

LUSSERY-VILLARS Bertrand Boesch, moutardier

# Etre dans le vent est une ambition de feuille morte!

Par  
Claude-Alain Monnard

**N**euf heures! En entrant dans son local de Cottens, Bertrand Boesch m'invite à suivre une tradition qui lui tient à cœur : celle de prendre l'apéro! Mais attention, pas au sens où on l'entend habituellement. Non! Il s'agit de déguster un excellent jus de pommes, produit dont il va tirer ensuite un vinaigre de sa fabrication. *Je transforme le sucre en alcool éthylique que je laisse «tourner» et s'acidifier.* Un bon vinaigre dépend d'un bon vin, mais tout ce qui contient du sucre, donc potentiellement de l'alcool, peut donner du vinaigre. Ensuite, pourquoi ne pas le parfumer à l'ail, à l'échalote, au thym, à l'estragon, ou même aux pétales de rose ? Bertrand ne s'en prive pas et, dans son acétateur, il peut traiter 100 litres en 24 heures.

Puis, je l'accompagne à l'étage où un bidon blanc trône sur une table. Bertrand enlève délicatement le couvercle. Avec un petit sourire en coin et des yeux pétillants, il me demande d'approcher mon nez! *Charrette, ça décoiffe!* est ma réaction. Il s'écrase de rire... *Ici je façonne mes moutardes en partant de grains blancs, bruns et noirs qui cor-*



Quelques-unes de 42 moutardes que Bertrand Boesch crée. MAC

*respondent à leur saveur, respectivement faible, moyenne et forte!*

## Tombé dans la moutarde il y a 25 ans

Un de ses copains jetait un sac de moutardes de 5 kg. Bertrand a alors «réquisitionné» le contenu et il s'est mis à potasser dans les grimoires et les bouquins. *Les premiers résultats? une cata! je ne connaissais pas les timings, les températures ambiantes et les durées d'oxydation qui font que la moutarde va avoir ce côté pi-*

*quant.* A force d'insister, de chercher, et d'expérimenter, la «technique» s'est affinée. Bertrand propose actuellement 42 sortes de moutarde qui ont toutes une destination particulière en fonction du repas prévu! Derrière chaque pot, on peut lire la recette de la sauce moutarde. La préparation est identique, mais le contenant varie. Pour les fruits de mer, il recommande la moutarde au safran. Les viandes rouges se consommeront avec de la moutarde au cacao ou à l'échalote. *Pour accompagner des poissons en va-*

*peur, ayez recours à*

*la moutarde au citron, aux 5 épices*

*ou au gingembre!*

L'enfance lausannoise de cet épïcure est marquée par des expériences «sensuelles» en relation avec la nourriture préparée par sa maman. *Ouais, le dimanche matin, quand elle préparait le repas dominical, j'avais la dalle au saut du lit! C'était quelque chose de monumental. Toujours une cuisine simple, efficace et succulente qui a marqué mon tracé futur, l'apprentissage et la dégustation des bonnes choses.*

## Un parcours

Il a commencé par un apprentissage dans la réparation des machines à écrire. *L'évolution aidant, il fallait aussi piocher l'électronique. J'ai suivi des cours du soir jusqu'à mon diplôme d'ingénieur et j'ai bifurqué dans l'informatique. Une sorte de passage obligé qui s'est fait naturellement.*

Cependant, tout petit, il était fasciné par le piano. Il se voyait musicien professionnel et avait entrepris des études dans ce sens, jusqu'à ce qu'une voiture le fauche l'année de ses 15 ans, interrompant brutalement ce rêve qui prenait forme. Mais la musique l'a rattrapé! En 2000, un copain lui a demandé d'intégrer un chœur mixte. Ensuite, un ensemble classique fit appel à lui pour interpréter «Carmina Burana». *J'ai donc beaucoup travaillé et nous avons donné une série de concerts dans le cadre d'Expo 02. D'autres chœurs sont venus à la charge et Bertrand y passait quasiment tous les soirs de la semaine. Le jour où j'ai dit stop, ma prof de chant, également*

*directrice, avait besoin d'une basse soliste en urgence. Elle a insisté pour que j'accepte! Et cela a passé... si bien que Bertrand se produit aujourd'hui en soliste ici, en France et en Italie.*

## Aujourd'hui et demain

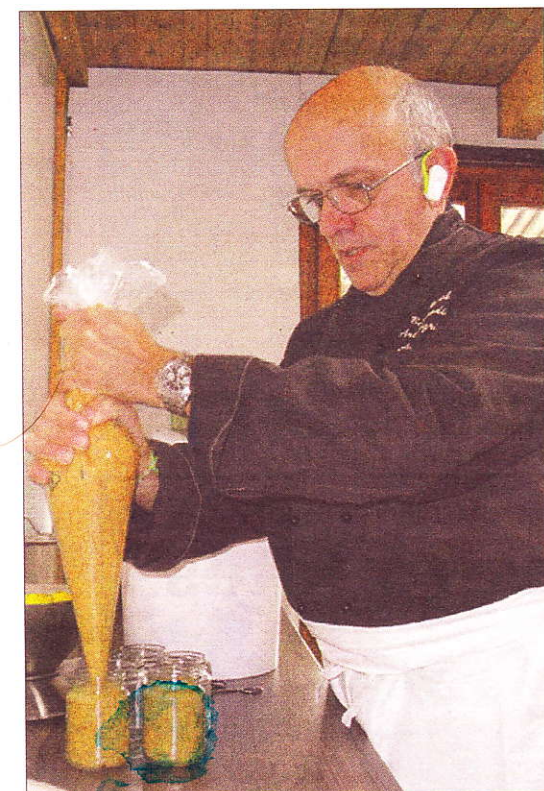
Entre moutarde, vinaigre, informatique, chant et promenades avec son chien qui renifle des tonnes de truffes, Bertrand Boesch s'active à mi-temps, soit 12 heures par jour. *C'est important d'attaquer le gâteau de tous les côtés à la fois!* Alors, toujours en mouvement; un truc qui passe à côté de lui, hop ! il le «chope» et l'essaie, quel que soit le domaine. *Courir dans tous les coins, j'adore. Je suis passionné, mais pas passionnant à suivre pour quelqu'un. Peut-être faudrait-il que je consulte? poursuit-il en se marrant.*

Ensuite, il relève que la joie de vivre, la justice et le bonheur sont les trois domaines qui lui tiennent le plus à cœur. *Quel plaisir de se lever le matin sans savoir comment la journée va se terminer ! L'imprévu me plaît tout comme le fait de prendre quelques moments pour moi, au soleil, sans rien faire, ou de voir courir mon chien en pleine nature!*

Philosophie quand il déclare «qu'être dans le vent est une ambition de feuille morte», il ne se préoccupe pas trop du lendemain, tout en «sachant» ce qu'il adviendra à plus ou moins longue échéance. *Mes envies professionnelles se concrétisent d'elles-mêmes: toujours moins de réparations, la clientèle jeune n'a plus besoin de nous. Dans quelques années, je vais donc me retrouver au placard avec l'informatique. Je ferai alors davantage ce qui me plaît le plus!*

Il imagine aussi prendre sa retraite dans un pays chaud, bien qu'il adore cette région où il a «débarqué» il y a une vingtaine d'années pour tirer un trait sur sa vie lausannoise. *Ici, j'ai trouvé un endroit qui offre des possibilités extraordinaires et j'ai rencontré des gens à l'esprit ouvert!* conclut Bertrand Boesch, le seul Suisse intronisé au sein de la «Confrérie de la moutarde de Dijon». ■

Moutardes à l'ancienne  
Bertrand Boesch  
079 310 87 53  
<http://www.moutardes.ch>  
[webmaster@moutardes.ch](mailto:webmaster@moutardes.ch)



Mise en pot!

MAC