

# Décliner amplement le condiment

Rien ne prédestinait Bertrand Boesch, informaticien, à devenir moutardier. Un sac de graines, offert par un ami vendeur d'épices, lui donne envie de fabriquer sa propre moutarde. «*Mon premier essai a été une catastrophe. L'âcreté de ma moutarde était telle qu'on ne pouvait pas la consommer.*»

Malgré cet échec, il poursuit ses essais dans la petite cuisine de son appartement de Lussery-Villars (VD). «*Petit à petit, grâce à la lecture de recettes, j'ai trouvé le bon dosage des in-*



Bertrand Boesch est le seul Suisse à porter le titre de «moutardier d'honneur» de la Confrérie des moutardiers de Dijon. PEGGY FREY

*grédients pour obtenir un bel équilibre des arômes.»* Des graines de moutarde réduites en farine, du vinaigre ou du verjus additionnés de saumure, composent la préparation du condiment. «*Une fois ces ingrédients mélangés, on laisse oxyder le tout à couvert et dans l'obscurité pendant 5 à 10 jours, avant la mise en bocaux.*»

D'un simple essai, la fabrication de moutardes à l'ancienne – entendez préparées à partir de la graine entière – devient une passion pour Bertrand Boesch. «*A ce jour, je produis une*

*tonne de condiment par an, déclinée en une quarantaine de saveurs. Mes pots sont proposés dans certaines épiceries fines et sur des marchés.»*

A la truffe en accompagnement d'une viande rouge, au citron ou au safran pour une sauce poisson, à la lavande ou au thym pour enrichir le goût de l'agneau, chaque arôme rehausse les mets les plus raffinés.

Un conseil de pro: «*La moutarde se conserve à température ambiante et non au frigo!*» ◉