



Avant d'être proposée en huit versions savoureuses, la moutarde de Céline Ammann se présente sous forme de graines qui constituent la base du condiment. La Vaudoise confectionne toutes ses préparations artisanales à la main.



© PHOTOS GUILLAUME PERRET/LUND13

DE SAISON À Villars-Burquin (VD), sur les hauteurs du lac de Neuchâtel, Céline Ammann concocte artisanalement des moutardes biologiques à base de produits locaux. Visite de son atelier.

Une moutarde à l'ail d'ours pour faire le plein de saveurs printanières

C'est à la grande salle du village que nous retrouvons Céline Ammann. Régulièrement, elle quitte sa ferme située à Fontanezier (VD) pour rejoindre les cuisines du bâtiment communal, où se situe son atelier de fabrication de moutardes. «J'ai préféré m'installer dans un lieu déjà tout équipé et bénéficier des infrastructures, plutôt que d'entreprendre de coûteux travaux chez moi», explique l'artisane, qui a choisi de vivre en économisant les ressources à disposition et le plus respectueusement possible de la nature. Cet état d'esprit, on le retrouve jusque dans son produit fétiche. En effet, en dehors du paprika et des citrons, la totalité des ingrédients qu'elle utilise pour la fabrication de ses moutardes, dont celle à l'ail d'ours, sont suisses et biologiques. Dans nos contrées, dénicher des graines de moutarde bios n'est pas une mince affaire. La plante, d'allure très semblable au colza, fleurit en effet juste avant l'oléagineuse et attire donc les mêmes ravageurs, mais avec quelques jours d'avance. Des conditions qui ont fait baisser les bras à plus d'un

producteur. «J'encourage des amis agriculteurs à en cultiver, mais il n'est pas rare que je finisse l'année avec un fond de sac», relève Céline Ammann, qui n'est pas en mesure de produire elle-même de telles graines sur sa petite ferme d'altitude. Pour l'ail des ours, il est plus simple d'en trouver, mais il faut enfiler ses chaussures de marche au bon moment, car la plante est éphémère. Ainsi, chaque printemps, elle parcourt les sous-bois équipée de gros sacs en papier pour ramasser l'herbette. Elle hache ensuite sa récolte qu'elle conserve dans du vinaigre. Une méthode qui lui permet d'avoir de la moutarde à l'ail des ours en stock presque toute l'année.

Recette transmise par son père

Entre Céline Ammann et la moutarde, c'est une histoire d'amour qui dure depuis bientôt trente ans. Son père a commencé à en fabriquer avec des amis pour fournir les marchés organisés par l'école Steiner, où sa fille était scolarisée. Puis, à 16 ans, Céline Ammann décide de reprendre le flambeau et élabore une recette qu'elle vend également

sur les marchés avec ses copines. «C'était mon job d'étudiante», se souvient-elle. La jeune femme entreprend ensuite des études d'agronomie, qu'elle abandonne afin de poursuivre cette activité. Aujourd'hui, à 45 ans, elle produit 1,5 tonne de moutarde artisanale par an, confectionnée entièrement à la main. Une fierté pour cette maman de deux filles adolescentes: «J'ai pu monter une entreprise qui correspond à mes valeurs, tout en faisant ce qui me plaît.»

Ça doit piquer!

Brunes ou blondes, les graines, qui arrivent en sacs de 25 kg chez Céline Ammann, constituent la base de la moutarde. Après les avoir laissées tremper dans du vinaigre de pomme pendant plus d'une nuit, l'artisane les mixe et obtient une pâte grumeleuse qu'elle mélange à l'aide d'une grande spatule en bois. C'est à ce stade que la recette varie. Au gré de ses envies et des commandes, elle agrmente sa base avec différentes saveurs: miel, paprika, citron, raifort, herbes de Provence, hysope, estragon, gros grains ou encore ail des ours. Sa touche finale? Ajouter quelques graines brunes non mixées au mélange. «Ces dernières sont les plus fortes. J'aime la moutarde qui pique!»

Une fois la mixture bien uniforme, Céline Ammann la met en pot à l'aide d'une machine acquise il y a quelques années. Le geste est sûr, précis et efficace. «Avant je faisais tout à la cuillère, mais j'allais très lentement et la moutarde me piquait tellement les yeux que je portais des lunettes de ski», rigolote-t-elle. Une fois en pot, la moutarde appelle à la dégustation, mais notre hôte nous met en garde: «Les premiers jours, ça peut être tellement amer et irritant que

NE PAS CONFONDRE AVEC LE COLCHIQUE

Très prisé des gastronomes, l'ail des ours apporte un peu de renouveau en cuisine à la sortie de l'hiver. Il vient ainsi agrémenter des pâtes, des boulettes de viande ou un risotto. Attention toutefois à ne pas le confondre avec une autre plante. En effet, chaque année, des cueilleurs s'intoxiquent en croyant manger de l'ail des ours alors qu'ils ont récolté... du muguet de mai ou des colchiques! En fleur en automne, ces derniers poussent au printemps à proximité de l'ail des ours. Leurs feuilles se ressemblent à s'y méprendre, mais la plante est toxique. Un conseil? Éviter la cueillette en bordure de forêt et vérifier que chaque feuille sente bien l'ail.

c'est immanquable. Il est indispensable de la laisser reposer pour qu'elle déploie toute sa saveur. Beaucoup de gens qui testent des recettes maison pensent d'ailleurs qu'ils ont raté leur moutarde alors qu'il suffirait de l'oublier quelques jours.»

Toutes variétés confondues, cette membre de l'association Marché paysan vend annuellement quelque 8000 pots, dont 1000 à l'ail des ours. Elle fournit également plusieurs magasins en vrac. La productrice ne travaille qu'avec des petits commerçants et ses ventes ont bondi à la suite de la pandémie. «Je ne mets presque jamais les pieds en grandes surfaces, il est donc hors de question que j'y vende mes produits. Et c'est visiblement une bonne stratégie», tranche-t-elle. Idem pour la vente en ligne qu'elle honnit: la productrice privilégie les contacts humains, le plus sûr moyen de transmettre sa passion pour la moutarde.

CHLOË THOMAS-BURGAT ■

LA PRODUCTRICE CÉLINE AMMANN

Depuis 2009, Céline Ammann, 45 ans, vit avec ses deux filles dans une ferme isolée au-dessus de Fontanezier. Disposant de 1,5 hectare de terrain autour de sa maison, elle cultive un grand jardin potager qui lui permet de nourrir sa famille presque toute l'année et de cultiver l'hysope et l'estragon qu'elle ajoute à ses moutardes. Elle possède également plus de 100 arbustes à petits fruits. En plus des moutardes, elle s'intéresse à la teinture végétale et propose des cours pour apprendre à teindre la laine, les foulards ou les vêtements. Après avoir entamé des études en pharmacie, puis finalement obtenu une demi-licence en agronomie à l'École polytechnique fédérale de Zurich, Céline Ammann s'est tournée vers un mode de vie qui correspondait mieux à ses valeurs: être en paix avec son esprit et revenir à l'essentiel.

+ D'INFOS www.marchepaysan.ch

