

LA MOUTARDE DE REIMS

Description succincte du produit

La moutarde de Reims possède une texture lisse, homogène et de couleur jaune paille prononcée. Sa particularité réside dans le fait qu'elle est élaborée à partir de vinaigre de vins de Champagne et enrichie aux épices. Elle présente un nez léger de vin et une saveur piquante. Elle est fabriquée à partir de graines de moutarde brune de la famille des Crucifères (*Brassica juncea*), d'eau, de vinaigre de Reims, de marc, de sel, de conservateur E222 et d'épices. Sa teneur en matière sèche doit être de 32% minimum.

L'histoire

Il s'agit d'une plante herbacée, de la famille des Crucifères, originaire du Bassin méditerranéen. L'espèce la plus répandue est le sénevé (*Sinapis Arvensis*), en fait la moutarde sauvage souvent appelée «mauvaise herbe», avec des graines minuscules et résistantes. Petit à petit, l'usage fera que la plante et la préparation seront nommées de la même manière.

La moutarde est sûrement utilisée depuis l'Antiquité. Les Chinois la connaissent depuis 3000 ans.

Pline et Térence décrivent des esclaves occupés à piler les graines de moutarde.

Une chose est sûre également, les Anciens l'associaient déjà au vinaigre, tout simplement parce qu'il s'étaient rendu compte que ce dernier possédait l'étonnante faculté d'inhiber les propriétés répulsives de la plante.

Les Romains ont introduit le sénevé en Gaule. L'usage de la moutarde se développe à partir du 12^{ème} siècle. Le terme de «Moutardier» apparaît pour la première fois dans le registre de la taille royale en 1292. La quantité de moutarde consommée dans les festins royaux et cléricaux figure à côté de la liste des mets proposés. Le pape Jean XXII (pape de 1316 à 1334 en Avignon) crée la charge de «Grand moutardier du pape».

Dans les foyers modestes, la moutarde remplacera pendant longtemps le poivre, très cher comme toutes les épices.

C'est à la fin du 18^{ème} siècle que la Champagne se spécialise dans la culture de la graine de moutarde. Peuchet l'affirme : «Elle se récolte aux environs de Langres et c'est presque la seule que l'on emploie dans la Bourgogne et la Champagne» en 1805, Grimod de la Reynière qualifie la moutarde de Reims de «très estimée des connaisseurs». Il note cependant qu'elle est «encore peu répandue à Paris». La culture de la graine est encore importante en 1830 et en 1855 Lombard affirme que «Dijon, Châlons et Reims sont renommés pour sa fabrication». Favre écrit aussi à la fin du 19^{ème} siècle à propos de Châlons : « Ville dont la moutarde tend à rivaliser avec celle de Dijon», mais il n'est plus question ni de Reims, ni de Châlons dans les recensements gastronomiques réalisés par Curnonsky et Croze au début du 20^{ème} siècle. Actuellement, la graine est importée principalement du Canada et une seule entreprise (Charbonneaux-Brabant) perpétue la tradition de la moutarde rémoise.

L'art de vivre

Traditionnellement, la moutarde accompagne très bien les viandes et participe à la composition de l'assaisonnement des salades et des entrées. Elle est également utilisée dans la grande gastronomie et la cuisine familiale, où elle relève agréablement de nombreux plats. La finesse, la texture et le bouquet, liés à la qualité de ses ingrédients, confèrent à la moutarde de Reims une réputation de qualité et d'excellence.

Technique de fabrication

Les graines sont triées, nettoyées et éclatées soigneusement. On réalise ensuite le trempage dans le vinaigre de Reims durant environ deux heures avant que les graines soient concassées et finement moulues. Le tamisage est aussitôt réalisé en centrifugeuse, ce qui permet de séparer la pâte du son. Le pourcentage du tégument résidu dans la moutarde ne doit pas être supérieur à 2 %. La moutarde est alors stockée en cuve pendant 3 à 8 jours, période de maturation, puis l'ensemble est «déaéré». La moutarde de Reims peut alors être conditionnée.

Economie

La maison Charbonneaux-Brabant propose une gamme de 12 moutardes (Reims, Reims ancienne, Dijon, tomate, Poivre vert, Estragon, Herbes de Provence, Noix, En grain au vin, de Cidre, Au moût de raisin, Aux graines de Bourgogne) pour une production de toutes les moutardes confondues de 7000 tonnes par an.

Anecdotes

En 1435, en pleine guerre de 100 ans, le roi Charles VII et sa suite arrivent affamés à Sainte-Menhould. Ils entrent dans une auberge où on ne peut leur servir que quelques poulets et des pieds de cochon accompagnés de sauce moutarde que le roi apprécia beaucoup selon les témoins présents !

L'historienne Maguelonne-Toussaint Samat raconte dans son livre *L'histoire naturelle et morale de la nourriture*, paru chez Bordas que, jusqu'au 17^{ème} siècle, les ménagères préparaient leur moutarde à la maison tout simplement comme nous faisons aujourd'hui notre vinaigrette ou notre mayonnaise. On trouvait de la moutarde sèche à délayer dans le commerce et cette moutarde permettait de relever le goût des viandes salées qui composaient le menu habituel à cette époque.

Le produit et les écrits

C'est Gilles Pudlovsky dans son livre *Les trésors gourmands de France* qui l'affirme :

«La moutarde de Reims ? Une moutarde de grand goût qui fait un tabac à l'exportation et, notamment aux Etats-Unis ... Une moutarde pleine de saveur piquante qui s'adoucit en vieillissant sans perdre de sa saveur».

Le service de la dégustation

La moutarde est depuis longtemps un condiment gastronomique mais elle a également sa place dans la cuisine pour enduire avant la cuisson, les viandes, les poissons gras et les pâtes. Elle relève alors les chairs un peu fades mais possède aussi des propriétés digestives et antiseptiques. Il faut savoir que les propriétés antiscorbutiques de la moutarde sont connues depuis le 17^{ème} siècle. Elle est également à la base de plusieurs sauces chaudes et froides. Nous vous renvoyons au livre que Lise Bésème-Pia a consacré aux *Moutardes et vinaigres de Reims*, où vous trouverez de nombreuses et délicieuses recettes.

Bibliographie

Champagne-Ardenne – produits du terroir et recettes traditionnelles

Collection : « L'inventaire du patrimoine culinaire de la France »

Éditeurs : Albin Michel et Conseil national des Arts culinaires

Dépôt légal : septembre 2000

ISBN 2-226-11516-1

Moutardes et Vinaigres de Reims

Lise Bésème Pia

Éditions du Coq à l'Âne

Dépôt légal : septembre 2002

ISBN 2-912036-20-8

Contacts

Auteur de livres régionaux

Lise Bésème Pia

Le Petit Paquis

08150 SECHEVAL

Tel 03.24. 32.68.25.

Producteur

Charbonneaux-Brabant S.A.

5, rue de Valmy

PO Box 341

51062 REIMS Cedex

Tel 03.26.49.58.70.