

REINE DE DIJON
MOUTARDES DEPUIS 1840



**La Moutarde aux graines
100% françaises**

Made in Bourgogne!

DOSSIER DE PRESSE 2024



LA MOUTARDE REINE DE DIJON PLUS DE 180 ANS



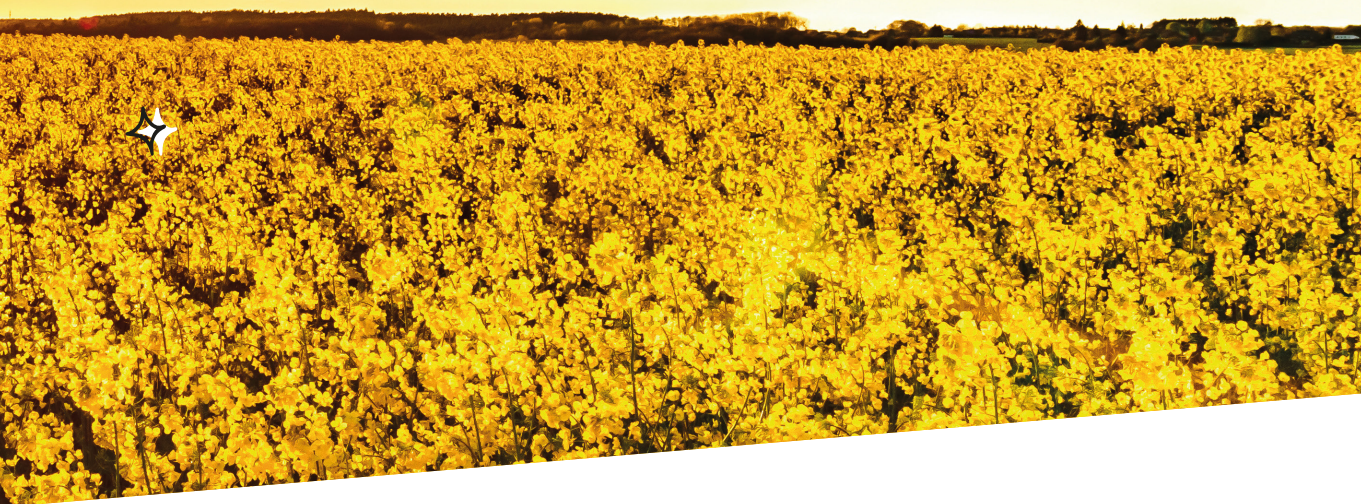
et toujours tendance !

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 : enfin une moutarde certifiée

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 ».

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.

En 2023, **une seconde recette obtient la certification** : la moutarde de Bourgogne - Moutarde à l'ancienne

Grâce à ses moutardes IGP (Indication Géographique Protégée), **Reine de Dijon s'est vue décerner 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.



L'Association Moutarde de Bourgogne :

UN ACCORD UNIQUE EN FRANCE

L'Association Moutarde de Bourgogne (AMB), dont fait partie Reine de Dijon, est une filière qui regroupe les **industriels moutardiers, les agriculteurs, l'Institut National Supérieur des Sciences agronomiques de l'alimentation et de l'environnement, ainsi que les organismes stockeurs.**

Ensemble, les différentes parties travaillent vers un objectif commun : **soutenir et relancer la filière moutarde en Bourgogne-Franche-Comté.**

Les surfaces cultivées : x3

La pénurie de moutarde connue en France en 2022 a mis un coup d'accélérateur au développement de cette filière, puisque les surfaces sur lesquelles la graine de moutarde a été semée ont triplé, **en passant de 4 000 hectares à 11 000 hectares semés en un an.**

Grâce à une revalorisation du prix de la tonne, les agriculteurs ont retrouvé un intérêt à planter des graines de moutarde et l'on dénombre désormais plus de **576 producteurs membres de l'association.**

Fort de ce développement soudain, la filière régionale peut compter sur les industriels dont fait partie Reine de Dijon pour faire rayonner les graines de moutardes locales partout en France et à l'export.



*Ici, je cultive
de la ...*



LA FABRICATION DE LA MOUTARDE REINE DE DIJON

un savoir-faire ancestral



1. Sélectionner les matières premières

Toutes nos matières premières sont sélectionnées avec attention et contrôlées systématiquement dès leur réception.



2. Nettoyer et trier les graines de moutarde

Les graines brunes sont nettoyées et triées afin d'éliminer toute impureté et corps étranger avant mise en production.



3. Ecraser les graines de moutarde

Après avoir été nettoyées les graines, sont écrasées grossièrement pour que l'amande des graines puisse s'imprégner de vinaigre.



5. Faire tremper les graines de moutarde

C'est à cette étape que les graines, imprégnées du mélange à base de vinaigre vont gonfler.



4. Peser les graines de moutarde

Les graines sont mélangées aux autres ingrédients pour la confection de la moutarde de Dijon : vinaigre, sel et eau.



6. Broyer

Le mélange est ici broyé (plus ou moins finement selon le type de moutarde souhaité) puis désaéré.



7. Tamiser

Pour une moutarde de Dijon l'étape indispensable à sa réalisation est le tamisage, qui élimine les téguments.



8. Aromatiser

L'ajout d'épices ou d'aromates à la moutarde de Dijon ou la moutarde à l'ancienne permet de créer de nouvelles saveurs de moutarde, pour accompagner tous les plats du quotidien.



9. Conditionner

Et enfin, nous terminons par le passage de la moutarde sur les lignes de conditionnements.

www.agence-elixir.com

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.**

Toute petite mais si précieuse !



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.



1997

Création d'une nouvelle unité de production et transfert de l'ensemble de l'activité sur le site de Fleurey-sur-Ouche



1994

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

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.



2014

Construction de l'unité de méthanisation



2009

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



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.



2020

SUPPRESSION DES CONSERVATEURS

Pour ses 180 ans, Reine de Dijon revisite ses recettes et produit des moutardes avec des graines 100% cultivées en France et sans conservateur.



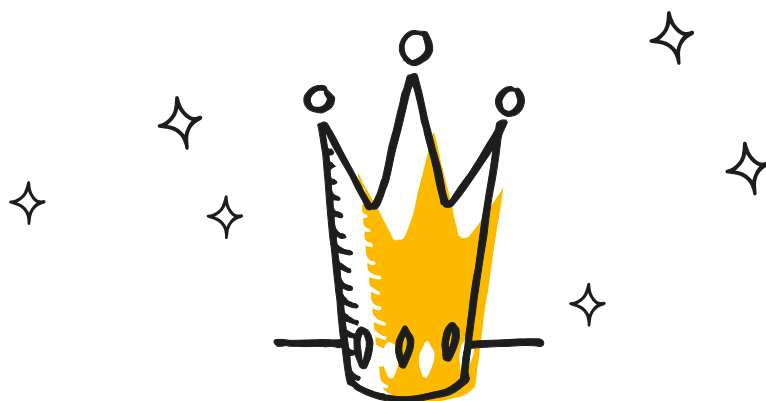
Aujourd'hui

REINE DE DIJON est le 3^{ème} fabricant français de moutarde. L'entreprise exporte ses produits et ceux du groupe DEVELEY vers plus de 50 pays dans le monde.



2023

Reine de Dijon lance ses premières moutardes bio en graines françaises. Après des années de recherche, c'est la première année que des graines bio sont récoltées localement en quantité suffisante. Une seconde moutarde obtient l'Indication Géographique Protégée (IGP) : la Moutarde de Bourgogne Moutarde à l'ancienne.



REINE DE DIJON S'ENGAGE POUR DEMAIN !

Reine de Dijon dispose depuis 2022 d'un nouveau **système de refroidissement** permettant une réduction de près de 90% de sa **consommation en eau**

3^{ème}
fabricant de moutardes
en France

Graines
100%
françaises

Une entreprise **consciente des problématiques d'environnement**, qui dispose de sa propre **station d'épuration** et de **méthanisation**



Une entreprise **soucieuse des problématiques de santé** et qui lance la 1^{ère} gamme de moutardes **sans conservateur, sans colorant artificiel ni arôme artificiel** en 2020

zéro
déchet enfoui

Engagée auprès de l'initiative **#StOpE** qui **lutte contre le sexisme ordinaire au travail**

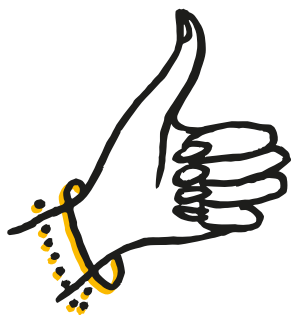
+130
emplois créés
en 20 ans

Certifiée **Ecocert**
et **Indication Géographique Protégée**

Une entreprise précurseur :
marque pionnière sur le bio
depuis 1998

LA GAMME REINE DE DIJON

Engagée dans une démarche de différenciation et d'innovation, Reine de Dijon prend un tournant avec sa gamme de moutardes. Des moutardes aux graines 100% françaises et sans conservateur... pile dans l'ère du temps !



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 **14 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 14 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 14 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.



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.



A 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.



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.



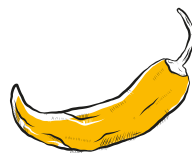
AUX 5 PLANTES

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.



AU PIMENT D'ESPELETTE

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



NOUVEAUTÉS 2024



AU MIEL, AU THYM ET AU CITRON

Voilà un juste équilibre des saveurs entre le miel, le thym, le citron et le piquant de la moutarde qui s'associe très bien aux viandes grillées pour vos barbecues de l'été.



AUX CÈPES ET À L'AIL

Cette moutarde vous offre un délicieux mélange de saveurs entre l'ail et les cèpes et apportera du caractère à vos recettes automnales.



AU MOJITO

Elle n'a pas que le nom du fameux cocktail, tous les ingrédients sont présents : du rhum, du citron, de la menthe, le combo parfait pour l'été.



AU CURRY ET À LA NOIX DE COCO

Faites voyager vos papilles avec cette moutarde très parfumée, qui ne manque pas d'exotisme !

UNE GAMME DÉDIÉE...

AU BIO

Reine de Dijon, produit des moutardes bio depuis 1998. Depuis 2023 et après des années de recherche, les graines utilisées dans la préparation de ces moutardes peuvent enfin afficher une origine France !

LE NOMBRE D'AGRICULTEURS QUI CULTIVENT LA MOUTARDE BIO EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ EST PASSÉ DE DOUZE EN 2022 À UNE QUARANTAINE EN 2023.

MOUTARDES BIO



MOUTARDE DE DIJON BIO



**MOUTARDE À
L'ANCIENNE BIO**



**MOUTARDE AU MIEL ET
AUX ÉPICES BIO**

En 2024, Reine de Dijon vous emmène encore plus loin...

Cette fois il n'est pas question de moutarde, mais ce sont deux autres nouveautés qui arrivent en rayon !



SAUCE CRUDITÉS CAESAR

Avec cette recette sans colorant ajouté, ni conservateur ajouté, la **sauce caesar Reine de Dijon** est dépourvue d'artifices. Préparée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, elle s'impose comme **une nouvelle alternative sur le segment des sauces crudités.**

RAIFORT

Condiment incontournable dans l'Est de la France, le **raifort Reine de Dijon** rehausse les saveurs des plats grâce à son piquant.

A consommer en bord d'assiette ou cuisiné dans une recette, il constitue **une alternative saine et goûteuse aux sel & poivre.**



REINE DE DIJON CE N'EST
PAS QUE DE LA
MOUTARDE

De l'apéritif au dessert



Apéritif

RILLETTES DE THON À LA MOUTARDE MIEL, THYM, CITRON

Ingrédients pour 4 personnes :

140 g de thon en boîte égoutté · 80 g de fromage frais ou de chèvre · 1 c. à soupe de moutarde thym-miel-citron · 20 g d'oignon frais · 30 g de jus de citron · 10 brins de ciboulette · quelques feuilles de thym frais · 1 tomate coupée en petits dés · 1 boîte d'oignons frits · un pain de campagne ou aux noix · fleur de sel · poivre

1/ Mixez le thon avec le jus de citron, le fromage la moutarde miel-thym-citron. Ciselez les herbes fraîches. Hachez finement l'oignon frais. Mélangez la base mixée avec les oignons et les herbes fraîches. Salez, poivrez.

2/ Faites griller des tranches de pain. Tartinez-les de rillettes, puis déposez quelques dés de tomates et quelques oignons frits pour décorer.

3/ Coupez les tranches de pain en quatre pour en faire des petites bouchées.



Entrée

BOULETTES DE COUSCOUS À LA MENTHE, SAUCE MOUTARDE MOJITO

Ingrédients pour 4 personnes :

Les restes de couscous (300 g de semoule + 150 g de légumes) · 1 c. à café de moutarde mojito · 1 bouquet de menthe ciselée · 1/2 oignon rouge haché · 3 oeufs · 1 c. à soupe de maïzena · 15 cl d'huile de tournesol · 50 g de fromage blanc · 1 c. à soupe de jus de citron · Quelques brins de ciboulette ciselée · Sel, poivre

1/ Ecrasez les légumes du couscous dans un saladier. Ajoutez la semoule, l'oignon, 2 cuillères à soupe de menthe, 2 oeufs et la maïzena. Salez et poivrez.

2/ Formez des boulettes avec cette pâte. Faites-les dorer pendant une dizaine de minutes dans une poêle à feu moyen, en les retournant régulièrement.

3/ Montez une mayonnaise avec un jaune d'oeuf, 1 cuillère à café de moutarde mojito, du sel et du poivre. Mélangez vigoureusement pour obtenir une texture homogène, puis incorporez doucement l'huile tout en battant. Ajoutez le jus de citron et le fromage blanc. Mélangez.

4/ Au moment de servir, parsemez la sauce de ciboulette ciselée.

... la moutarde Reine de Dijon n'a pas fini de vous surprendre !



Plat

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS, BURRATA, MOUTARDE CÈPES ET AIL

Ingrédients pour 2 personnes :

200 g de tagliatelles · 5 c. à soupe d'huile d'olive · 3 cuillères à soupe de crème de soja épaisse · sel, poivre · 200 g de champignons de Paris · Persil · 1/2 c. à café d'ail semoule · 1 verre de vin blanc sec · 2 c. à café de moutarde cèpes et ail · 1 burrata · pignons de pin · quelques feuilles de basilic frais

1/ Faites cuire les pâtes selon les instructions de l'emballage.

2/ Emincez les champignons et faites-les revenir à feu vif pendant 2 minutes dans une poêle avec du beurre, du persil et de l'ail semoule. Salez, poivrez. Baissez à feu moyen et ajoutez le vin blanc. Mélangez. Laissez réduire pendant une dizaine de minutes. Ajoutez la moutarde et la crème de soja. Mélangez.

3/ Versez la sauce aux champignons sur les pâtes égouttées.

4/ Dressez les pâtes aux champignons dans une grande assiette de service, déposez la burrata au centre. Ajoutez un filet d'huile d'olive, quelques feuilles de basilic frais et des pignons de pin.



Dessert

ANANAS RÔTI ET SIROP À LA MOUTARDE AU PIMENT D'ESPELETTE

Ingrédients pour 4 personnes :

1 ananas coupé en tranches · 1 c. à café de moutarde au piment d'Espelette · 2 c. à soupe de sucre brun · 200 ml de jus d'orange frais · 3 c. à soupe de miel d'accacia · piment d'espelette · 2 c. à soupe de pistaches concassées · 30 g de beurre

1/ Mélangez le sucre brun, le jus d'orange, la moutarde au piment d'Espelette et le miel dans une casserole. Faites chauffer à feu doux en remuant pour obtenir un sirop. Réservez la moitié du sirop.

2/ Trempez l'ananas dans l'autre moitié de sirop.

3/ Dans une poêle, faites dorer les tranches d'ananas avec le beurre. Elles doivent être bien dorées et caramélisées.

4/ Partagez l'ananas dans 4 assiettes. Versez le reste de sirop par dessus puis saupoudrez de piment d'Espelette et de pistaches concassées. Vous pouvez ajouter une pointe de chantilly pour les plus gourmands!



Reine de Dijon

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



Contact presse

Christine Müller-Wille RP
rp@christinemuller-wille.fr
06 70 630 623