

La cueillette est manuelle, régulière et répétitive (plusieurs récoltes sont effectuées par semaine sur le même plant). La fructification échelonnée implique une cueillette assidue et minutieuse.

Transformation et conditionnement :

Les cornichons arrivent de préférence 24 heures après la cueillette. Il y a tri automatique des calibres. Il en existe quatre types : « extra-fins », très prisés, d'un calibre inférieur à 15 mm ; « fins », d'un calibre compris entre 15 et 19 mm ; « type moyen », d'un calibre compris entre 19 et 23 mm, et le cornichon classé dans la catégorie « gros », d'un calibre supérieur à 23 mm. Équeutage manuel ou mécanique (machine à rouleaux). Lavage avec une laveuse à brosses verticales ou horizontales. Fabrication des jus avec vinaigre, sel, arômes (extrait d'arômes) et eau. Filtration et réchauffage du jus. Dépalettisation, rinçage, et inspection des bocalaux. Introduction des aromates. Blanchiment des cornichons par la vapeur ou dans un bain d'eau chaude. Jutage (remplissage des pots). Capsulage. Pasteurisation par aspersion ou immersion et refroidissement. Étiquetage.

MOUTARDE DE DIJON

MOUTARDE

PARTICULARITÉ : moutarde en pâte constituée de graines de *Brassica negra* et *juncea* broyées et blutées (tamisées).

Production
Fabriquée toute l'année dans toute la France, il y a 7 producteurs en Côte-d'Or qui traitent plus de 90 % des graines transformées (2 500

Description

Pâte de couleur ocre-jaune verdâtre, homogène et de granulométrie très fine. Son goût de piquant est dû à sa richesse en sénevol, essence issue de la dégradation enzymatique d'un sinigraside contenu dans la

graine. Elle est composée d'eau, de vinaigre et de jus, de graines de moutarde, sel, acide citrique, antioxydant E 224, la teneur en matières sèches devant être de 28 % minimum.

Historique

Un proverbe du XIV^e siècle affirme : « Il n'est ville ce nom Dijon / Il n'est moutarde que à Dijon. » Dès 1347, la moutarde de Dijon était expédiée vers Paris, et, au XV^e siècle une réglementation avait été instituée à Dijon pour en garantir la qualité. Mais la moutarde tant recherchée dans le passé ne ressemblait pas toujours à la nôtre. En 1782, Le Grand d'Aussy cite un texte de 1560 qui spécifie que la moutarde de Dijon « s'envoyait sèche et en pastilles. Quand on voulait s'en servir, on délayait les pastilles dans du vinaigre ». Il existait aussi, bien entendu, une moutarde de Dijon « en pâte », comme aujourd'hui, voire même douce. Comme le laisse entendre le mot « moutarde », ce produit se fabriquait à différentes époques avec du moût de raisin. De telles recettes remontent au moins au XIV^e siècle et encore au XIX^e siècle, Grimod de la Reynière décrit une moutarde au moût en ces termes : « La moutarde de Dijon, préparée avec du moût de vin au lieu de vinaigre, lamente-t-il, se trouve dépourvue par là même de sa principale vertu ; aussi, quoique la plus agréable au goût, elle est regardée par les connoisseurs comme la moindre de toutes. Elle participe de la nature des confitures plutôt que de celle de la moutarde, et, sous ce rapport, elle convient bien plus aux enfants qu'aux gourmets. » Nonobstant ces commentaires, l'auteur d'un rapport sur les moutardes présentées à l'Exposition universelle de 1867 précise que, parmi toutes les moutardes fabriquées en France, la moutarde de Dijon « se distingue encore par beaucoup de moût et une saveur piquante ».

Vers 1900, Ardouin-Dumazet rend visite à un moutardier dans la région, et il découvre que « la graine de

moutarde ne se cultive pas en Bourgogne. On la tire de fort loin : de Bombay dans les Indes, de Bari dans les Calabres, de Sicile; la meilleure vient de Strasbourg ». D'après lui, on commercialise à Dijon « deux sortes de moutarde, la commune et la fine. La première est obtenue au moyen de vinaigre, la seconde par du verjus. Celle-ci est la véritable moutarde de Dijon ». En réalité, depuis le début de ce siècle, la notion de « véritable » moutarde de Dijon fait l'objet de beaucoup de débats. Un arrêté de la cour d'appel de Paris du 19 mars 1929 renvoie la demande d'un syndicat de fabricants de moutarde de Dijon situé dans la Côte-d'Or qui voulait interdire l'utilisation de la dénomination Moutarde de Dijon pour d'autres moutardes que celles fabriquées à Dijon. Tout en reconnaissant qu'il est « exact que cette fabrication puisse être localisée depuis plusieurs siècles dans la région dijonnaise », l'auteur du jugement continue : « il ne résulte pas moins de la documentation produite que l'expression Moutarde de Dijon ne sert qu'à différencier les moutardes brunes, rouges ou vertes de la moutarde jaune clair. » Suivant ce raisonnement, « il s'agit d'un mode spécial de fabrication par l'application d'une simple recette qui peut être exécutée n'importe où et d'une appellation nécessaire pour désigner un genre de moutarde dont le procédé de fabrication est dans le domaine public ».

Aujourd'hui donc, la « Moutarde de Dijon » peut venir de Suisse, mais son passé bien mouvementé met en évidence la supériorité du produit fabriqué à Dijon depuis au moins cinq cents ans. À ce propos, donnons le mot de la fin à l'auteur d'une monographie sur cette dernière au siècle dernier : « Il n'appartient pas à tout vinaigrier de faire de la bonne moutarde », rappelle-t-il en polémiquant contre les marchands étrangers qui achètent de la moutarde de Dijon « pour régénérer les leurs, baptisent ce mélange du nom de moutarde de Dijon... [Que les Dijonnais] luttent donc, mais d'activité et de bonne fabrication; que leurs matières premières soient toujours loyales, [...] pures de tout mélange frauduleux, et le consommateur saura bien les distinguer ».

Usages

Sert à accommoder les viandes rouges ou blanches avec certaines sauces.

Savoir-faire

La moutarde est fabriquée à partir des opérations suivantes : réception, tri et nettoyage des graines. Éclatement des graines afin d'imprégner l'amande de vinaigre et/ou de verjus. Trempage quelques heures dans ces mêmes liquides, puis broyage grossier suivi d'un broyage fin sur meule de carborandon. Tamisage, c'est le blutage obligatoire en centrifugeuse afin de séparer la pâte du son (tégument ou enveloppe de la graine); il ne doit rester que 2 % maximum de tégument dans la moutarde de Dijon. Stockage de maturation pendant 2 à 3 jours afin d'éliminer le goût d'amertume. Malaxage (sous vide chez un industriel) de la pâte avec le vinaigre ou verjus, le sel et autres ingrédients, cette action a aussi pour effet d'éliminer l'air contenu dans la pâte et de la rendre homogène. Repos de la pâte quelques jours en foudres de grand volume puis conditionnement sous formes multiples (verre, pots...).

VINAIGRE DE VINS ROUGES

VINAIGRE

PARTICULARITÉ : vinaigre fait selon une méthode traditionnelle basée sur un processus de fabrication à long terme et élaboré avec des vins de Bourgogne.

Production

Vins provenant de la Bourgogne viticole (Chablis, Côte de Nuits et Hautes Côtes de Nuits, Côte de

Description

Liquide de couleur rouge vif, brillant. Parfum assez particulier de fûts s'expliquant par le processus de fabri-