

La Moutarde de Gascogne, à l'image de son terroir

Sucrée, piquante, surprenante...



La Moutarde de Gascogne, à l'image de son terroir

À n'en pas douter, les moines de l'Abbaye de Flaran devaient être fin gastronomes, puisque l'on retrouve en bonne place sur leur liste de courses établie en 1788, de « ne pas oublier d'acheter de la moutarde d'Ayguetinte ». Car ce condiment, souvent associé à la ville de Dijon, a connu en Gascogne de longues et belles périodes de gloire. Dès le 15^e siècle, et surtout du 19^e jusque dans les années 1950, cette moutarde, qui s'accordait si bien avec le boudin noir, était l'invitée incontournable des fêtes du Tue-cochon.

Ce qui la caractérise, avec une pointe d'élégance, c'est qu'en terre gasconne, elle est élaborée à base de moût de raisin - de l'Ugny blanc -, et non pas de vinaigre. Point d'amertume donc dans son goût si particulier, mais plutôt un savant mélange de saveurs, où l'on découvre la fraîcheur végétale de la graine avant de plonger vers le piquant adouci par le moût du raisin concentré.

Aujourd'hui, si l'on déguste encore avec délice cette moutarde brune gasconne, c'est grâce à l'intervention de deux hommes qui décident, en 1992, d'en relancer la production, Michel Maestrojuan, d'Ayguetinte, et Michel Delaère, de Bezolles. Tous deux partent recueillir auprès de leurs aînés les secrets de ses anciennes recettes traditionnelles, et trouvent leur bonheur auprès d'un vieux boucher de campagne.



Un groupe de réflexion regroupant divers acteurs du département s'engage alors, et en 1996 est constituée l'Association de Sauvegarde des Moutardes Traditionnelles de Gascogne. Quelques séries d'essais et de mises au point dans les locaux du CRITT IPIA d'Auch plus tard, le premier pot officiel de « Moutarde de Gascogne » voit le jour, le 23 décembre 1998. Autour du berceau, ses parrains se nomment André Daguin et Bernard Ramounéda, célèbres noms de la gastronomie. Le premier lui offrira ses lettres de noblesse en déclarant à son sujet, lors de premières dégustations encore confidentielles : « J'ai retrouvé la formidable moutarde de mon enfance ».

La production, particulièrement délicate en raison de graines très fines et légères, nécessite un long travail de tri et de nettoyage après la récolte. Avec six à sept mille pots annuels, le produit artisanal reste aujourd'hui haut de gamme. On le retrouve essentiellement au Domaine Entras de la famille Maestrojuan, dans les épicerie fines, et sur les tables des meilleurs restaurateurs. Il vient relever la tarte fine à la tomate et chèvre frais de Jean-François Robinet, badigeonner le poulet fermier du Gers de Bernard Ramounéda, ou accompagner le magret de canard en croûte de Jean-Luc Arnaud.

Moût de raisin concentré, graines de moutarde Brassica nigra écrasées, sel, poivre, aucune trace d'additif ou de conservateur, la Moutarde de Gascogne porte en elle toute la richesse du territoire, et sait séduire par sa simplicité authentique.

<https://www.domaine-entras.fr>

Recette de l'omelette à la moutarde de Gascogne

Pour 2 personnes : 4 œufs, 1 cuillère à café de moutarde de Gascogne, sel, poivre.

Séparez les jaunes des blancs. Battez les jaunes avec la moutarde, salez, poivrez. Incorporez les blancs et versez dans une poêle bien chaude. Laissez cuire selon votre goût.

La moutarde de Gascogne sait accompagner le filet de saumon de l'Adour, grillades, fricassée de porc, confits d'oie ou de canard, rôtis de bœuf, de veau et toutes les viandes froides. On la consomme également en sauces, « et même sur une tranche de bon pain, telle quelle » confie Michel Maestrojuan !