



PHOTOS PHILIPPE NOISSETTE

La table des matières

Moutarde, pain d'épices, crème de cassis, escargot... les produits-phares de la gastronomie bourguignonne à travers les âges.



PAR BAUDOIN ESCHAPASSE

La moutarde

Son nom est aujourd'hui tellement célèbre que son appellation est devenue un produit générique. Consommée sur les cinq continents, la moutarde de Dijon doit d'abord sa renommée à la qualité du sénevé (*Sinapis campestris*) bourguignon, cette plante herbacée qui s'accommode des sous-sols calcaires du

terroir local et produit 500 000 graines par kilo.

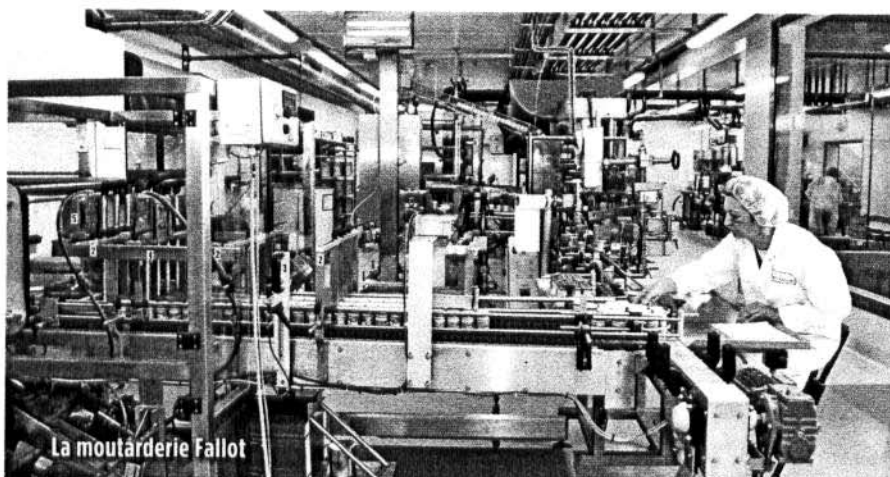
Si le terme même de moutarde n'a fait son apparition en français qu'au XIII^e siècle (la plus ancienne mention du produit en France remonte à 1292), son usage est bien plus ancien. Les Chinois, les Grecs et les Romains transformaient déjà les graines de cette plante à fleurs jaunes en une pâte aromatique destinée à relever les plats. Son commerce dans notre pays est probablement antérieur à l'invention du mot, comme l'attestent divers registres fiscaux du XII^e siècle. C'est l'épice du pauvre, car le poivre est à l'époque inabordable pour le commun des mortels. On en retrouve la trace dans nombre d'ouvrages médicaux médiévaux qui attri-

buent à ce produit des vertus curatives, notamment pour dégager les bronches... Peu étonnant dès lors que Rabelais en parle abondamment dans son œuvre.

Au XVII^e siècle, la moutarde, en s'aromatisant de diverses manières, tantôt fermentée dans divers vinaigres, tantôt parfumée de toutes sortes d'herbes, devient un mets plus raffiné. Sa fabrication dans les environs de Dijon est attestée par une ordonnance royale du 10 août 1390. La proximité des vignobles bourguignons et la nature des sous-sols y sont probablement pour beaucoup. En 1634, les premiers statuts officiels régissant les métiers de vinaigrier et



La moutarde Falloft, produite par le dernier maître moutardier indépendant de la région



moutardier sont adoptés par la ville de Dijon. Mais il va falloir attendre le XVIII^e siècle pour que la moutarde, dite de Dijon, acquière la réputation qui est aujourd'hui la sienne. Et ce grâce à un enfant du pays, Jean Naigeon, qui a, en 1752, l'idée de faire tremper les graines dans du verjus : une décoction de raisins verts qui conservent, de ce fait, une forte acidité. Ce procédé va permettre de parfaire la fermentation sinapique des graines. Or c'est précisément cette fermentation qui donne à la moutarde son piquant.

Cette invention fera florès, tout comme le perfectionnement de la technique de broyage de ce mélange à l'aide de meules de pierre (évitant l'échauffement de la pâte, très sensible à la chaleur).

Ce procédé de fabrication, défini par un décret du 10 septembre 1937, est toujours en vigueur... «*La pâte doit être fabriquée avec des produits tamisés (ou blutés) et la teneur de la moutarde en extrait sec total ne doit pas être inférieure à 28 %*», indique ce texte. Mais il ne précise pas que les ingrédients doivent être de Bourgogne. C'est ainsi que des Chinois, des Allemands ou des Américains peuvent aujourd'hui inscrire le nom de «*moutarde de Dijon*» sur leurs pots, alors que l'essentiel des graines qu'ils utilisent proviennent du Canada.

Cette aberration a conduit le dernier maître moutardier indépendant de la région, Marc Désarménien, des établissements Fallot, à proposer il y a cinq ans l'adoption d'une appellation d'origine. Depuis 2006, ce producteur attend que Bruxelles veuille bien attribuer l'«*indication géographique protégée*» à sa moutarde de Bourgogne. «*99 % de nos ingrédients proviennent de la région. Seul le sel vient des salines*

de l'Est», justifie le producteur de cette moutarde premium qui n'a pas renoncé pour autant à l'AOC.

Le pain d'épices

Tout comme la moutarde, le pain d'épices n'est pas une invention strictement dijonnaise. Son origine est incertaine. Certains voient dans le *melitounta* d'Aristophane – élaboré à base de farine de sésame et enduit de miel après la cuisson – son ancêtre. D'autres pensent plutôt que le pain d'épices est le lointain héritier du *mikong*, littéralement le «*pain de miel*», cuisiné vers le X^e siècle en Chine. Cet aliment, apporté par les cavaliers de Gengis Khan en Perse et adopté dans l'ensemble du Moyen-Orient, aurait été introduit en Occident par les croisés au XIII^e siècle.

Est-ce lié au mystère de ses origines ? Le pain d'épices connaît son heure de gloire sous le règne d'Henri IV, qui alloue le droit de fonder corporation aux panetiers qui le produisent. La caractéristique



du pain d'épices est que farine et miel sont pétris ensemble, avant d'être mis au four. Si celui de Reims est réputé pour la qualité de ses miels de Champagne et celui d'Alsace pour les arômes de ses épices (cannelle et gingembre mêlés), celui de Dijon ne l'est pas moins en raison de sa farine. Une farine de blé là où, partout ailleurs, en général, le pain d'épices est à base de farine de seigle.

En 1711, un certain Bonaventure Pellerin, cabaretier rue Saint-Nicolas (aujourd'hui rue Jean-Jacques-Rousseau), vend ses pains d'épices dans toute la région. On murmure que la cour lui en commande secrètement.

En 1796, Barnabé Boittier, qui fabriquait jusque-là son pain d'épices à Langres, ouvre une échoppe rue du Prétoire (actuellement rue de l'Amiral-Roussin). Très vite, sa boutique s'avère trop petite face à l'afflux de clientèle. En 1805, il déménage donc place Saint-Jean (aujourd'hui place Bossuet), dans



l'hôtel Catin de Richemont. Lorsqu'il prend sa retraite, en 1838, son affaire est revendue à un jeune apprenti de 20 ans, Louis Mulot. Le fils Mulot reprend la boutique avant d'en confier les rênes à son gendre, Louis Auguste Petitjean. Depuis 1998, c'est une descendante de la famille, Catherine Petitjean-Dubourg, qui a repris le flambeau de la maison Mulot et Petitjean, toujours logée à la même enseigne. Son établissement demeure, aujourd'hui comme hier, l'endroit où l'on trouve le meilleur pain d'épices de la région.

La crème de cassis

Encore un produit aux origines énigmatiques. A en croire le «*Livre d'heures d'Anne de Bretagne*», où il apparaît, pour la première fois en 1508, sous le nom de «*poivrier d'Espagne*», il proviendrait de la péninsule Ibérique. Rien n'est moins sûr. A la Renaissance, ses baies sont recommandées pour leurs vertus cura-