



poursuit ses innovations en faveur du territoire

Reine de Dijon vient de souffler 180 bougies et poursuit sa cure de rajeunissement, bien ancrée dans ses racines.

L'entreprise de Fleurey-sur-Ouche, qui a récemment conçu une nouvelle gamme de moutardes dont les graines sont 100% récoltées en Bourgogne, sort une nouvelle création : la **Tandoori**.



Le dernier bébé de la maison a déjà bien du caractère : très aromatique, il fait voyager jusqu'en Inde, au pays des épices. Subtil mélange de paprika, cumin, coriandre, de gingembre, curcuma et ail, le Tandoori réveille les papilles et les plats.

La nouvelle moutarde transporte, et pourtant elle est fabriquée à partir de graines récoltées **100% en Bourgogne**, et comme ses frères et sœurs :

sans conservateur
sans colorant
sans arôme artificiel !

Et comme un bonheur n'arrive jamais seul, Reine de Dijon vient de se voir décernée la marque « **Savoir-faire 100% Côte-d'Or** » délivrée par le Conseil Départemental de la Côte-d'Or. Cette marque distingue une production ou un savoir-faire emblématique du département et garantit l'origine locale aux consommateurs engagés dans une démarche responsable.



LE DÉPARTEMENT



Grâce à sa moutarde IGP (Indication Géographique Protégée), Reine de Dijon peut afficher fièrement les couleurs locales et un « **savoir-faire 100% Côte-d'Or** ».

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 productions 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.

Reine de Dijon est gourmande et suggère des recettes pour tous les goûts et tous les parfums.



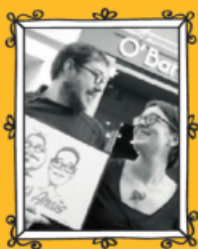
Buddha Bowl à la moutarde au cassis @Atelier chez elles



12 moutardes de la nouvelle gamme

Cette nouvelle gamme a déjà séduit des ambassadeurs, de talents :

De la restauration bistrotonomique 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... »



Takashi Kinoshita

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

« J'aime cuisiner la moutarde Reine de Dijon que je mets à... »

que nous avons goûté : »

de la nature. »

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 agrèmente notre cuisine d'une fine touche bourguignonne. »

La vieille dame a encore de beaux jours devant elle !

Repères :



Contact presse :

Christine Müller-Wille RP
06 70 630 623
christinemullerwille@free.fr

Dossier de presse et photos en HD, disponibles [sous ce lien](#)

