

Il n'est moutarde qu'à Dijon ?

Au Moyen-Age, la moutarde est affaire domestique car généralement l'inventaire après décès d'une cuisine révèle que, parmi les ustensiles, il y a un moulin à moutarde avec lequel on écrase le sénevé (nom de la graine de moutarde – genre Brassica ou Sinapis) dans du vinaigre pour assaisonner les mets.

La production de moutarde n'est pas exclusivement liée à Dijon car les pots eux-mêmes nous apprennent qu'en France, le moindre épicier de village fabriquait aussi de la moutarde.

Pourquoi Dijon se spécialise dans cette activité ? Notre propos nous entraînera à la découverte de l'histoire de la moutarde en Bourgogne à travers les collections du Musée de la Vie bourguignonne. Nous découvrirons la moutarde, ses vertus thérapeutiques, son histoire, les statuts des moutardiers, la technique de fabrication, ses emballages ainsi que quelques grands noms bourguignons.



"La moutarde de Dijon"
F-L Lanfant de Metz (1814-1892)
19e siècle
Huile sur panneau de bois
91.59.1

La moutarde, c'est une plante !

Cette plante se divise en plusieurs variétés dont quatre sont très répandues :

- la moutarde sauvage ou moutarde des champs (*Sinapis Arvensis* L.) considérée comme une mauvaise herbe très résistante,
- la moutarde blanche (*Sinapis alba* L.) à écorce blonde dont les graines sont cultivées pour l'ensilage et comme engrais vert,
- la moutarde noire (*Brassica nigra* K.), longtemps utilisée pour la fabrication du condiment et des sinapismes mais qui n'a qu'un faible rendement,
- et la moutarde brune (*Brassica Juncea*) dont l'utilisation se répand au début du 20e siècle et qui constitue principalement le condiment actuel.

Elle s'accommode de diverses façons : feuilles cuites comme les épinards, graines utilisées en épice comme le poivre et plus tard en condiment.

La moutarde, c'est un condiment mais aussi...

L'utilisation la plus connue actuellement reste l'emploi condimentaire : elle est fabriquée à partir de graines de moutarde broyées, mélangées initialement à du moût, puis à du verjus (jus de raisin vert) jusqu'à la fin du 19e siècle puis avec du " verjus " moderne c'est-à-dire un mélange de vinaigre, d'eau et de sel. Elle se présente directement en pâte ou en préparation sèche à humidifier connue en Europe dès la Renaissance et encore en vogue en Angleterre.

La moutarde se consomme également sous forme d'huile (Orient). Les produits thérapeutiques à base de moutarde ont connu leur gloire aux 19e et 20e siècles grâce aux fameux cataplasmes sinapisés. Dans l'Antiquité romaine, elle était également considérée comme un conservateur alimentaire efficace. Enfin, elle servait d'unité de mesure du poids (Birmanie).

Les vertus thérapeutiques de la moutarde

Depuis l'Antiquité, les vertus thérapeutiques de la moutarde sont exploitées. Le cataplasme sinapisé est connu depuis Paul d'Égine (VIIe siècle). Au 18e siècle, les médecins les plus illustres conseillent ce révulsif ; la moutarde possède la propriété de générer un afflux de sang dans une région déterminée du corps de manière à dégager un organe atteint de congestion ou d'inflammation. La farine de moutarde s'emploie aussi en bains sinapisés. Outre ses vertus révulsives, elle favorise la digestion.

Les moutardiers bourguignons fournissaient les officines en farine de lin et de moutarde. La maison Marceau à Is-sur-Tille (21) exploitait à l'échelle industrielle ce produit pour un usage vétérinaire.



*Boîte de sinapisme
Société Rigolot
89.67.118*

Histoire de la moutarde

Les Chinois cultivaient déjà la moutarde il y a 3000 ans ; en Egypte et en Grèce ancienne, l'usage culinaire et médicinal de la graine de sénévé est attesté. Les Romains utilisaient les feuilles et la graine écrasée comme épice : la moutarde cotoyait la coriandre, le cumin, le thym ou l'origan. Elle servait également de produit de conservation des raves, par exemple. Enfin, dans l'Antiquité, les hommes confectionnaient également une pâte à partir de la graine broyée, de vinaigre, de miel ou d'huile. Cette préparation sert de référence jusqu'au Moyen-Âge.

A ce moment, la moutarde relève le goût d'un mets ou d'une sauce et facilite la digestion. Cette époque marque le début de la réglementation de cette activité à Paris en 1351 et à Dijon en 1390. A noter que le travail de préparation de la moutarde se confond avec l'activité des vinaigriers, huiliers, sauciers ou marchands de vin.

Les Archives municipales de Dijon précise en 1443 " *item que la moutarde soit de bonne graine*

trempee de bon vin aigre et icelluy vin aigre où elle sera trempée sera gîté tout hors, et sera essuyée et mouluë et détrempee en mouillant de bon vin aigre de raisin ".

Au 16e siècle, les vinaigriers-sauciers-moutardiers s'organisent en un corps de métiers et se dotent de statuts. Les centres de productions sont alors nombreux : Paris, Besançon, Saint-Maixent ... mais aussi l'Angleterre. A cette époque, quatre formes de moutarde coexistent :

- l'une faite lors des vendanges avec du moût bouilli pour ne pas fermenter,
- une autre proche de la tradition antique comportant des amandes, de la mie de pain, du verjus et du vinaigre,
- une troisième proche de notre condiment : graine trempée, broyée avec du vinaigre et tamisée,
- et une dernière en pastilles sèches ou en petits pains.



*Plateau en faïence de Roanne
18e siècle – début 19e siècle
décor de grand feu
2003.12.1*



*Cuillère à moutarde
1779-1780
Argent
96.49.1*

Au 18e siècle, la concurrence se focalise entre la moutarde parisienne et dijonnaise. A Paris dominant Bordin et Maille. Ce dernier diversifie déjà ses produits en proposant de la moutarde au citron, à la capucine, aux truffes...

A Dijon, une famille s'impose, les Naigeon. Jean (1714 - ?) participe à l'épanouissement de la renommée de la moutarde dijonnaise : la tradition veut qu'il remplace le vinaigre par du verjus (jus de raisin vert). Malheureusement aucune preuve ne nous est parvenue.

Le 19e siècle, siècle de l'industrialisation, transforme le monde de la moutarde. D'activité d'appoint pour tonneliers, épiciers, cafetiers ou droguistes, la moutarde devient l'activité principale de petites unités de productions jusqu'en 1850.

En 1853, Maurice Grey présente à l'Académie de Dijon, une machine destinée à améliorer le rendement de la production. Le tamisage, spécifique à la moutarde de Dijon, se perfectionne peu à peu. La production passe de 16-17 kg par jour à 50 kg par jour. Les usines à vapeur se multiplient dans toute la France. Les expositions locales, nationales ou internationales servent la renommée des maisons décorées à cette occasion.

Au 20e siècle, les petits moutardiers disparaissent au profit des plus grands : Amora, Grey-Poupon ou Maille. En 1937, puis en 2000, un décret fixe les conditions de fabrications et les appellations des moutardes. La " *Moutarde de Dijon* " est définie comme un procédé de fabrication. Cette moutarde en pâte est fabriquée avec des graines de moutarde noire et/ou brune, blutées ou tamisées. La moutarde de Dijon n'est donc pas une appellation d'origine. Cependant, en 2004, une indication géographique protégée (IGP) est demandée pour la " *Moutarde de Bourgogne* " constituée de graine cultivée en Bourgogne et de verjus à base de vin de Bourgogne.

Les statuts des moutardiers en Bourgogne

Alors qu'à Paris, les moutardiers sont reconnus comme tels dès 1412, il faut attendre 1634 pour que paraissent à Dijon les "statuts et ordres sur le mestier de vinaigrier et moutardier de la Ville de Dijon". Ils honorent saint Vincent le 23 janvier. Chaque membre est inspecté (état du matériel, qualité du vinaigre et du sénévé, compétence des apprentis et des compagnons). Un droit d'entrée doit être acquitté pour chaque nouvel apprenti et nouveau maître. Une révision des statuts est effectuée en 1711 : les amendes augmentent, les maîtres doivent obligatoirement assister aux assemblées, un brevet d'apprentissage est institué ; des articles tentent de limiter l'exercice de cette activité par les forains ou les particuliers.

La fabrication de la moutarde de Dijon (1850 - 1995)

Quatre étapes se succèdent :

- le nettoyage des graines : il consiste à éliminer poussières, graviers, graines cassées et impuretés. Les graines sont alors trempées dans le verjus.

- le broyage : les graines mouillées passent entre deux meules (gisante et tournante) d'où sort une pâte qui contient encore des sons.

- le tamisage : des rouleaux poussent la pâte à travers une toile métallique : les sons sont ainsi éliminés. La pâte repose ensuite quelques jours en fûts.

- le conditionnement et l'expédition : la moutarde passe par l'atelier de flaconnage puis sur les chaînes de conditionnement avant son chargement dans des camions de livraisons.



En Bourgogne
Moutarde PARIZOT, Dijon. 1^{er} Atelier de fabrication
Carte postale représentant une vue de l'atelier de fabrication de la moutarde chez Parizot, fabricant dijonnais.
85.38.5

Un métier annexe : le rhabilleur de meule

Au Moyen-Age, la meule de pierre sert à broyer la moutarde. Elle se présente comme un moulin portatif constitué de deux petites meules de 30 cm de diamètre creusées de petits sillons pour éjecter le produit. L'une est convexe et ne bouge pas : c'est la gisante ou dormante. L'autre, concave, tourne : c'est la tournante ou volante. Une gouttière permet à la moutarde de s'écouler.

Mais ces moulins ont leur limite : des meules plus larges, jusqu'à 120 cm de diamètre, plates et striées apparaissent et s'imposent. Avec l'énergie vapeur, plusieurs meules fonctionnent simultanément.

Mais les frictions entre les deux meules usent les stries. Il faut alors "rhabiller" ou recreuser les sillons. Un artisan, le rhabilleur de meule, se charge de reformer les sillons à l'aide d'une boucharde et d'un marteau.

Les formes de pots

En 1984, lors de la réalisation de l'exposition "Moutarde à Dijon" au Musée de la Vie bourguignonne à Dijon, une typologie des pots est établie

- Type 1A : vers 1736 - 1775 : forme triangulaire avec une base large et un col étroit.

- Type 1B : vers 1775 - 1820 : pot droit, cylindrique ; collerette plus ou moins tronquée ; inscription toujours manuscrite.

- Type 2A : vers 1820 - 1830 : pot droit, cylindrique ; collerette assez développée qui retombe (sans doute est-ce pour faciliter le bouchage au parchemin) ; inscription soit au pochoir, soit pochoir associé avec une écriture à la main ; dans ce dernier cas, seul le nom du fabricant est manuscrit.

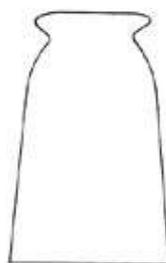
- Type 2B et 2C : pot tonnelet, lèvres arrondies ; il se trouve en Bourgogne auxerroise (Auxerre, Avallon) car il est fabriqué par les nombreux ateliers de la région ; inscription manuscrite. Le type 2C porte une inscription au pochoir.

- Type 3A : vers 1810-1845 : pot droit, cylindrique, léger épaulement ; col plus ou moins haut ; lèvres épaisses ; c'est une faïence de grand feu traditionnelle ; l'inscription est en manganèse au pochoir.

- Type 3B : vers 1840-1850 : pot droit, cylindrique, léger épaulement ; col plus ou moins haut ; lèvres épaisses ; c'est une faïence de grand feu traditionnelle ; l'inscription est en manganèse au pochoir mais incluse dans un encadrement à la roulette avec motifs géométriques ou fleurs stylisées qui évoque une étiquette.

- Type 4A : vers 1845-1885 : pot droit, cylindrique, l'épaulement s'accroît pour former un bourrelet ; la lèvre se régularise et devient moins épaisse ; survivance d'une faïence de grand feu traditionnelle en parallèle au développement industriel de la faïence.

- Type 4B : vers 1845-1885 : pot droit, cylindrique, l'épaulement s'accroît pour former un bourrelet ; la lèvre se régularise et devient moins épaisse ; survivance d'une faïence de grand feu traditionnelle en parallèle au développement industriel de la faïence ; l'inscription est en manganèse



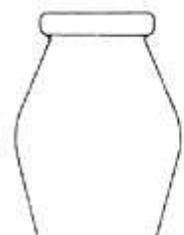
Type 1A



Type 1B



Type 2A



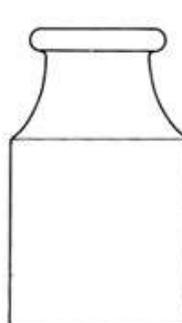
Type 2B et C



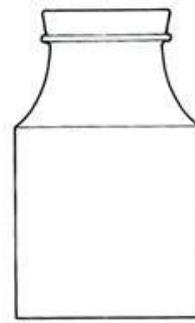
Type 3A et B



Type 4A et B



Type 5A et B



Type 6

au pochoir incluse dans un encadrement à la roulette avec motifs géométriques ou fleurs stylisées.

- Type 5A : vers 1850-1920 : pot droit, cylindrique, épaulement, lèvre régulière ; forme stéréotypée de l'industrialisation ; la faïence fine dite "*terre de fer*" ou "*porcelaine opaque*" provient des fabriques de Creil et Montereau ou Digoin et Sarreguemines ; le décor imprimé porte la marque déposée, l'adresse, les distinctions honorifiques.

- Type 5B : vers 1850-1920 : pot droit, cylindrique, épaulement, lèvre régulière ; forme stéréotypée de l'industrialisation ; ces pots sont en porcelaine épaisse ; décor imprimé identique au type 5A.

- Type 6 : Pot droit, cylindrique, épaulement, bourrelet au col qui permet le bouchage à l'aide de capsule en métal garni de liège à l'intérieur.

L'emballage : un outil identitaire

Le conditionnement de la moutarde suscite rapidement de la part du fabricant un intérêt particulier : l'emballage devient un support lié à l'identité de la marque. Dès les premiers statuts des vinaigriers-moutardiers de Dijon et de Beaune, la marque doit être présente sur le produit dans un souci de vérification de son origine : cette obligation est une spécificité bourguignonne. Rapidement les fabricants exploitent cette obligation comme un atout.



Carte postale représentant des emballages émail pour la moutarde produite par Alexandre Truchot. Tous ces emballages sont réutilisables.
85.4.5

A partir de 1900, des emballages fantaisies sont proposés : à usage domestique (seau, broc, pots en grès...) ou à but comique ou satirique.

Dès la fin du 19^e siècle, les verres à boire restent l'objet emblématique de cette adaptation du conditionnement de la moutarde. Revitalisé par Raymond Sachot (à la tête d'Amora de 1931 à 1972) avec la création du verre "*givre et or*" en 1953, ils s'adressent également aux enfants en reprenant les personnages favoris des fables de La Fontaine, des histoires enfantines ou des dessins animés.

Quelques fabricants dijonnais

Il est difficile de privilégier quelques fabricants au détriment d'autres. Nous avons déjà évoqué Naigeon et Grey. Dans cette même lignée d'hommes ayant marqué l'histoire de la moutarde dijonnaise, il ne faut pas oublier, Raymond Sachot. Il arrive en 1931 dans la société Bizouard (successeur de Naigeon et Fremiet) et importe les techniques économiques américaines (électrification des usines, adaptation des conditionnements aux goûts de la clientèle). La société profite également de son sens inné de la communication et de la publicité. En 1934, il impose le nom "*Amora*".

D'autres fabricants ont marqué leur époque même s'ils n'ont pas connu le même succès qu'Amora : citons Jacquemin à Meursault, Charles Dumont, Bornier, Julien Mack ou Parizot à Dijon. L'entreprise Fallot, à Beaune, fonctionne depuis 1928.

Pourquoi Dijon a-t-il gardé cette activité ?

Trois personnalités dijonnaises à trois époques différentes jouent un rôle majeur. Jean Naigeon remplace le vinaigre par le verjus et ancre cette activité dans des terroirs à vigne ; la Bourgogne est donc bien placée. Maurice Grey invente en 1853 une machine qui permet un plus grand rendement mais nécessite une infrastructure. Raymond Sachot, à la tête de la société Amora, fait passer cette activité de l'artisanat à l'industrie.

Outre ces raisons historiques, les producteurs de moutarde du 20^e siècle n'hésitent pas à s'appuyer sur l'antériorité de la production dijonnaise et sur l'Histoire de la Bourgogne. Charles Dumont dépose en 1905 une " *Moutarde fine des Ducs de Bourgogne* " fabriquée au " *vinaigre fin suivant les prescriptions de l'ordonnance des échevins de la Ville de Dijon du 10 août 1390* " ; Ernest Pierre Roy crée en 1926 une moutarde " *Jean sans Peur* "... Les grandes sociétés alimentaires présentent les produits phares de Dijon (le cassis, le pain d'épice et la moutarde) sur des publicités communes.

Le lien entre Dijon, la Bourgogne et la moutarde repose également sur la culture de la plante en Bourgogne jusqu'à la fin de la seconde guerre mondiale. Aujourd'hui la graine, pour la majeure partie, est importée du Canada. Il y a actuellement des tentatives pour inciter les agriculteurs bourguignons à planter de la moutarde afin d'ancrer dans le terroir l'ensemble des produits à manufacturer. Affaire à suivre !



*Distributeur à moutarde
Après 1934
Faïence de grand feu et bakélite
83.21.1*

Que lire ? Que voir ?

Bibliographie non exhaustive sur le thème de la moutarde en Bourgogne

- DECLOQUEMENT, Fr. Moutardes et moutardiers, Paris, Bréa éditions, 1983
- DECLOQUEMENT, Fr. Moutarde en Bourgogne, Saint-Cyr-sur-Loire, A. Sutton, 2002
- DECLOQUEMENT, Fr. Petit traité savant de la Moutarde, Editions de l'Equinoxe, (parution en 2005)
- GARNIER (Joseph), Essai sur l'histoire de la moutarde de Dijon, Dijon, Jobard, 1860
- LANDRY (Philippe), " Les moulins en Bourgogne ", Pays de Bourgogne, n° 109, décembre 2000
- Moutarde à Dijon : [exposition, Dijon, Musée de la Vie bourguignonne, 21 avril – 30 septembre 1984], Dijon, Ville de Dijon, 1984

Liste des musées bourguignons possédant des collections sur la moutarde en Bourgogne

Musée public :

- Musée de la Vie bourguignonne (Dijon)

Musée d'entreprise :

- Musée Amora (Dijon)

- La Moutarderie (Beaune)

Site internet à consulter :

http://www.culture.gouv.fr/public/mistral/joconde_fr

Il n'est moutarde qu'à Dijon ?

Proposé par le Musée de la Vie bourguignonne, Dijon.

Textes d'Anne Laemmlé, Assistante de conservation et de Madeleine Blondel, Conservatrice en chef des musées d'Art sacré et de la Vie bourguignonne.

A l'occasion d'une exposition-dossier présentée du 13 juillet 2005 au 19 septembre 2005.

En légende, apparaissent des numéros d'inventaire. Les notices d'inventaire correspondantes sont consultables sur la base Joconde de la Direction des musées de France.

Photos : Anne Laemmlé et François Perrodin pour le Musée de la Vie bourguignonne.

