

Moutarde et potiron : le mariage de la douceur

C'est sans doute l'association gourmande la plus étonnante de la rentrée. Une idée simple née de la vague Halloween.

Comme souvent, on se dit: il suffisait d'y penser! Cette fois, l'idée est née au sein de l'équipe de la moutarderie jamboise Bister. «*Cela fait presque un an que l'on travaille sur ce projet, explique Fabienne Bister, l'administratrice-déléguée de la société. Nous y avons pensé au moment d'Halloween l'an dernier. Nous avons envie de nous inscrire dans cette vague du potiron. Et puis, c'était aussi une bonne idée pour créer une moutarde douce. Les enfants et les ados n'apprécient que rarement la moutarde. Ils font donc clairement partie de notre public cible avec ce produit.*»

L'idée était donc lancée, restait à la concrétiser. Ce qui n'a pas été sans mal... «*Nous avons d'abord eu du mal à trouver la bonne formule pour les potirons. Ils ne poussent évidemment pas*

toute l'année. Ils comportent pas mal de jus et ont donc tendance à la fermentation, explique Fabienne Bister. Nous avons tout essayé, les potirons crus, cuits, congelés ou même en soupe. Nous avons donc cherché longtemps sur Internet et nous avons finalement trouvé un fournisseur de poudre de potiron déshydraté.» La recherche a été tellement longue que le nom de ce fournisseur est d'ailleurs désormais top secret!

Un combat inégal de goût

L'étape suivante de la mise au point du produit n'a pas été forcément plus facile. Il a d'abord fallu transformer le potiron déshydraté en purée. Pas mal de mixtures ont été utilisées avant de trouver la formule magique: de l'eau, de l'huile, des mélanges épicés divers. Le personnel de Bister a d'ailleurs eu droit à de nombreuses dégustations «*en aveugle*».

«*Une fois la purée de potiron mise au point, nous l'avons mélangée à la moutarde. Là aussi, les premiers essais n'ont pas été concluants. Ce n'était pas évident de faire ressortir le goût plutôt doux du potiron, face au goût très prononcé de la moutarde.*» Toutes les moutardes de la maison ont d'ailleurs été testées...

De multiples essais et dégustations plus tard, une recette a été mise au point. Et elle semble satisfaire totale-



Bister d'hier avec cette vieille publicité pour de la moutarde à l'ancienne d'aujourd'hui avec Fabienne Bister qui promotionne sa moutarde au p...

ment l'équipe de Bister. Aucune dégustation publique n'est prévue pour l'instant. Il faudra patienter jusqu'à la mi-octobre pour la trouver en magasin. Son goût est paraît-il très doux et légèrement sucré. La commercialisation de cette toute nouvelle moutarde est donc prévue du 15 octobre aux environs du 15 novembre. «*Nous allons mettre sur le marché quelques milliers de bocaux. C'est vraiment un essai et nous évaluerons les résultats en vue de la saison suivante...*»



Une silhouette qui rappelle celle du potiron et une étiquette en forme d'araignée: c'est la tenue-séduction de cette nouvelle