



info@very-france.com

+33 (0)6 50 34 98 66

very-france.com

Agence & Atelier Pour Croisiéristes

VERY FRANCE

Rufey-sur-Seille, Jura, France



Dégustation des Moutardes Fallot

Description

Introduction (10 minutes) :

Accueil des participants et brève présentation de la Maison Fallot.

Mise en contexte : Maison indépendante Bourguignonne spécialisée dans la fabrication de moutardes depuis 1840.

Présentation des valeurs de la Maison Fallot : tradition, savoir-faire artisanal, préservation de l'environnement.

Histoire et Processus de Fabrication (15 minutes) :

Présentation de l'héritage de la Maison Fallot et de son fondateur Edmond Fallot.

Explication du processus de fabrication traditionnelle : broyage des graines à la meule de pierre pour préserver les qualités gustatives.

Insistance sur l'engagement envers la qualité et l'environnement : tri des déchets, traitement des effluents.

Variétés de Moutardes (20 minutes) :

Présentation des différentes variétés de moutardes produites par la Maison Fallot.

Pour chaque variété, explication des ingrédients, des saveurs et des utilisations recommandées.

Mise en avant de la diversité des goûts et des expériences que chaque moutarde peut offrir.

Préparation de la Dégustation (10 minutes) :

Distribution de plateaux avec de petites portions de pain frais.

Explication de l'importance du pain dans la dégustation de moutardes pour équilibrer les saveurs et les textures.

Dégustation Guidée (30 minutes) :

Distribution de petites portions de diverses variétés de moutardes aux participants.

Guidage des participants à travers une dégustation en plusieurs étapes :

1. Observer : Examen de la couleur, de la texture et des nuances de chaque moutarde.
2. Sentir : Inhalation des arômes et identification des notes dominantes.

3. Goûter : Tartiner une petite quantité de moutarde sur le pain et laisser les saveurs se développer en bouche.
4. Apprécier : Discussion des sensations, des différences entre les variétés et des combinaisons préférées avec le pain.

Discussion et Questions (10 minutes) :

Ouverture de la discussion pour recueillir les impressions et les découvertes personnelles des participants.
Réponses aux questions sur la Maison Fallot, le processus de fabrication et les produits.

Présentation du Cadeau (5 minutes) :

Annonce que les participants recevront un cadeau spécial en guise de remerciement.
Distribution des cadeaux ? aux participants.

Conclusion (5 minutes) :

Expression de gratitude pour l'engagement et l'intérêt des participants.
Insistance sur l'importance de l'interaction entre les moutardes et le pain pour une expérience gastronomique complète.
Mise en avant de l'expérience offerte par la Maison Fallot à travers ses visites et ses boutiques ateliers.
Invitation des participants à visiter les boutiques Fallot pour explorer davantage de produits.

Petite Histoire de la Moutarde

La moutarde est l'un des plus anciens condiments au monde. Son utilisation remonte à plus de **3 000 ans**. Les Égyptiens et les Romains connaissaient déjà les graines de moutarde, qu'ils broyaient et mélangeaient à du vinaigre ou du vin pour accompagner leurs plats.

C'est au **Moyen Âge** que la moutarde devient populaire en Europe, notamment grâce aux moines qui la fabriquaient dans les monastères. À cette époque, la ville de **Dijon**, en Bourgogne, se spécialise dans la production de moutarde raffinée. C'est ainsi que la célèbre **moutarde de Dijon** naît et gagne une renommée internationale.

Le nom « moutarde » vient du latin *mustum ardens* qui signifie « **moût brûlant** », car à l'origine, les graines étaient mélangées à du moût de raisin. Aujourd'hui, la moutarde se décline en de nombreuses variétés : douce, forte, à l'ancienne, aromatisée... Elle est présente dans les cuisines du monde entier.

Category

1. Animation

Categorie

1. Animation

Date

19/12/2025

Circuit: Rhône, Saône **Type:** Atelier culinaire

Lieu: À bord **Durée:** 1h15

Nombre De Passagers: 160