Champ's
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre
- 2 oignons coupés en rondelles
- 250ml de bouillon de volaille



Préparation :

- Mélanger la moutarde au miel Champ's, le miel et l'ail et badigeonnez le rôti de cette sauce. Le coucher sur les oignons dans un plat creux allant au four. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Ajouter le bouillon de volaille, couvrir le rôti et mettre au four à 180°C (thermostat 6) pendant environ 1h30.
- Pour vérifier la cuisson, piquer avec un cure-dent. S'il pénètre facilement, le rôti est à point.

Bon appétit !

D'autres produits du terroir à découvrir près de Compiègne et de Noyon :

- **Le miel de tilleul**
A découvrir à la Miellerie de la Divette, chez Murielle Duquesne-Charpentier.
- **La Chantilly**
A découvrir aux « Goûters Champêtres », avec Jean-Michel Duda.
- **Les fruits rouges du Noyonnais**
- **Le Haricot de Soissons**



Idée recette...



Où acheter de la moutarde Champ's en Picardie ?

Moutarde Champ's
Philippe Guillomy
BP128
60771 Ribécourt Cedex
Tél : 03.44.76.81.15



La Corbeille Paysanne
Place Maurice Vast
80000 Amiens
Tél : 03.22.91.70.46

La Fontaine des Saveurs
8, rue Chambiges
60000 Beauvais
Tél : 03.44.15.00.00

La Fraîse de Yoyenne
02250 Yoyenne
Tél : 03.23.20.03.09



« Gourmandise Delicatessen »
22, parvis Saint Vulfran
80100 Abbeville
Tél : 03.22.24.80.53

Vive la Campagne
64, avenue de Paris
02200 Soissons
Tél : 03.23.73.26.29

La Ferme de Choqueuse
1 Place de l'église
60360 Choqueuse les Benards
Tél : 03.44.46.52.45

Les Jardins de Valloires
80120 Argoules
Tél : 03.22.23.53.55

La Ferme des Vignes Madame
21, rue d'en Haut
60120 Le Mesnil Saint Firmin
Tél : 03.44.51.94.00



La Ferme des Prés Salés
13 rue du général de Gaulle
80860 Noyelles sur Mer
Tél : 03.22.23.49.87



Les Jardins de Sophie
11 rue Jean Lheureux
80800 Marcelcave
Tél : 03.22.42.32.30

Aire de la Baie de Somme
Autoroute A16, sortie 23
Tél : 03.22.23.69.60

La Ferme du Relais
66, rue de Calais
60430 Noailles
Tél : 03.44.07.41.80

« Au Temps des Mets »
Chez Guillaume Leulier
18, parvis Saint Vulfran
80100 Abbeville
Tél : 03.22.20.34.70



La Ferme de Saint Aubin
4, rue Simon
60380 Songeons
Tél : 03.44.82.31.90



Les Jardins de Pontarcher
02290 Ambleny
Tél/ Fax : 03.23.74.30.32



Le marché campagnard de Pierrefonds, au cœur de la Forêt de Compiègne
Le premier dimanche de chaque mois, au pied du château