

LES BEAUMES

11/24

Moutardes fines parfumées : les Beaumes et la Violine

Les "**BEAUMES**" sont des spécialités condimentaires dont le patronyme est inspiré par Rabelais qui décrivait la moutarde comme "le beaume naturel et restaurant de l'andouille" (Gargantua & Pantagruel - Tome III). Ces moutardes fines sont donc conseillées pour accompagner viandes et poissons, sauces mijotées et assaisonnements servis lors de repas Pantagruéliques et Gargantuesques.

Beaume du PECHEUR : A base d'algues marines telles que Laitue de mer "Ulva Lactuca", kombu et Dulce "Palmeira palmata" pour élaborer des sauces accompagnant un poisson gravelaks, un carpaccio ou tartare de viande rouge ou thon.

Beaume du PIRATE : Inspirés par la cuisine des pirates des Caraïbes, nous avons marié la moutarde au Curry Noir pour vous offrir une moutarde parfumée aux notes de cumin, gingembre, poivre, piment doux et nigelle pour agrémenter sauces de viandes et poissons, carpaccios de boeuf ou poisson blanc.

Beaume du BOUCANÉ : Recette aux graines de moutarde fumées inspirée de la cuisine des Iles Caraïbes où la viande des chasseurs était mise à boucaner au dessus d'un feu étouffé pour la conserver plus longtemps.

Beaume du TOREADOR : Moutarde douce maturée parfumée aux épices rouges comme le piment doux et le piment d'Espelette. Pour accompagner les viandes rouges, carpaccio et tartare.

Beaume de SATIVUS : Consonance Latine pour évoquer le safran "crocus sativus" contenu dans cette moutarde fine aux reflets orangés associé au curcuma, paprika et gingembre. Idéal pour parfumer les sauces accompagnant viandes blanches et poissons.

Beaume de JOSEPHINE : Moutarde douce aux épices créoles rappelant le colombo de Martinique, agrémentée de noix de coco et d'un trait de sirop de canne. Idéal pour accompagner un poisson gravelaks, un carpaccio ou un tartare de viande ou poisson.

Beaume de PENELOPE : Moutarde délicatement parfumée au Curry Rose à base d'épices douces (dont coriandre, curcuma, cardamome, girofle, anis et cannelle) et de fleurs (rose et hibiscus) et agrémentée de zestes de betterave. Idéale pour parfumer sauces froides, viandes et poissons.

Beaume du LUTIN : Les épices de Noël sont incontournables dans la gastronomie des pays d'Europe de Nord, et sont associées à toute sorte de préparations culinaires. Cette moutarde est particulièrement dédiée aux volailles ou jambons rôtis, et plats de viandes mijotées à base de sauces au vin. Vous pourrez aussi en enduire légèrement des toasts avant d'y poser une tranche de foie gras.

Violine de GRETZ : Moutarde violette en grains dont la recette tire ses origines des comtes de Brie et Champagne qui utilisaient des graines concassées avec du moût de raisin pour élaborer une moutarde pourpre. Il en résulte une moutarde douce, fruitée et légèrement épicée pour agrémenter viandes, charcuteries et sauces.

Beaume de DAVOS : moutarde douce et maturée très douce qui rend hommage au célèbre Chevalier Oignon. Alliance du vinaigre balsamique et de l'oignon doux rose. Volailles et viandes rouges vont l'adorer. Comme tartinable sur toast avec boudin chaud.

Beaume de GOMASIO : moutarde douce et maturée avec une dominante de sésame torréfié et de sésame noir, et un soupçon de gingembre. Pour accompagner tataki de thon rouge ou de bœuf. Pour enduire des brochettes de poissons ou volailles. On reprend ici l'idée du tartinable agrémenté de poisson cru.

Beaume de la CIGALE : moutarde douce et maturée avec une belle dominante d'aromates typiques de la garrigue. Dilué avec de l'huile d'olive pour enduire des brochettes de poissons ou volailles. Pour enduire le fameux pré fou avant d'ajouter du beurre d'ail. Très apprécié dans la tarte à la tomate, enduire la pâte avant d'y mettre les rondelles de tomate, un filet d'huile d'olive, et enfourner.