

REINE DE DIJON
MOUTARDES DEPUIS 1840

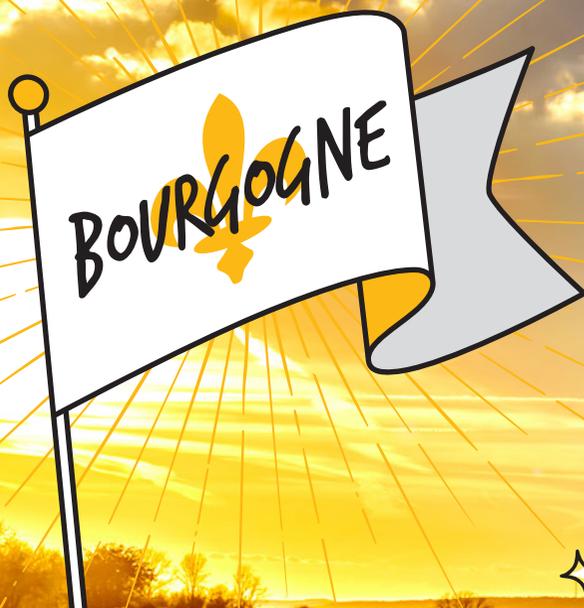


La Moutarde aux graines
100% françaises
Made in Bourgogne !

DOSSIER DE PRESSE 2022/2023

LA MOUTARDE REINE DE DIJON PLUS DE 180 ANS

et toujours tendance !



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.

**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^{ème} 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.

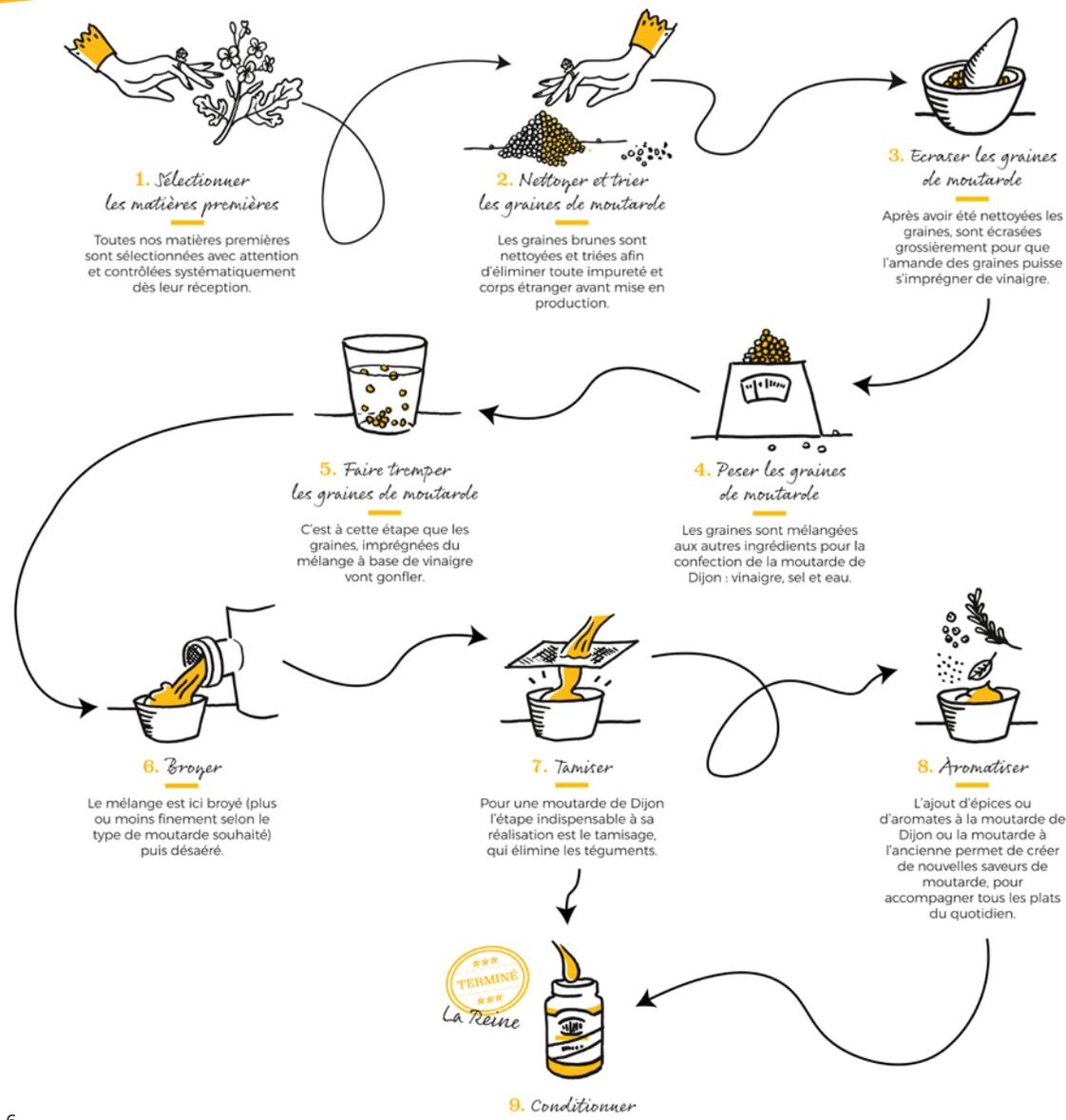
Pour le consommateur, l'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne. ✨



Grâce à sa moutarde IGP (Indication Géographique Protégée), 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.

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 **sénévé**, 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.

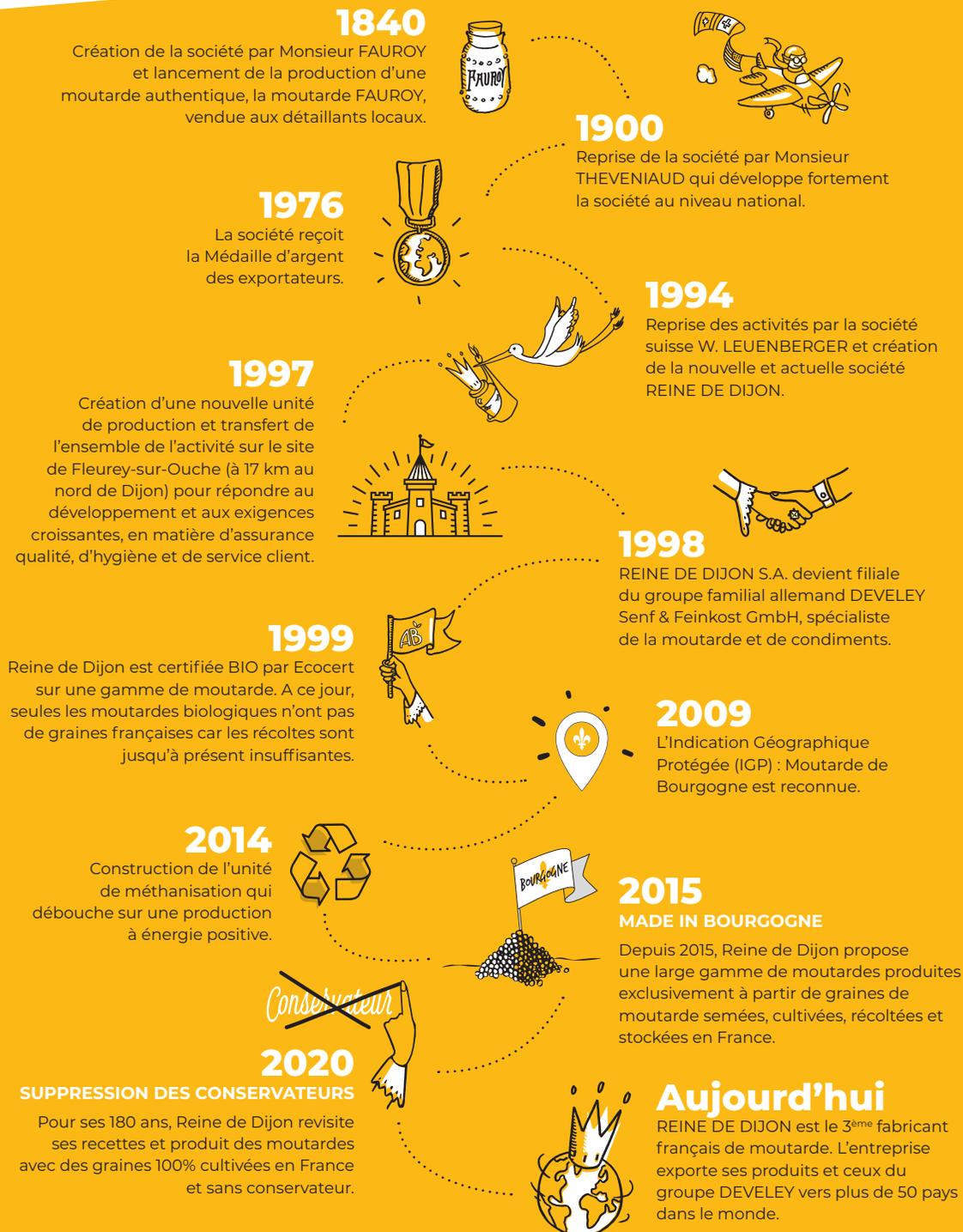
Reine de Dijon utilise aujourd'hui la graine brune Brassica Juncea pour élaborer ses moutardes.

Toute petite mais si précieuse !

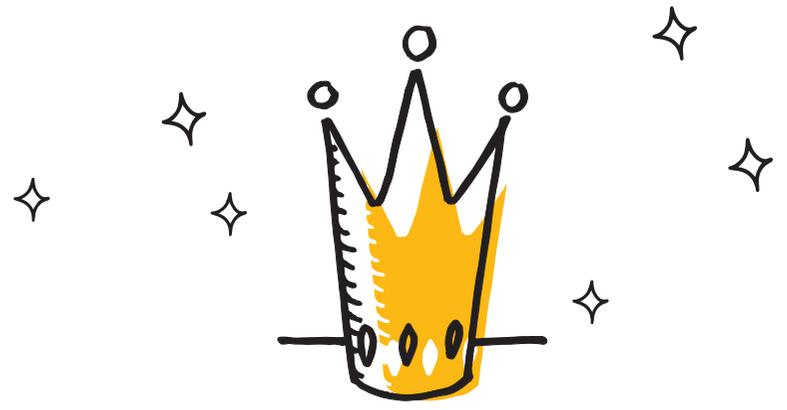


REINE DE DIJON

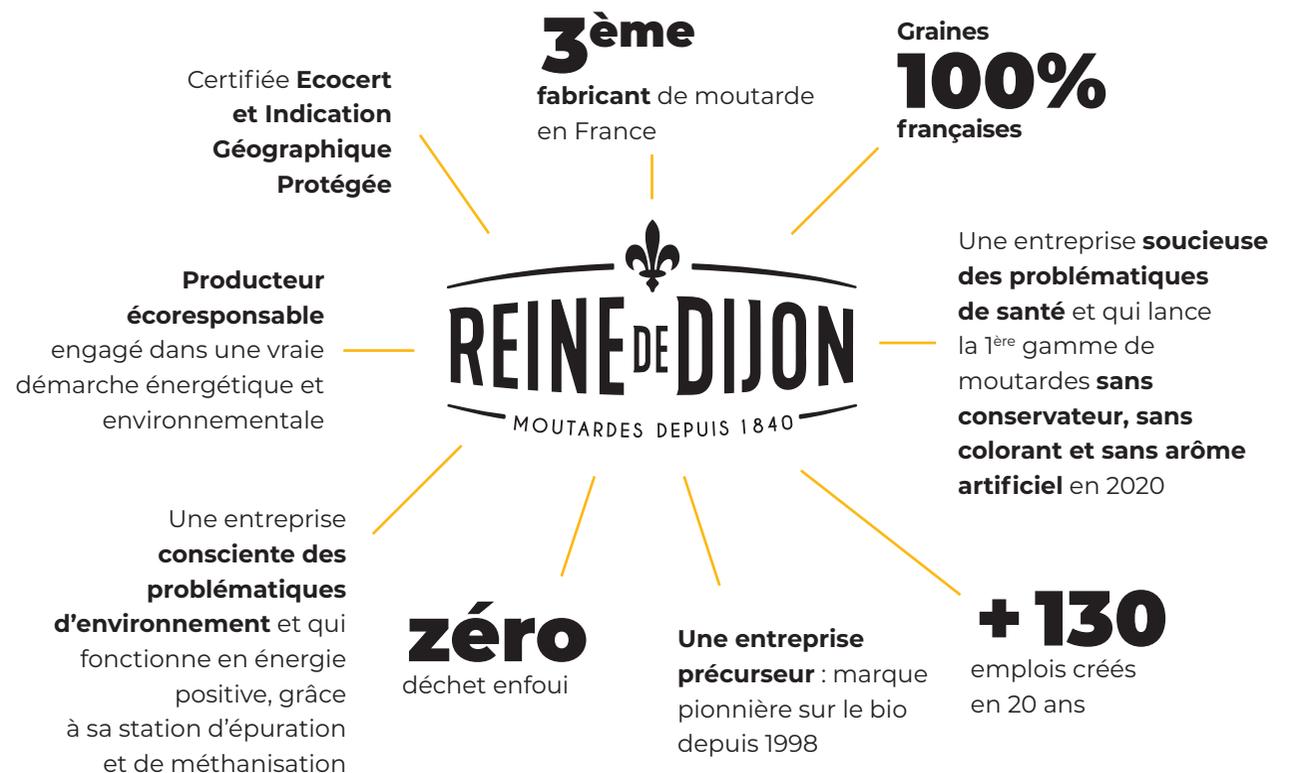
à travers son histoire



Crédit : Agence Elvir

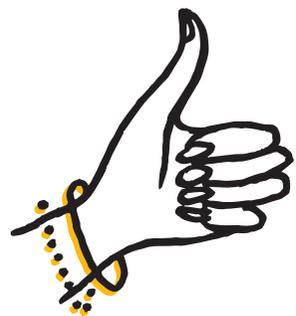


REINE DE DIJON S'OFFRE UNE NOUVELLE GAMME !



LA NOUVELLE GAMME DE REINE DE DIJON

Engagée dans une démarche de différenciation et d'innovation, Reine de Dijon prend un tournant 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, 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 !



N°01 DE DIJON

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



N°04 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.



N°02 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.



N°03 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.



N°05 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.



N°06 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.



N°07 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.



N°08 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.



N°09 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.



N°10 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.



N°11 AU PIMENT D'ESPELETTE

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



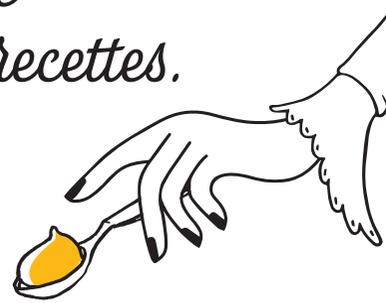
N°12 À L'AIL ET AU ROMARIN

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

DEPUIS 2015, REINE DE DIJON

*propose une gamme spécifique vendue
en épicerie fine qui se compose de 12 recettes.*

En partant des traditionnelles moutardes de Dijon et à l'ancienne, cette gamme s'étend sur des recettes plus insolites telle que les moutardes curry & noix de coco, mojito ou miel & thym de Provence pour répondre aux attentes d'une clientèle en recherche de saveurs originales et inattendues.



**LANCÉE
POUR MARQUER
LES 175 ANS
DE L'ENTREPRISE,
LA GAMME ARBORE
UN LOOK VINTAGE, AVEC
UN LOGO RESSORTI
D'ANCIENS CATALOGUES.**



ILS ONT TESTÉ !

De la restauration bistronomique au chef étoilé Michelin, 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 ! »



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. »

LA MOUTARDE REINE DE DIJON

inspire le chef étoilé

TAKASHI KINOSHITA DU CHÂTEAU DE COURBAN !

Des moutardes sans conservateur, fabriquées avec des graines cultivées localement, elles ont tout pour séduire le chef Takashi Kinoshita, tant attaché aux produits locaux.

De la moutarde à la crème de cassis qu'il utilise dans ses macarons salés, à la moutarde ail et romarin dont il se sert pour élaborer ses chiffons cakes si aériens, le chef Takashi Kinoshita ne manque pas d'inspiration pour sublimer les moutardes Reine de Dijon sur sa carte.



LA MOUTARDE

c'est toujours la saison !



Printemps

VERRINES D'ŒUFS BROUILLÉS, PETITS POIS, MOUTARDE AU MIEL ET JAMBON GRILLÉ

PRÉPARATION : 10 MINUTES | CUISSON : 15 MINUTES

Ingrédients pour 6 personnes

5 cl de crème liquide · 1 tasse de petits pois surgelés · 2 échalotes · 1 à 2 cuillères à soupe de moutarde au miel · Quelques brins de ciboulette · 100 g de jambon cuit en dés · Poivre · Une noix de beurre

1. Faites cuire les petits pois pendant 5 minutes dans l'eau bouillante légèrement salée.
2. Rincez-les sous l'eau froide et égouttez. Réservez.
3. Faites griller les dés de jambon dans une poêle pendant 3 minutes. Réservez.
4. Pelez et émincez finement les échalotes.
5. Ciselez la ciboulette.
6. Battez légèrement les œufs avec la crème liquide, les échalotes et la moutarde.
7. Faites chauffer une poêle avec le beurre.
8. Versez-y les œufs. Faites cuire à feu doux en mélangeant sans cesse avec une fourchette jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.
9. Pour finir, répartissez les ingrédients par étage dans les verrines : petits pois, œufs puis cubes de jambon. Parsemez d'un peu de ciboulette.



Été

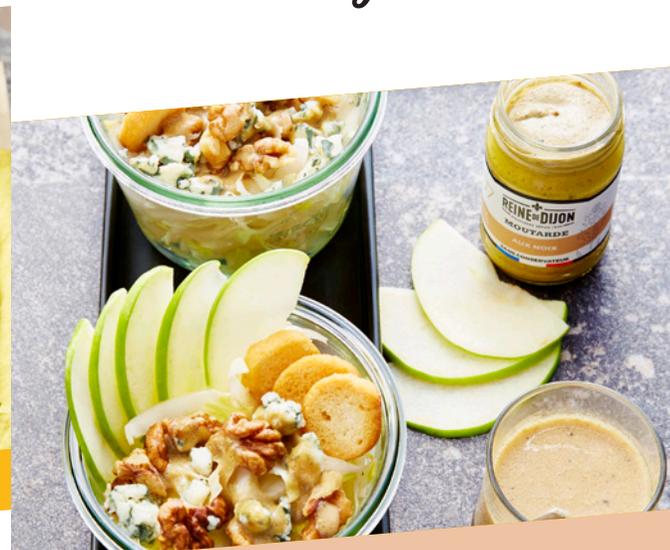
LÉGUMES DU SOLEIL À LA MOUTARDE FAÇON CRUMBLE

PRÉPARATION : 15 MINUTES | CUISSON : 35 MINUTES

Ingrédients pour 4 personnes

3 tomates · 1 aubergine · 1 courgette · 1 oignon · 1 gousse d'ail · 2 c. à soupe de moutarde de Dijon · 80 g de parmesan · 80 g de farine · 75 g de beurre · Poivre

1. Préchauffez votre four à 200°C. Épluchez l'ail et l'oignon et émincez-les finement. Coupez les légumes en cubes puis faites revenir le tout dans une poêle. Ajoutez la moutarde et remuez délicatement.
2. Poivrez. Laissez cuire 10 minutes à feu doux. Huilez un plat allant au four. Placez-y les légumes cuits.
3. Déposez le beurre mou dans un saladier. Ajoutez la farine et le parmesan. Travaillez la pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte friable.
4. Déposez la pâte à crumble au-dessus des légumes. Enfourez pour 20 à 25 minutes de cuisson.



Automne

SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET ROQUEFORT

PRÉPARATION : 20 MINUTES | TEMPS DE REPOS : 1H | CUISSON : 15 À 20 MINUTES

Ingrédients pour 4 personnes

2 grosses endives · ½ pomme granny smith · 1 poignée de cerneaux de noix · 100 g de roquefort émiétté à la main · 1 c. à soupe de moutarde aux noix · 4 c. à soupe d'huile d'olive · 1 c. à soupe de vinaigre de vin · Poivre

1. Lavez et coupez les endives en rondelles fines. Coupez la demie pomme en fines tranches. Disposez le tout dans des grandes verrines.
 2. Ajoutez les noix et le roquefort.
 3. Préparez la vinaigrette : mélangez l'huile, le vinaigre, la moutarde, salez et poivrez. Mélangez vigoureusement.
 4. Versez la vinaigrette sur la salade au moment de servir. C'est prêt !
- Pour les gourmands, ajoutez quelques croutons bien grillés !

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



Hiver

FILET DE VEAU À LA PROVENÇALE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

PRÉPARATION : 20 MINUTES | TEMPS DE REPOS : 12H | CUISSON : 1H30

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de filet de veau · 200 g de moutarde à la provençale · 3 gousses d'ail · 3 échalotes · 1 brindille de thym · 1 feuille de laurier · 1 brindille de romarin · 50 cl de vin blanc sec · 30 g de beurre · Poivre

1. Enrobez la viande de 200 g de moutarde. Déposez-la dans un plat creux.
2. Préparez une marinade avec 3 gousses d'ail, 3 échalotes émincées, 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier, 1 brindille de romarin et le vin blanc.
3. Recouvrez la viande avec cette marinade puis couvrez avec du film étirable. Laissez reposer 12h au frais.
4. Dans une poêle, faites dorer le filet de veau dans le beurre. Retournez-le régulièrement pour qu'il soit bien doré sur toutes ses faces.
5. Remettez la viande dans la marinade et terminez la cuisson dans un four à 80°C pendant 1h30.



Reine de Dijon

Rendez-vous sur le site internet pour savoir où vous la procurer :
www.reinededijon.fr



Contact presse

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

