

**REINE DE DIJON**  
MOUTARDES DEPUIS 1840

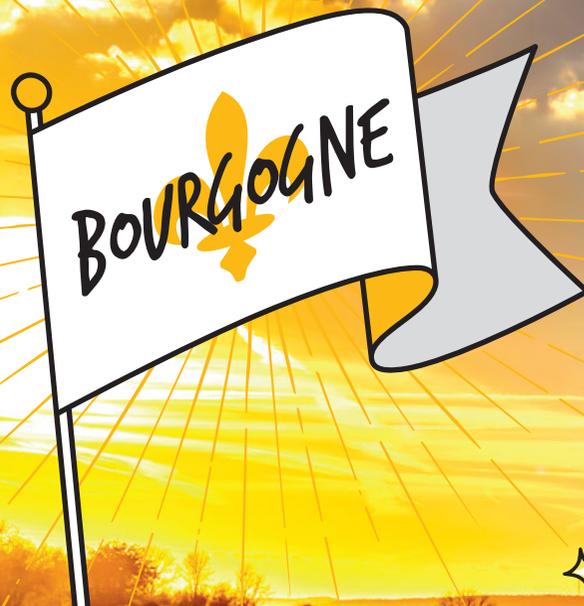


**La Moutarde aux graines**  
**100% françaises**  
*Made in Bourgogne !*

DOSSIER DE PRESSE 2020/2021

# LA MOUTARDE REINE DE DIJON QUI FÊTE SES **180 ANS**

*cette année se refait une beauté*



Graines 100%  
françaises

Sans  
conservateur

Sans  
colorant

Sans  
arôme artificiel

## **Engagée localement,**

Reine de Dijon soutient la filière agricole qui a relancé la production de graines de moutarde en Bourgogne.

Authentiques et saines, elle propose des moutardes aromatiques très tendance, qui répondent aux attentes actuelles.

Reine de Dijon peut aujourd'hui être fière de son parcours et ouvre de nouvelles voies de consommation à la moutarde.

**En 2020, Reine de Dijon se réinvente !**

# MADE IN BOURGOGNE

## Rappels sur l'origine de la moutarde



### Moutarde de Dijon

N'est pas moutarde de Dijon qui veut. Et pourtant !

La dénomination « moutarde de Dijon » n'est pas un indicateur d'origine mais un **procédé de fabrication** défini par le décret no 2000-658 du 6 juillet 2000.

Elle peut donc être fabriquée n'importe où, tant que le procédé est respecté selon le cahier des charges.

### La Côte-d'Or, terre de prédilection de la moutarde

Historiquement les fabricants de moutarde s'installaient dans les régions viticoles, là où se trouvait le raisin, en Bourgogne ou dans le Bordelais principalement.

Cette tradition s'explique aisément lorsqu'on sait qu'une des composantes essentielles était le « verjus », jus acide extrait de raisins pas encore mûrs. Mais au 18<sup>ème</sup> siècle, un **maitre vinaigrier dijonnais Jean Naigeon** a remplacé le verjus par du vinaigre pour améliorer le goût de la moutarde, d'où le nom de « moutarde de Dijon ». La tradition de fabrication (et de consommation !) du fameux condiment perdure encore aujourd'hui en Bourgogne.

### L'Indication Géographique Protégée : un accord unique en France

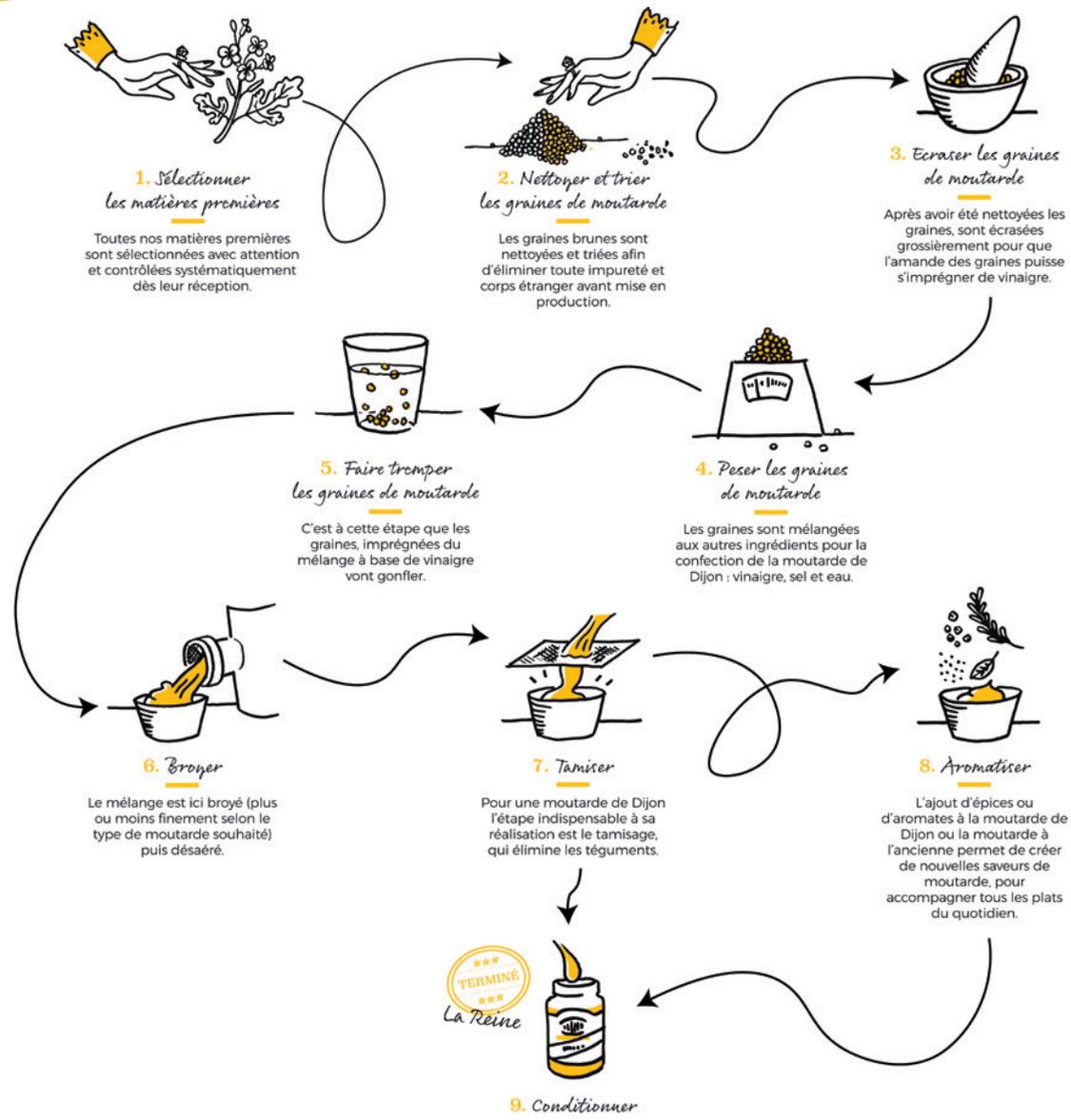
Reine de Dijon est aujourd'hui membre de l'**Association Moutarde de Bourgogne (AMB)**, dont le travail a été récompensé par l'obtention en 2009 d'une IGP (Indication Géographique Protégée) pour la « Moutarde de Bourgogne ». Elle résulte d'une démarche collective, longue et fastidieuse, de producteurs et d'un groupement d'agriculteurs, pour faire reconnaître un savoir-faire, des conditions de production strictes et contrôlées par un organisme indépendant. Elle est le fruit d'un accord exceptionnel entre la filière scientifique, agricole et industrielle.

Pour le consommateur, l'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.



# LA FABRICATION DE LA MOUTARDE REINE DE DIJON

*un savoir-faire ancestral*



Crédit : Agence Elixir

# AU DÉPART, UNE GRAINE

*La moutarde est l'une des épices les plus cultivées et les plus utilisées dans le monde depuis des siècles.*

Son origine se perd dans la nuit des temps. Les égyptiens l'utilisaient déjà pour rehausser le goût des viandes, les chinois en cultivaient plusieurs espèces, Athènes et Rome appréciaient l'usage médical et culinaire de la moutarde.

Lorsqu'elle était utilisée à des fins culinaires, elle était déjà associée au vinaigre.



## MAIS PAS N'IMPORTE QUELLE GRAINE

Le composant essentiel de la moutarde est la graine de **sénevé**, qui est une plante à fleurs jaunes.

La moutarde appartient à la même famille botanique que le chou, les Brassicacées, mot d'origine celtique qui désigne le chou potager.

Il existe différentes variétés de graines : Brune, blanche et jaune.

**Reine de Dijon utilise aujourd'hui la graine brune Brassica Juncea pour élaborer ses moutardes.**

**Cette graine est minuscule puisqu'il faut environ 300.000 graines pour faire 1kg de moutarde !**



# REINE DE DIJON

à travers son histoire

1840

Création de la société par Monsieur FAUROY et lancement de la production d'une moutarde authentique, la moutarde FAUROY, vendue aux détaillants locaux.



1900

Reprise de la société par Monsieur THEVENIAUD qui développe fortement la société au niveau national.



1976

La société reçoit la Médaille d'argent des exportateurs.



1994

Reprise des activités par la société suisse W. LEUENBERGER et création de la nouvelle et actuelle société REINE DE DIJON.



1997

Création d'une nouvelle unité de production et transfert de l'ensemble de l'activité sur le site de Fleurey-sur-Ouche (à 17 km au nord de Dijon) pour répondre au développement et aux exigences croissantes, en matière d'assurance qualité, d'hygiène et de service client.



1998

REINE DE DIJON S.A. devient filiale du groupe familial allemand DEVELEY Senf & Feinkost GmbH, spécialiste de la moutarde et de condiments.



1999

Reine de Dijon est certifiée BIO par Ecocert sur une gamme de moutarde. A ce jour, seules les moutardes biologiques n'ont pas de graines françaises car les récoltes sont jusqu'à présent insuffisantes.



2009

L'Indication Géographique Protégée (IGP) : Moutarde de Bourgogne est reconnue.



2014

Construction de l'unité de méthanisation qui débouche sur une production à énergie positive



2015

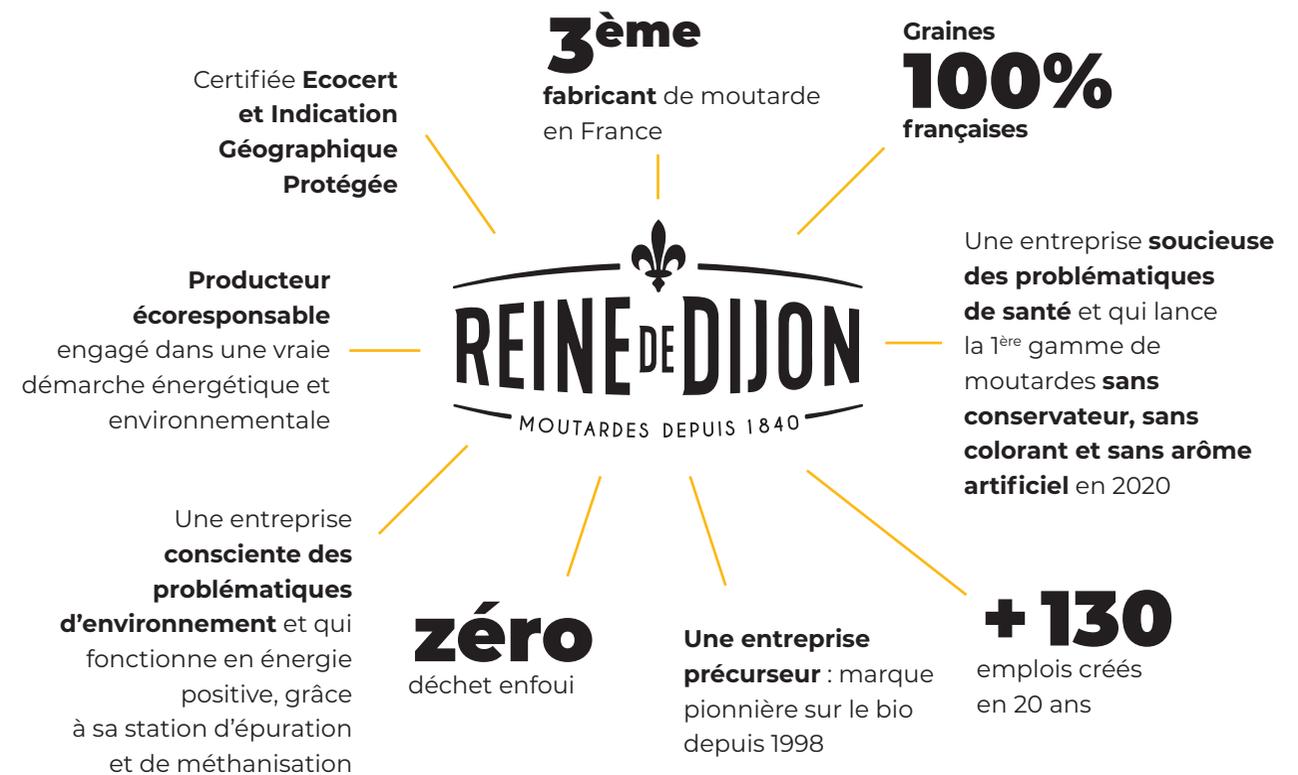
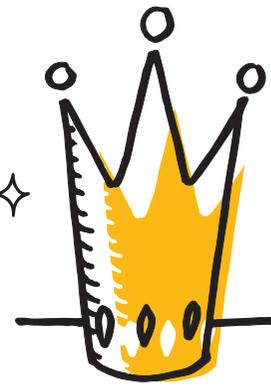
MADE IN BOURGOGNE

Depuis 2015, Reine de Dijon propose une large gamme de moutardes produites exclusivement à partir de graines de moutarde semées, cultivées, récoltées et stockées en France.



Crédit : Agence Elixir

## 2020, LA REINE FÊTE SES 180 ANS ET S'OFFRE UN « RELOOKING » !



# LA NOUVELLE GAMME DE REINE DE DIJON

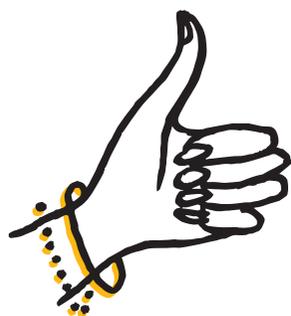
*Engagée dans une démarche de différenciation et d'innovation, Reine de Dijon prend un tournant en 2020 avec sa nouvelle gamme de moutardes. La première moutarde du marché aux graines 100% françaises et sans conservateur.*

## Une recette retravaillée pour répondre aux exigences des consommateurs.

Dans un rayon moutarde où les conservateurs et additifs sont la règle, Reine de Dijon a fait le tri dans ses listes d'ingrédients et **propose une nouvelle gamme sans conservateur, sans colorant et sans arôme artificiel.**

La nouvelle collection de Reine de Dijon se compose de **12 recettes** à la texture onctueuse et aux saveurs préservées.

*Des moutardes qui affichent les meilleures caractéristiques nutritionnelles du segment, jugées "bonnes" par Yuka.*



## Des ingrédients français pour soutenir nos agriculteurs.

C'est avec des graines de moutarde cultivées en Bourgogne, à deux pas de son atelier de production, que Reine de Dijon élabore ses 12 nouvelles recettes. Présente au plus près des agriculteurs, Reine de Dijon valorise ce savoir-faire régional.

Les épices qui agrémentent les différentes recettes aromatisées sont également récoltées par des producteurs français : la crème de cassis vient elle aussi de la région, tout comme le piment d'Espelette qui provient d'un producteur basque.

## Une origine France qui ne se limite pas aux recettes de la gamme.

Reine de Dijon défend le Made in France bien au-delà de la moutarde contenue dans ses pots ! Ces derniers sont également 100% français puisque les pots en verre, les capsules et les étiquettes sont fabriquées dans l'hexagone.

*De quoi satisfaire tous les locavores !*

# UNE SÉLECTION DE 12 RECETTES POUR TOUTES LES OCCASIONS

*Tantôt onctueuse, tantôt fine,  
elle peut être douce ou relevée.  
Elle ne manque pas de piquant !*



## DE DIJON

Incontournable, la moutarde de Dijon apporte saveur et piquant en cuisine.



## À L'ANCIENNE

Recette plus douce que la moutarde forte, elle apporte un croquant et une note vinaigrée incomparables. Elle est très appréciée avec les viandes ou en vinaigrette.



## CASSIS

L'inégalable goût fruité et intense du cassis adoucit une moutarde à l'ancienne. Le résultat produit des saveurs exceptionnelles, qui s'accordent à merveille avec les gibiers ou en vinaigrette.



## AU MIEL

Un mix très connu pour sa douceur et ses saveurs, à la fois chaudes et tendres. Ce produit est un régal, très utilisé pour la cuisine du porc, mais aussi en salade ou en vinaigrette avec des tranches de fromage de chèvre.



## PROVENÇALE

Le poivron rouge et la tomate apportent couleurs, saveurs et odeurs à cette belle moutarde parfumée. C'est l'accompagnement incontournable des grillades et barbecues d'été.



## HERBES DE PROVENCE

Une moutarde aux saveurs fraîches et aux parfums multiples, qui met en valeur toutes les viandes, vinaigrettes ainsi que les poissons et crustacés.



### AUX NOIX

C'est la moutarde idéale pour déguster le fromage ou réaliser une vinaigrette. La noix apporte de la douceur au piquant de la moutarde et s'associe parfaitement avec les salades d'endives, fromages et viandes blanches.



### AU CURRY

Ce produit relevé est un incontournable dans le réfrigérateur. Très répandu, il s'accorde avec presque tous les plats, en particulier la volaille et le poisson.



### AU PIMENT D'ESPELETTE

Son goût épicé accompagne parfaitement les viandes et les légumes. Un mariage gourmand et subtilement piquant.



### À L'AIL ET AU ROMARIN

De l'ail et du romarin pour une moutarde de caractère et pour apporter une touche méditerranéenne aux grillades de viande ou de poisson.



### AU POIVRE NOIR DE MADAGASCAR

Le goût exotique du poivre noir de Madagascar relève parfaitement cette moutarde qui s'associe à merveille avec les tartes, quiches et viandes.



### AUX 5 PLANTES

L'alliance des plantes et de la moutarde tient de l'évidence. Idéale pour parfumer les salades ou assaisonner les viandes grillées, chaudes ou froides.



# ILS ONT TESTÉ !

De la restauration bistrannique au chef étoilé Michelin 2020, la moutarde Reine de Dijon régale les papilles et inspire.



## Anais & Oswald

Restaurant **O'Bannelier** à Dijon, qui propose une cuisine simple à partir de produits du terroir.

« Nous avons été conquis dès que nous avons goûté ! »



## Olivier Largy

Restaurant **Ici m'aime** à Rouvray dans le Morvan.

« Les moutardes Reine de Dijon sont innovantes et proches de la nature. »



## Takashi Kinoshita

Chef étoilé au **Château de Courban** à Châtillon-sur-Seine.

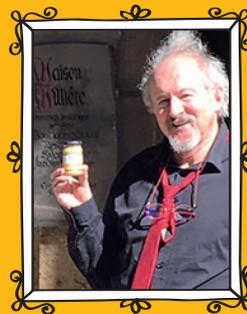
« J'aime cuisiner la moutarde Reine de Dijon que je mets à la carte du restaurant depuis juillet 2020. »



## Stéphane Fouillot

Chef au restaurant **Le Klub** à Dijon, qui propose une cuisine régionale, faite maison à base de produits locaux.

« Le secret pour préparer ma Picatta de volaille, sauce Gaston Gérard : la moutarde Reine de Dijon. »



## Jean François Lieutet

**La Maison Millière** présente à sa clientèle locale et internationale l'excellence des produits régionaux.

« La gamme de moutardes Reine de Dijon est incontournable dans notre boutique et agrmente notre cuisine d'une fine touche bourguignonne. »



## RECETTE TARTE MOZZARELLA, TOMATES, BASILIC ET MOUTARDE À LA PROVENÇALE REINE DE DIJON®



NIVEAU : FACILE | COÛT : BON MARCHÉ | TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN | TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

150 g de farine d'épeautre complète  
100 g de farine blanche  
80 g d'huile d'olive  
120 g d'eau chaude  
1 pincée de sel  
1 pincée de levure  
1 mozzarella Di Buffala  
250 g de tomates cerises de différentes couleurs  
3 à 4 càs de Moutarde à la provençale Reine de Dijon®  
Quelques feuilles de Basilic

1. Dans le bol d'un robot mélanger les farines avec l'huile, la levure, l'eau et le sel. Former une boule.
2. Etaler la pâte et la déposer dans un moule à tarte. La faire précuire 10 min dans un four préchauffé à 200°C.
3. Tartiner de moutarde à la provençale.
4. Couper la mozzarella Di Buffala en tranches et la déposer sur le fond de tarte recouverte de moutarde.
5. Couper les tomates cerise en lamelles et les déposer en ligne.
6. Si vous avez différentes couleurs de tomates vous pouvez alterner les rangées.
7. A l'aide d'un spray d'huile d'olive, vaporiser les tomates.
8. Enfourner à 200°C pendant 20 min.
9. Sortir du four et parsemer de feuilles de basilic.

**Astuce de la Reine :** Inutile d'ajouter du sel. La moutarde remplit pleinement son rôle de condiment.



## ŒUF COCOTTE ET AVOCAT À LA MOUTARDE DE BOURGOGNE REINE DE DIJON®



NIVEAU : FACILE | COÛT : BON MARCHÉ | TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN | TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

2 œufs  
Moutarde de Bourgogne  
Épices (coriandre, poivre)  
Vinaigre au citron  
Pain de campagne

1. Mettre une pointe de moutarde dans le fond de l'avocat et ajouter le jaune d'œuf.
2. Saupoudrer d'épices
3. Faire cuire 15 minutes à 180 degrés (le jaune doit rester coulant)
4. Ciseler une pointe de coriandre sur le dessus et ajouter un peu de vinaigre au citron.
5. Prêt à servir avec des mouillettes de pain de campagne.

Crédit recette : Floiane Yummy Life

# OÙ SE PROCURER la moutarde Reine de Dijon ?

REINE DE DIJON EST IMPLANTÉE DANS UN RÉSEAU **D'ÉPICERIES FINES, DANS DES BOUTIQUES DE PRODUITS DU TERROIR OU DE PRODUITS BIO**. EN PARALLÈLE, ELLE DÉVELOPPE ACTUELLEMENT SA PRÉSENCE EN GRANDES ET MOYENNES SURFACES.

Pour connaître l'enseigne la plus proche de chez vous, connectez-vous sur le site [www.reinededijon.fr/achats/](http://www.reinededijon.fr/achats/) et cliquez sur **la carte**.

Pour vous procurer les moutardes Reine de Dijon sans sortir de chez vous, le fabricant les propose également à la vente en ligne, sur le site de plusieurs revendeurs.

**Les distributeurs partenaires de Reine de Dijon proposent différentes gammes à prix doux.**



### VOUS POUVEZ PAR EXEMPLE ACHETER :



**MOUTARDE DE DIJON**  
sans conservateur - 370g  
Prix Moyen Conseillé  
**1,89€**



**MOUTARDE AUX 5 PLANTES**  
sans conservateur - 100g  
Prix Moyen Conseillé  
**1,50€**



**MOUTARDE À L'AIL ET AU ROMARIN**  
sans conservateur - 100g  
Prix Moyen Conseillé  
**1,40€**



## Reine de Dijon

[www.reinededijon.fr](http://www.reinededijon.fr)



### Contact presse

Christine Müller-Wille RP  
[christinemullerwille@free.fr](mailto:christinemullerwille@free.fr)  
06 70 630 623

