

La moutarde de Bezolles et de quelques autres lieux.



La moutarde de Bezolles et de quelques autres lieux.

Pour sa séance mensuelle du mois de mars, la Floureto recevait Jacques Couzinet et Jacques Estingoy, historiens passionnés d'Histoire régionale.

Aujourd'hui, la moutarde devient un sujet d'actualité si on se réfère à la pénurie constatée dans les commerces. Pourquoi ne pas s'intéresser et revenir à une production locale ?

Cette moutarde véritable fleuron de la production du village de Bezolles où, dans chaque famille, les anciens préparaient ce condiment. Pour que ce mode de fabrication ne tombe pas dans l'oubli, vous allez tout apprendre des différents ingrédients rentrant dans l'élaboration de la moutarde (graines de moutarde, moût de raisin...), l'installation nécessaire à cette préparation, en particulier le moulin, la recette et les petits secrets de la composition. À Bezolles, cette activité, ordinairement familiale, a pu prendre une dimension artisanale. Au lieu-dit Mardan, la famille Bajan livrait sa production dans un large secteur géographique pendant plusieurs décennies. Cette renommée finit par attirer l'attention d'un commerçant vicois qui rapatriait cette fabrication à Vic-Fezensac avec l'espoir d'un grand développement.

Cette préparation était spécifique à Bezolles et Ayguetinte ? Non, dans le département d'autres familles proposaient avec succès leur fabrication. Dans cette deuxième partie nous allons faire un petit tour du Gers dans les communes où la production de moutarde est attestée. Y avait-il une production spécialement Fleurantine ?

Photo principale / Georges Courtes, Jacques Estingoy, Jacques Couzinet, Ronny Guardia-Mazzoleni, Laurent Mauras.



Element de moulin et plant de moutarde.



Graines de moutarde.